

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 039/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRISTALINA-GO SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Cristalina, Estado de Goiás, entidade jurídica de direito público interno, com sede à Praça José Adamian, por intermédio de sua Agente de Contratação e Equipe de Apoio, realizará licitação na modalidade PREGÃO (SRP), COM INVERSÃO DE FASES, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR LOTE nos termos da Lei nº 14.133/2021, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, subsidiariamente de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, sob as condições estabelecidas neste Ato Convocatório e anexos.

Data da sessão: 17/09/2026 com reabertura do prazo legal – art. 55, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Horário: 09 horas (horário de Brasília/DF)

Local: Portal de Compras Públicas – www.portaldecompraspublicas.com.br

Critério de Julgamento: Menor preço por lote.

Modo de disputa: Aberto

Impugnações e Esclarecimentos até 03 (três) dias úteis antes da sessão.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa por meio de REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO POR MEIO DE PREGÃO ELETRÔNICO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES E HORTIFRUTIGRANJEIROS, POR LOTE E SOB DEMANDA, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRISTALINA-GO, com exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

A licitação será dividida em LOTES, conforme tabela constante do Anexo I - Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse, vedada a cotação e a adjudicação por item isolado dentro de cada lote.

O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR LOTE, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto. O objeto está agrupado em 16 (dezesesseis) lotes, conforme detalhado no item 1.6 e no Anexo I - Termo de Referência, sendo vedada a cotação e a adjudicação por item isolado dentro de cada lote.

1.6. DA DIVISÃO DO OBJETO EM LOTES E DA JUSTIFICATIVA DO JULGAMENTO POR LOTE

1.6.1. O objeto desta licitação, composto por carnes, hortifrutigranjeiros e demais gêneros alimentícios, foi agrupado em 16 (dezesesseis) lotes, organizados por afinidade de natureza, cadeia produtiva e exigências sanitárias específicas, conforme detalhado no Anexo I - Termo de Referência: Lotes 01 a 05 (carne bovina, pescados, carne suína, embutidos e aves); Lotes 06 a 09 (hortaliças e legumes, frutas e ovos); e Lotes 10 a 16 (laticínios e congêneres, temperos/condimentos/conservas, farináceos e cereais, panificados, biscoitos e massas, achocolatados/bebidas em pó e grãos/gêneros básicos da cesta alimentar), totalizando 190 (cento e noventa) itens.

1.6.2. Nos termos do art. 40, §2º, incisos I a III, da Lei nº 14.133/2021, a divisão do objeto em lotes considerou (i) a viabilidade técnica e econômica da divisão do objeto; (ii) o aproveitamento das peculiaridades do mercado local e regional de fornecedores de gêneros alimentícios, carnes e hortifrutigranjeiros, com vistas à economicidade; e (iii) o dever de ampliar a competitividade e evitar a concentração de mercado, permitindo que fornecedores especializados em cada segmento (frigoríficos e açougues, hortifrutigranjeiros, laticínios e mercearias) disputem os lotes correspondentes à sua área de atuação, sem que se exija de um único licitante estrutura para fornecer a totalidade heterogênea dos itens do certame.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

1.6.3. Por se tratar de licitação processada pelo Sistema de Registro de Preços, aplica-se, ainda, o art. 82, §1º, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o critério de julgamento de menor preço por grupo de itens (lote) somente poderá ser adotado quando demonstrada a inviabilidade de se promover a adjudicação por item e evidenciada a vantagem técnica e econômica de tal agrupamento, devendo o edital indicar o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos. No presente certame, a inviabilidade de adjudicação item a item dentro de cada lote decorre de:

a) unicidade da cadeia de fornecimento e das exigências sanitárias e de rastreabilidade aplicáveis a cada categoria de produto - Registro SIF/SISP/SIM para os lotes de carnes e derivados; Licença Sanitária de Transporte e Alvará de Vigilância Sanitária (VISA) para os lotes de laticínios, temperos e conservas; e Alvará de Vigilância Sanitária e Ficha de Procedimentos VISA para os lotes de hortifrutigranjeiros -, o que torna mais eficiente a contratação de um único fornecedor certificado por categoria, em vez da pulverização em contratos individuais por item;

b) possibilidade, prevista no Anexo I - Termo de Referência e a critério da Administração, de exigência de apresentação de amostra e, quando cabível, de Laudo Bromatológico por lote, sendo que, uma vez exigida, a rejeição de qualquer item invalida a totalidade do respectivo lote, o que evidencia a interdependência qualitativa dos itens agrupados e a inviabilidade prática de fracioná-los em adjudicações individuais;

c) redução dos custos de transação e dos riscos de inexecução contratual decorrentes da gestão simultânea de até 190 (cento e noventa) itens individuais, o que oneraria desproporcionalmente a fiscalização, o controle das entregas fracionadas e a rastreabilidade sanitária de produtos perecíveis, em prejuízo da eficiência administrativa (art. 5º da Lei nº 14.133/2021);

d) manutenção da divisão em 16 (dezesseis) lotes distintos - e não em lote único -, o que já assegura a ampliação da competitividade e a vedação à concentração de mercado exigidas pelo art. 40, §2º, III, da Lei nº 14.133/2021, na medida em que fornecedores de diferentes segmentos poderão disputar, cada qual, os lotes compatíveis com sua atividade-fim.

1.6.4. A opção da Administração pelo agrupamento em lotes, tecnicamente justificada nos termos acima, insere-se no legítimo exercício da discricionariedade técnica que lhe é conferida pelo art. 40, §3º, da Lei nº 14.133/2021, sendo entendimento consolidado na jurisprudência que o parcelamento não é absoluto, devendo ceder à demonstração motivada de inviabilidade técnica ou econômica de fracionamento maior, como ocorre na hipótese.

1.6.5. Em atenção ao art. 82, §1º, parte final, da Lei nº 14.133/2021, fica estabelecido, como critério de aceitabilidade, que não serão aceitas propostas com preços unitários superiores aos valores unitários estimados para cada item constante do Anexo I - Termo de Referência, sob pena de desclassificação da proposta no item correspondente.

1.6.6. Eventual necessidade de contratação posterior de item específico constante de lote já adjudicado observará prévia pesquisa de mercado e demonstração de vantagem para a Administração, nos termos do art. 82, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

1.7. DO ROL DE LOTES

1.7.1. Os 16 (dezesseis) lotes que compõem o objeto desta licitação, com as respectivas quantidades de itens, estão assim distribuídos, sem prejuízo do detalhamento completo constante do Anexo I - Termo de Referência:

LOTE 01 - CARNES - BOVINOS (10 itens)

LOTE 02 - CARNES - PEIXES (4 itens)

LOTE 03 - CARNES - SUÍNOS (5 itens)

LOTE 04 - CARNES - EMBUTIDOS (5 itens)

LOTE 05 - CARNES - AVES (13 itens)

LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - HORTALIÇAS E LEGUMES (27 itens)

LOTE 07 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - FRUTAS I (12 itens)

LOTE 08 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - FRUTAS II (10 itens)

LOTE 09 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - OVOS (1 itens)

LOTE 10 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - LATICÍNIOS E CONGÊNERES (7 itens)

LOTE 11 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - TEMPEROS, CONDIMENTOS E CONSERVAS (43 itens)

LOTE 12 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - FARINÁCEOS E CEREAIS (20 itens)

LOTE 13 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PANIFICADOS (2 itens) - PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

LOTE 14 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - BISCOITOS E MASSAS (11 itens)

LOTE 15 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ACHOCOLATADOS E BEBIDAS EM PÓ (7 itens)

LOTE 16 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - GRÃOS, CEREAIS E GÊNEROS BÁSICOS (13 itens)

1.7.2. O valor total estimado da contratação, apurado na forma do item 1.8 e detalhado no Anexo I - Termo de Referência, é de R\$ 22.905.365,24 (vinte e dois milhões, novecentos e cinco mil, trezentos e sessenta e cinco reais e vinte e quatro centavos)

2. DO CREDENCIAMENTO

O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no Portal de Compras Públicas que permite a participação dos interessados na modalidade Licitação Pregão, em sua Forma Eletrônica.

O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br; 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 esta licitação.

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. 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.

A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

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**.

Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021. Não poderão participar desta licitação os interessados:

Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

Quem não atender às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

Que estejam enquadrados nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;

Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

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 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

Fica reservada a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte no Lote 13 (Panificados), cujo valor estimado é inferior ao limite de R\$ 80.000,00 previsto no art. 48, inciso I, da Lei

Complementar nº 123/2006, sendo vedada, para esse lote, a participação de licitantes que não se enquadrem nessa condição.

Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

Que a proposta foi elaborada de forma independente;

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;

Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atenda às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os 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.

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

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 123/2006. 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.

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

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

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

5. DA INVERSÃO DE FASE – HABILITAÇÃO

5.1. A presente licitação na modalidade Pregão será realizada com INVERSÃO DE FASES, permitida no art. 17, § 1º da Lei nº 14.133/21, devendo a habilitação dos licitantes preceder a fase de apresentação de propostas e lances, em busca do melhor fornecimento dos produtos que compõem o objeto deste certame.

5.2. A inversão de fases terá como benefícios a verificação prévia da qualificação técnica, operacional e sanitária, bem como da experiência no fornecimento por parte dos licitantes, em busca de atender aos parâmetros mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência, na tentativa de evitar a mácula no preço com a realização da disputa de lances antes do julgamento da capacidade de execução do objeto. Assim, a disputa ocorrerá apenas após a análise da habilitação dos licitantes, sendo o menor preço o critério decisivo na escolha da melhor proposta para a Administração.

5.3. A Administração espera poder avaliar o acervo técnico e a capacidade logística dentro das exigências do Termo de Referência e, assim, quantificar as empresas que poderão ofertar os lances no certame. A inversão de fases trará benefícios para o erário, uma vez que a gestão municipal poderá avaliar com mais critérios a habilitação das empresas, com observância na sua capacitação técnica e sanitária, com o objetivo de que a sessão de lances seja realizada apenas com empresas que realmente tenham capacidade compatível com o montante de gêneros alimentícios, carnes e hortifrutigranjeiros ora demandado e possam atender a

Administração dentro das normas vigentes, evitando desabastecimento.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

Marca de cada item ofertado;

Fabricante de cada item ofertado;

Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do 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;

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

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 ou serviços.

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

O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 DIAS**, a contar da data de sua apresentação.

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

7. DA GARANTIA DA PROPOSTA

7.1. Será exigida garantia da proposta correspondente a 1% (um por cento) sobre o valor total da proposta ofertada pelo licitante (somatório dos valores dos itens nos quais tenha interesse em participar), nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

7.1.1. Considerando a adoção do Sistema de Registro de Preços com critério de julgamento de menor preço por lote, o cálculo da garantia incidirá exclusivamente e de forma proporcional sobre o(s) lote(s) objeto(s) da disputa pelo respectivo licitante, sendo vedada a exigência de garantia calculada sobre o valor global estimado do certame.

7.2. O licitante poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - Caução em dinheiro;

II - Títulos da dívida pública;

III - Seguro-garantia;

IV - Fiança bancária.

7.3. A garantia deverá ter validade mínima de 90 (noventa) dias, contados da data da sessão pública.

7.4. A garantia será executada caso o licitante vencedor não assine o contrato, não mantenha a proposta ou deixe de apresentar documentação exigida para contratação.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA HABILITAÇÃO (FASE INVERTIDA)

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. Em razão da inversão de fases, a sessão será aberta com a verificação dos documentos de habilitação dos proponentes. O Pregoeiro iniciará a sessão pública pela abertura exclusiva dos documentos de habilitação de todos os licitantes participantes, postergando-se a abertura das propostas de preços e lances.

8.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, o pregoeiro 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 documentos inseridos no portal de compras públicas, e ainda nos seguintes cadastros: CEIS, CNEP, TCU e CNJ.

8.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do portal de compras públicas, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

8.6. 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 de 02 (DUAS) HORAS, sob pena de inabilitação.

8.7. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital. Licitantes inabilitados não participarão da fase de lances. Decidida a habilitação/inabilitação, haverá prazo de recurso conforme detalhado no item específico deste edital, e só após a conclusão da fase recursal se iniciará a fase de julgamento de propostas.

9. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS, CLASSIFICAÇÃO E FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. Finalizada a fase de habilitação e sua respectiva fase recursal, o Pregoeiro procederá à abertura das propostas de preços exclusivamente dos licitantes declarados habilitados.

9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

9.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

9.4. 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.

9.5. 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.

9.6. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01 (UM CENTAVO).

9.7. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9.8. 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.

9.9. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema aplicará os critérios de desempate ficto e preferência previstos nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, e no regulamento da Lei nº 14.133/2021.

10. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

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;

No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

11. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

Prova de regularidade como FundodeGarantiadoTempodeServiço (FGTS);

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

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.

12. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

12.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão, nos termos do art. 69, I, da Lei nº 14.133/2021.

12.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, nos termos do art. 69, I, da Lei nº 14.133/2021.

12.2.1. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

12.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

12.3. Comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido:

12.3.1. Comprovação de capital social integralizado mínimo ou patrimônio líquido correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado do(s) lote(s) de interesse declarado(s) pela licitante em sua proposta, devidamente registrado no ato constitutivo ou última alteração contratual arquivada na Junta Comercial, nos termos do art. 69, § 4º, da Lei nº 14.133/2021. Para a licitante que declarar interesse em mais de um lote, o percentual incidirá sobre a soma dos valores estimados dos lotes de interesse declarados, nos mesmos moldes do item 7.1.1.

12.4. Certidão Negativa de Insolvência Civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples.

13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1. Comprovação de Aptidão (Atestados):

13.1.1. Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem, isolada ou conjuntamente, admitido o somatório de atestados de diferentes contratações, o fornecimento anterior de materiais pertinentes e compatíveis em características com o objeto desta licitação (gêneros alimentícios, carnes e hortifrutigranjeiros), em quantitativo mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado para o(s) lote(s) de interesse declarado(s) pela licitante em sua proposta, nos termos do art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021, vedadas quaisquer limitações de tempo ou de local específico de execução relativas aos atestados, nos mesmos moldes do item 7.1.1.

13.1.2. Não será exigida, como condição de habilitação, a apresentação de cópia da Nota Fiscal ou do contrato que tenha fundamentado a emissão do atestado, por constituir exigência sem amparo na relação de

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

documentos de habilitação admitida em lei e por contrariar a jurisprudência consolidada do TCU quanto à ilegalidade dessa cumulação (v.g. Acórdão nº 15.239/2021 - TCU - 2ª Câmara). Havendo dúvida fundamentada quanto à veracidade das informações constantes do atestado, a Administração promoverá diligência direta junto ao emitente, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

13.1.3. Não será exigida, como condição de habilitação, firma reconhecida do subscritor do atestado emitido por ente privado, nos termos do art. 12, V, da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual o reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal em sentido diverso. Havendo tal dúvida fundamentada, a Administração poderá, em sede da diligência prevista no item 13.1.2, solicitar esclarecimento ou documento complementar ao emitente.

13.2. Regularidade Sanitária da Empresa:

13.2.1. Cópia do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa licitante, atualizado e compatível com o objeto licitado, emitido pelo órgão competente de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

13.2.2. Declaração de compromisso de que, em caso de sagrar-se vencedora, apresentará, antes do início das entregas, a Licença Sanitária de Transporte do(s) veículo(s) efetivamente utilizado(s) na execução do contrato, nos termos do item 6.5 deste Termo de Referência. Não será exigida, nesta fase de habilitação, a comprovação prévia de veículo determinado, em atenção à Súmula TCU nº 272/2012, segundo a qual é vedada, no edital de licitação, a inclusão de exigências de habilitação para cujo atendimento os licitantes tenham de incorrer em custos não necessários anteriormente à celebração do contrato.

13.2.3. Para os Lotes 01 a 05 (carnes bovina, pescados, suína, embutidos e aves): apresentação de Ficha Técnica e Registro de Rótulo dos produtos, assinada pelo técnico responsável, acompanhada de Declaração SIF/SISP/SIM (Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal) do estabelecimento fabricante, conforme RDC nº 259/2002 e RDC nº 26/2015 da ANVISA. A comprovação de que o veículo transportador possui termógrafo ou equipamento similar de registro de temperatura será exigida apenas da licitante vencedora, como condição para o início das entregas, nos termos do item 6.5 deste Termo de Referência, não constituindo requisito de habilitação, em atenção à Súmula TCU nº 272/2012.

13.2.4. Para os Lotes 06 a 09 (hortifrutigranjeiros): apresentação, nesta fase de habilitação, de Alvará de Vigilância Sanitária, em vigor, do estabelecimento da licitante. A Ficha de Procedimentos emitida pela Vigilância Sanitária relativa aos veículos refrigerados e às dependências da empresa, com data de emissão não superior a 12 (doze) meses e classificação de baixo risco, bem como o Certificado de calibração (RBC/Inmetro) do sistema de refrigeração do(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte de produtos perecíveis, serão exigidos apenas da licitante vencedora, como condição para o início das entregas, nos termos do item 6.5 deste Termo de Referência, não constituindo requisito de habilitação, em atenção à Súmula TCU nº 272/2012.

13.3. Capacidade Logística e de Armazenamento:

13.3.1. Declaração de que a licitante possui, ou se compromete a providenciar em caso de sagrar-se vencedora, estrutura de armazenamento e transporte compatível com o objeto licitado, sob as penas da lei.

13.3.2. A comprovação documental da capacidade logística e de armazenamento, mediante apresentação de ao menos um dos documentos elencados no item 6.5.2 deste Termo de Referência, será exigida apenas da licitante vencedora, como condição para o início das entregas, não constituindo requisito de habilitação, em atenção à Súmula TCU nº 272/2012.

13.3.3. A Administração poderá realizar diligência in loco, a qualquer tempo durante a execução contratual, para verificação da estrutura declarada.

13.4. Declaração de Conformidade:

13.4.1. Declaração de que os produtos a serem fornecidos obedecem às normas sanitárias e legais vigentes no Brasil.

13.5. Da Apresentação de Amostras e do Laudo Bromatológico (facultativa, a critério da Administração):

13.5.1. A critério exclusivo da Administração, e desde que a análise da documentação técnica apresentada não seja suficiente para comprovar o atendimento integral às especificações constantes do Anexo I - Termo de Referência, o Pregoeiro/Agente de Contratação poderá convocar a licitante classificada em primeiro lugar em cada lote a apresentar, no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da convocação, 01 (uma) amostra de cada item do lote que julgar necessário, identificada com o nome da empresa, o número do lote/item e o número do processo, acompanhada da respectiva Ficha Técnica e da relação de entrega das amostras em papel timbrado da empresa.

13.5.2. Havendo a convocação prevista no item anterior, a rejeição de uma ou mais amostras, por incompatibilidade com as especificações constantes do Anexo I - Termo de Referência, invalidará a totalidade do lote correspondente, ensejando a desclassificação da licitante e a convocação das demais licitantes na ordem de classificação.

13.5.3. Igualmente a critério da Administração, para os itens indicados no Anexo I - Termo de Referência como sujeitos a controle bromatológico, a licitante vencedora poderá ser convocada a apresentar, no prazo de até 12 (doze) dias úteis contados da convocação, cópia autenticada ou original de Laudo Bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses, por laboratório da rede oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, laboratório credenciado pela Secretaria de Saúde do Estado de Goiás, laboratório de Universidade Federal ou Estadual, ou pelo INMETRO, contendo, no mínimo, as análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas/macrosscópicas, sensoriais e toxicológicas pertinentes ao produto.

13.5.4. A não apresentação de amostra, de Ficha Técnica ou de Laudo Bromatológico quando convocada nos termos dos itens 13.5.1 e 13.5.3, ou a apresentação de documentos em desacordo com as exigências deste Edital, sujeitará a licitante às penalidades previstas em lei e neste instrumento convocatório.

14. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA E JULGAMENTO DO VENCEDOR

14.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contra proposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (DUAS) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada.

14.2. 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.

14.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

14.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

14.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (DUAS) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

14.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação. **9.7.** Constatada a aceitabilidade da proposta e considerando que o licitante já foi devidamente aprovado na fase de Habilitação, o mesmo será declarado vencedor do certame.

15. DOS RECURSOS

15.1. Tendo em vista a inversão de fases, os licitantes poderão apresentar recursos após a fase de habilitação e após a fase de julgamento das propostas.

15.2. Proferida a decisão de Habilitação ou declarado o vencedor da fase de propostas, 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.

15.3. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

15.4. 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 outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

defesa de seus interesses.

15.5. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

16. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

A sessão pública poderá ser reaberta:

Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da 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.

Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar instrumento equivalente ou não comprovar a 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.

Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por todo Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

18. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

18.1. Será exigida garantia de execução contratual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor contratado, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

18.2. A garantia deverá ser apresentada no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da assinatura do contrato, podendo o contratado optar por uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

19. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura 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, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;

A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

20. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da assinatura da ata de registro de preço.

Não cabe reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico (revisão econômica) em relação a Ata de Registro de Preços, uma vez que estes institutos estão relacionados à contratação (contrato administrativo em sentido amplo).

Eventual ocorrência de fato gerador de algum dos institutos de manutenção do equilíbrio econômico (reajuste, repactuação ou reequilíbrio econômico) deve ser reconhecida no âmbito da contratação firmada, pela autoridade competente, sem necessária interferência na Ata de Registro de Preços.

Não caracteriza fato gerador de algum dos institutos de manutenção do equilíbrio econômico o reajuste ordinário e sazonal de preços de gêneros alimentícios, carnes e hortifrutigranjeiros decorrente da variação normal de mercado (safra, entressafra e sazonalidade de produção).

21. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

22. DO PAGAMENTO

As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que der causa à inexecução parcial ou total do contrato, deixar de entregar documentos, não mantiver a proposta, ensejar o retardamento da execução ou praticar atos fraudulentos.

23.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) **Advertência** por escrito, por faltas leves que não acarretem prejuízos significativos.

b) **Multa Moratória (Atraso):** O atraso injustificado superior a 5 (cinco) dias úteis autorizará a aplicação de multa diária de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor da parcela inadimplida ou nota de empenho, até o limite de 05 (cinco) dias.

c) **Multa Compensatória (Inexecução):** Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato ou da parte inadimplida, no caso de inexecução total ou parcial que comprometa o objeto.

d) **Rescisão Unilateral por Atraso Excessivo:** Persistindo o atraso por período superior a 15 (quinze) dias, poderá ser promovida a rescisão unilateral do contrato ou da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das multas cabíveis.

e) **Impedimento de licitar e contratar e Declaração de Inidoneidade:** Aplicáveis em casos de gravidade, falhas reiteradas ou atos ilícitos, nos termos dos arts. 156 da Lei nº 14.133/2021.

23.3. A aplicação de qualquer penalidade assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, conforme a Lei nº 14.133/2021.

23.4. As multas devidas serão deduzidas dos valores a serem pagos, da garantia prestada ou cobradas

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

judicialmente.

DA FRAUDE E DACORRUPÇÃO – Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:

- a) PRÁTICA CORRUPTA:** Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;
- b) PRÁTICA FRAUDULENTA:** A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;
- c) PRÁTICA CONCERTADA:** Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) PRÁTICA COERCITIVA:** Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) PRÁTICA OBSTRUTIVA:** Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

A impugnação e/ou deverão ser feitos exclusivamente por forma eletrônica no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br

A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

A colhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Da sessão pública o Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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, pelo Pregoeiro.

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

No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado,

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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 da contratação.

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

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.

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 e do interesse público.

O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

O Fundo Municipal de Saúde de Cristalina/Go ou a Prefeitura Municipal de Cristalina/Go, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

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

O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico e www.cristalina.go.gov.br, www.portaldecompraspublicas.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço: Avenida Kaled Cosac, nº414, setor Centro – Cristalina Go, nos dias úteis, no horário das 08:00hs às 11:30hs e das 13:30hs às 17:30horas, período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – MINUTADA ARP Nº xxx/xxxx

Cristalina-GO, 03 de setembro de 2026.

NARA RUBIA APARECIDA DA SILVA
Agente de Contratação

ANEXO I – ESTUDO TECNICO PRELIMINAR E TERMO DE REFERÊNCIA

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

OBJETO: CONTRATAÇÃO POR MEIO DE PREGÃO ELETRÔNICO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES E HORTIFRUTIGRANJEIROS, POR LOTE E SOB DEMANDA, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRISTALINA-GO.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Presente instrumento visa a aquisição de gêneros alimentícios, carnes e hortifruti granjeiros, por lote e sob demanda, para atender as necessidades do Fundo Municipal de Saúde do município de CRISTALINA-GO.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O fornecedor deverá entregar os itens no prazo máximo de 10 dias após o recebimento da Ordem de Fornecimento sob pena de sanções previstas em contrato. Em caso de URGÊNCIA/EMERGÊNCIA o prazo é de 24 horas após o recebimento da Ordem de Fornecimento para entrega.

Caso ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos, providenciar imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela fiscalização.

2.1. Da Necessidade de Critérios Reforçados

Considerando a natureza perecível de parte do objeto (carne e hortifruti granjeiros) e a essencialidade dos gêneros alimentícios para a manutenção da alimentação e nutrição dos pacientes atendidos pela rede municipal de saúde, faz-se necessária a adoção de medidas que mitiguem riscos de inexecução contratual. Considerando ainda o histórico de dificuldades enfrentadas pela Administração Pública em fornecimentos anteriores e o risco crítico de desabastecimento da rede municipal de saúde, opta-se pela adoção de critérios reforçados de habilitação técnica, econômica, sanitária e operacional, bem como pelo julgamento por lote, na forma detalhada no item 2.5 deste Estudo. O objetivo é assegurar que a licitante vencedora possua robustez suficiente para suportar a demanda do município sem interrupções.

2.2. Justificativa Específica para Exigência de Atestado de 50%

Em conformidade com a jurisprudência e a Lei nº 14.133/2021, a exigência de atestado de capacidade técnica correspondente a, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) dos itens que compõem cada lote justifica-se pela essencialidade dos gêneros alimentícios, carne e hortifruti granjeiros para a manutenção da alimentação e nutrição dos pacientes atendidos.

O percentual adotado visa assegurar que apenas fornecedores com efetiva capacidade operacional, logística e experiência comprovada em grandes volumes participem do certame. Essa medida mitiga riscos de desabastecimento da rede municipal, preservando o princípio da continuidade do serviço público e atendendo ao interesse público, sem prejuízo da competitividade, dado que o mercado para este objeto é amplo.

2.3. Justificativa para a Qualificação Econômico-Financeira e Garantias

Dada a materialidade do contrato, exige-se:

Capital Social Mínimo: Comprovação de 10% do valor estimado, para garantir que a empresa possui saúde financeira para arcar com os custos iniciais de aquisição dos estoques necessários.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

Garantia da Proposta (1%): Para assegurar a seriedade dos lances e evitar a desistência injustificada do vencedor.

Garantia de Execução Contratual (5%): Para resguardar a Administração em caso de inadimplemento, multas ou rescisão, conforme facultado pelo art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

2.4. Da Capacidade Logística

Exige-se comprovação de estrutura de armazenamento e transporte adequada (própria ou terceirizada), regularidade sanitária (VISA, aplicável a todos os lotes, com Alvará específico para os lotes de hortifrutigranjeiros) e, quando aplicável, registro no SIF/SISP/SIM (carnes e derivados), visando garantir a integridade e a qualidade dos produtos, que requerem condições específicas de temperatura, higiene e cadeia de frio, conforme normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária.

3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado um levantamento de mercado para determinar quais são as empresas existentes que poderiam atender aos requisitos estabelecidos nesse estudo, de modo a alcançar a economicidade, eficácia, eficiência, sustentabilidade e atender à necessidade da contratação. Foi constatado que o serviço é facilmente encontrado em diversas empresas do ramo e, também, não há exclusividade de fornecimento apenas por uma determinada empresa.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Diante do exposto, sugere-se a contratação por pregão eletrônico na modalidade registro de preço.

5- CARIMBO DE VENDA PROIBIDA

É NECESSÁRIO O CARIMBO DE "VENDA PROIBIDA", em todos os itens latas de leites, frascos e sachês em pó, a melhor prática é garantir que essa informação seja **impressa ou carimbada de forma indelével e visível** na embalagem do produto.

Isso é especialmente importante para produtos que são amostras grátis, itens para entes públicos ou restritos a hospitais, onde a comercialização é ilegal ou proibida por regulamentação específica, como a Portaria SVS/MS nº 2.814/1998.

– ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

IT E M	Q T D	U N D	DESCRIÇÃO
LOTE 01 - CARNES - BOVINOS (10 ITENS)			
1	13 .2 00	K G	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO MOIDO Congelada ou resfriada, carne bovina extra limpa na forma moída e congelada. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMARIA sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de no mínimo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 5%;
2	13 .2 00	K G	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO/COXÃO-MOLE/ COXÃO-DURO EM CUBOS/ISCAS IQF
3	3. 30 0	K G	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO MOIDO LEVEMENTE TEMPERADA IQF Carne bovina in natura patinho moído levemente temperada em cubos/iscas com temperos naturais contendo páprica doce, aipo marrom, colágeno hidrolisado, tomate, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano, tomilho em flocos, com corte aproximadamente 3x3, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Processo: refil, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, moída em discos de 5 a 10mm com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. EMBALAGEM PRIMARIA sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de no mínimo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 5%;
4	13 .4 64	K G	CARNE BOVINA IN NATURA COXAO DURO/PATINHO EM ISCAS/CUBOS CONGELADA OU RESFRIADA Carne bovina, “in natura”. As iscas/cubos devem ser congeladas à -12° C. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMARIA: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de 1 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 10%; Proteína mínima 20%. VALIDADE: Mínimo de 12 meses. Apresentação: Amostra e Relatório de Registro no Ministério da Agricultura.
5	5. 83 0	K G	CARNE BOVINA FORMATADA DE 15 A 25 GRAMAS IQF Carne Bovina moída in natura, em formato de Almôndega enriquecida com ora-pro-nóbis contendo 15 gramas a 25 gramas congelada IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, almondega firme, não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. A carne moída deverá estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 10%. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem Primaria de no mínimo 2 kg. Embalagem Secundaria até 16kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente.
6	3. 30 0	K G	BOLINHO DE CARNE BOVINA IQF Ingredientes: Água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne bovina moída, proteína de soja, cebola, salsa, sal, alho, óleo, molho inglês e caldo de carne - pesando aproximadamente 30grs. a 40grs cada bolinho, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF). As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à -12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 1k a 2 kg.
7	8. 80 0	K G	CARNE BOVINA IN NATURA EM BIFE – COXÃO DURO/COXÃO MOLE/ PATINHO Carne bovina, “in natura”. Em BIFE de 70 gramas devem ser congeladas à -12°C, toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacotes de no mínimo 1 kg. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação nutricional aproximada: gordura máximo de 10%; proteína mínimo 20%. Validade: mínimo de 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.
8	22 0	K G	FIGADO BOVINO EM BIFE Produto obtido através do corte fígado, de boa qualidade, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal (SIF). O fígado deverá ser proveniente de machos da espécie bovina, submetidos ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacotes de no mínimo 1 kg. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação nutricional aproximada: gordura máximo de 10%; proteína mínimo 20%. Validade: mínimo de 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.
9	55 0	K G	LAGARTO BOVINO EM PEÇA Carne bovina “in natura”. As peças devem ser congeladas à - 12°C. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: Peças de 1 a 2 kg. Embalagem Secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura máximo 10%; Proteína mínima 20%. Validade: Mínimo 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.
10	1. 10 0	K G	Carne in natura bife a role bovino IQF Recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado iqf peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%) - embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gorduras totais (max): 6 embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.
LOTE 02 - CARNES - PEIXES (4 ITENS)			
1	4. 40 0	K G	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA IQF Filé de tilápia em iscas, peixe de água doce, brancos, íntegros, limpos, sem resíduos de vísceras, submetido ao empanamento através de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e corante natural de urucum e outros ingredientes desde que permitidos por lei, submetidos ao processo de congelamento rápido e individual, armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C. EMBALAGEM PRIMARIA: PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 700 a 2.500 Kg. EMBALAGEM SECUNDARIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada e feita arquear para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

2	8. 80 0	K G	FILE DE PESCADA CONGELADA File de pescada congelada de superfície limpa, musculatura firme e íntegra ausência de odor amoniacal e ranço, com cor, odor, sabor e textura característica da espécie. Embalagem: saco plástico contendo entre até 2 kg. VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação a -18°C. EMBALAGEM PRIMARIA do produto deverá ser, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de kg (um quilograma) até 05 kg (cinco quilogramas). EMBALAGEM SECUNDARIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kg
3	3. 30 0	K G	FILE DE MERLUZA CONGELADA Filé de merluza de consistência firme, não amolecida nem pegajosa. Sem pele e sem osso em files de 100 a 150g, com cor, odor, sabor e textura característica da espécie. EMBALAGEM: saco plástico contendo até 2 kg. VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação a -18°C. EMBALAGEM PRIMARIA do produto deverá ser, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de 01 kg (um quilograma) até 05 kg (cinco quilogramas). EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kgs.
4	5. 50 0	K G	FILE DE TILAPIA De 1ª qualidade, congelado, sem pele, sem espinha, com 110 gr a 150 gr cada. Embalagem plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente, com peso de até 2 kg do produto, contendo identificação, procedência, informação nutricional, data de validade. A validade mínima do produto deverá ser de 03 meses da data de entrega
LOTE 03 - CARNES - SUÍNOS (5 ITENS)			
1	10 .5 60	K G	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO EM TIRAS/ISCAS IQF Carne suína In natura, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, cortada em tiras, medindo aproximadamente 2x2x7cm cada tira, congelada IQF (congelamento rápido, individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. EMBALAGEM PRIMARIA: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo até 2 Kg. Nó rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/ SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelão resistente contendo 12 a 24 Kg. Com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/ SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
2	5. 50 0	K G	LOMBO SUINO EMPANADO Lombo resfriado fatiado, farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e piro fosfato ácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e de glicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). CONTEM GLUTEN. ALERGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, PEIXE E DERIVADOS DE LEITE*Embalagem Primária: PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 700 a 1 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada e feita arquear para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.
3	88 0	K G	CARNE SUINA EM BIFE (BISTECA) IQF Carne suína “in natura”, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, cortada em bifes, medindo aproximadamente 70 gramas, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005
4	33	P	PERNIL SUINO DESOSSADO Carne suína “in natura”, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gorduras,

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

		Ç	inteiro, sem osso e pesando aproximadamente 5 quilos; congelada; aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 04 a 06 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005
5	33	P Ç	PERNIL SUINO COM OSSO Carne suína “in natura”, extra limpa, com pele e osso, sem temperos, aditivos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gorduras, inteiro, com osso e pesando aproximadamente 5 quilos; congelada; aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 04 a 06 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
LOTE 04 - CARNES - EMBUTIDOS (5 ITENS)			
1	1. 73 8	K G	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA Composta no mínimo dos seguintes ingredientes: Carne suína (pernil), água, sal, proteína de soja, podendo conter outros ingredientes permitidos por Lei. Embalagem: plástica, atóxica, resistente, em peças ovaladas com peso aproximado de até 3. VALIDADE: 90 dias em embalagem fechada, a partir da data de fabricação em temperatura de refrigeração.
2	7. 81 0	K G	SALSICHA CONGELADA Composta de carne suína, frango, condimentos e especiarias, podendo conter outros ingredientes permitidos por lei que não descaracterizem o produto. Embutido em tripa artificial, formando gomos de 10 a 15m. Acondicionado em embalagens plásticas seladas a vácuo, contendo de 3 a 5 kg. Validade: 4 meses a temperatura de -12°C.
3	4. 13 6	K G	LINGUIÇA TOSCANA Linguíça resfriada, transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C, composta de carne suína, adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos, EMBALAGEM PRIMARIA: flexível, termofromada a vácuo, EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 03 da data de entrega. Cada gomo contém aproximadamente: calorias (valor energético) 146 kl, carboidratos 0G, proteínas 6,3g, gorduras totais 13g, gorduras saturadas 3,3g, fibra alimentar, sódio 458 mg.
4	85 3	K G	LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA Composta no mínimo dos seguintes ingredientes: Carne suína, temperos, condimentos, correntes e conservantes conforme a legislação em quantidade e tipos liberados pela ANVISA. EMBALAGEM PRIMARIA: Plástica, flexível, transparente, atóxica, selada a quente com peso de até 2 kg do produto que contenham especificações o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento, sem perfurações ou vazamentos. EMBALAGEM SECUNDARIA: Deverá ser em caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses. APRESENTAÇÃO: Amostra e Relatório de Registro no Ministério da Agricultura
5	22 0	K G	MANTA BACON DEFUMADO EM CUBOS Suíno, aspecto próprio, não amolecido ou pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades e parasitas. Embalagem de polietileno de no máximo 2 kg., com registro no Ministério da Agricultura ou SIF, a embalagem deve conter informação nutricional, de origem e composição do produto, nome fantasia, modo de conservação, número do lote e validade conforme legislação vigente.
LOTE 05 - CARNES - AVES (13 ITENS)			
1	17 .6 00	K G	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto de 1ª qualidade. EMBALAGEM: plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente, com peso de até 1 kg do produto que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento mínima de 6 meses a contar da data de entrega.

2	5. 50 0	K G	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA Carne de frango “in natura”, tipo filé de coxa e sobrecoxa, congelado, sem pelo e sem osso. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: plastica flexível, transparente, atóxica, selada a quente. Com de peso de até 1 kg do produto que contenham especificados o local de origem do produto, peso data de embalagem e data de vencimento mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Armazenamento: Armazenar a embalagem fechada congelada à temperatura de até -12° C ou mais frio. A rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.
3	22. 0 00	K G	FILE DE PEITO DE FRANGO Carne de frango in natura, tipo filé de frango, congelado, sem pele. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMARIA: Polietileno transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Rotulagem de acordo com legislação Vigente (RDC 360), aprovada para contado direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. EMBALAGEM PRIMARIA deve ser plástica, atóxica, resistente e transparente e a secundária de papelão e contendo entre 15 e 20 kg, etiqueta com o tipo de carne, peso, validade mínima de 12 meses.
4	8. 80 0	K G	FILE DE FRANGO SASSAMI IQF Produto isento de ossos, pele e cartilagens, congelamento IQF. VALIDADE MINIMA: mínimo de 06 meses sob congelamento. EMBALAGEM PRIMARIA. Sacos plásticos transparentes atóxicos, termoselada, com peso líquido de no mínimo 01 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.
5	2. 20 0	K G	EMPANADOS DE FRANGO NUGGETS Pedacos pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada a vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de até 5kg.
6	3. 30 0	K G	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteína texturizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico (INS 330) antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para até 3 kg de produto. EMBALAGEM SECUNDARIA: Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para até 10 kg.
7	5. 66 5	K G	CARNE DE FRANGO FORMATADA DE 15 A 25 GRAMAS IQF Cortes de peito de frango moída in natura, em formato de Almôndega enriquecida com ora-pro-nóbis contendo 15 gramas a 25 gramas congelada IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, almondega firme, não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. A carne de frango moída deverá estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 10%. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem Primaria de 1 a 2kg. Embalagem Secundaria até 16kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente.
8	1. 10 0	K G	FRANGO A PASSARINHO IQF Carne de frango “in natura”, contendo coxinha da asa e asa de frango, feito cortes sem ser uniformes, não contendo cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primaria: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundaria: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
9	22 0	K G	MIUDOS DE FRANGO Miúdos (coração, moela e fígado) de frango “in natura”, não contendo cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
10	22 0	K G	CORÇÃO DE FRANGO Coração de frango “in natura”, não contendo cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
11	33 0	K G	STEAK DE FRANGO Pedacos pequenos de carne de frango prensado do tipo Steak. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada a vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF/IMA), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de 5 kg.
12	44 0	K G	LINGUIÇA DE FRANGO Carne de frango, sal, conservador, estabilizante, especiarias naturais, realçador de sabor, antioxidante, aromatizante natural. Isento de glúten. Podendo conter outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e aprovados. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico-Sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, congelado a -12°C ou temperatura inferior. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo máximo 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
13	55 0	5 0 0	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) Pacotes de 1 a 2 kg Bife de frango com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico; - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 2 kg;- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10 kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (max):6 Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundaria: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Maximo de 12 kg.
LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - HORTALIÇAS E LEGUMES (27 ITENS)			
1	1. 65 0	K G	ALHO - Nacional, tipo (5/7), de boa qualidade, compacto e firme, cabeças inteiras sem danos sérios, apresentando, tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.
2	6. 60	K G	BATATA DOCE - O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem broto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, livres de resíduos de fertilizantes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser gráuda, acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	0		microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.
3	22 .0 00	K G	BATATA COMUM - especial lisa de primeira, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda.
4	14 .0 25	K G	CEBOLA - Do estado, graúda, compacta, e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.
5	2. 20 0	K G	ABÓBORA MADURA – De 1ª qualidade, nova, sem partes apodrecidas, sem a presença de material terroso e sujidades. Devem estar fresca, íntegra e firme. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência
6	2. 20 0	K G	ABOBRINHA BRASILEIRA – In natura, brasileira extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegros, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.
7	55 0	K G	ABÓBORA PAULISTA - porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), acondicionada em sacos com aproximadamente 20 kgs.
8	2. 64 0	K G	ABOBRINHA ITALIANA - porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), acondicionada em sacos com aproximadamente 20 kgs.
9	55 0	K G	INHAME de 1ª qualidade, firmes e intactos, isentos de enfermidades, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformações uniformes, acondicionados em embalagens apropriadas.
10	8. 80 0	K G	MANDIOCA - graúda tipo 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida,
11	1. 10 0	K G	MANDIOQUINHA - tipo 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.
12	1. 10 0	K G	REPOLHO – Verde, liso tipo extra, de primeira, fresco, apresentando tamanho e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos oriundos de acondicionamentos e transporte, deverão estar acondicionados em caixas plásticas, peso unitário de aproximadamente de 1 kg.
13	2. 20	K G	REPOLHO - Roxo – In Natura, de 1ª qualidade, fresco, apresentando tamanho e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto - isento de fungos e sujidade, peso unitário de aproximadamente 1 kg.

	0		
14	88 0	U N D	COUVE FLOR - Peça tipo extra, de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração ou manchas escuras, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas.
15	6. 60 0	U N D	BRÓCOLIS – Peça, fresco, de ótima qualidade, sem defeitos, sem folhas murchas, sem traços de descoloração, intactos, firmes e bem desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas.
16	99 0	K G	BERINJELA - Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20 Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
17	88 0	K G	PIMENTÃO - VERDE tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
18	88 0	K G	PIMENTÃO - AMARELO tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
19	88 0	K G	PIMENTÃO - VERMELHO tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
20	5. 72 0	K G	BETERRABA - Tipo extra AA, fresca, firme e compacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, acondicionada em caixas com aproximadamente 20 kg.
21	6. 60 0	K G	CENOURA – Tipo extra AA, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixas com aprox. 20 kg.
22	6. 60 0	K G	CHUCHU - Tipo extra AA, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas com aproximadamente 22 kg.
23	22 0	K G	MILHO VERDE – Sem casca, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade. Pacote com 6 unidades.
24	1. 32 0	K G	PEPINO CAIPIRA – Tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagens apropriadas.
25	1.	K	RABANETE – Maço com aproximadamente 15 a 20 unidades, talos e folhas frescas, coloração uniforme, sem danos físicos do manuseio e transporte,

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	10 0	G	acondicionado em embalagem apropriada.
26	8. 80 0	K G	TOMATE – Tipo extra AA. O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco com coloração normal para salada e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato e imediato. Livre de resíduos de fertilizantes. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Sua unidade de medida será em quilos.
27	2. 20 0	K G	VAGEM - Tamanho regular de 1ª qualidade - apresentando tamanho, cor e com formações uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagens apropriadas.
LOTE 07 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - FRUTAS I (12 ITENS)			
1	1. 10 0	K G	ABACATE - Unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada. De primeira qualidade casca lisa verde in natura, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades parasitas e larvas.
2	26 .4 00	K G	BANANA PRATA – O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, acondicionadas em caixas plásticas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.
3	20 .9 00	K G	MAÇA NACIONAL GALA – Fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme, deverá ser acondicionada em caixa com 80 a 150 unidades.
4	20 .9 00	K G	MAMÃO FORMOSA A – De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: Tipo A comum. Embalagem caixa plástica com 20 kg.
5	9. 13 0	K G	PERA – Williams, fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme.
6	8. 80 0	K G	PESSEGO NACIONAL - Maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.
7	4. 40 0	K G	CAQUI RAMA FORTE – Fruto maduro. O produto deve estar limpo, livre de parasitas. Sem sinais de podridão, passado, problemas na polpa ou dano mecânico grave.
8	3.	K	CARAMBOLA - Fruto maduro. O produto deve estar limpo, livre de parasitas. Sem sinais de podridão, passado, problemas na polpa ou dano mecânico

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	69 6	G	grave.
9	9. 24 0	K G	GOIABA VERMELHA – Polpa intacta e firme, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Sem danos profundos, podridão, alterações fisiológicas, amassado, manchas e lesão cicatrizada. Acondicionadas em caixas plásticas limpas e higienizadas.
10	9. 24 0	K G	MANGA TOMMY ATKINS – De primeira, tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
11	5. 17 0	U N D	MELANCIA MEDIA – Redonda; graúda; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Classificação graúda. Embalagem unidade de 10 a 12 kg
12	9. 13 0	K G	MELÃO AMARELO – T9 – 12, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a polpa e a casca deverão estar intactos e firmes, acondicionados de conformidade com a legislação vigente.
LOTE 08 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - FRUTAS II (10 ITENS)			
1	9. 35 0	K G	ABACAXI – Havaí A, graúdo, fresco, íntegros, firmes e de alta suculência. Não estar amassado ou apresentando feridas. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.
2	6. 60 0	K G	AMEIXA FRESCA -
3	2. 20 0	K G	LARANJA LIMA – Frescas, íntegras, firme e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor.
4	16. 5 00	K G	LARANJA PERA – Frescas, íntegras, firme e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor.
5	1. 65 0	K G	LIMÃO TAITI – Especial tipo A de primeira, fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Os frutos não poderão apresentar mancha ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme, devendo ser acondicionado em caixa com 21 a 27 dúzias, com aproximadamente 25 kg.
6	9. 46	K	MEXERICA PONCÃ T 7-9 – Tipo A, de primeira, fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	0	G	deverá estar intacta e uniforme. Deverá ser acondicionada em caixa média com 8 a 10 dúzias, com aproximadamente 22 kg.
7	8. 80 0	K G	MARACUJÁ AZEDO - De primeira qualidade, frutas com casca brilhante, lisa, firme, sem rachaduras ou manchas.
8	8. 91 0	K G	MORANGO COMUM – Apresentar bom aspecto, tamanho médio, vermelhos vivos, sem manchas ou partes amolecidas e com talos bem verdes.
9	11 0	K G	UVA RUBI – Nacional, de primeira, fresca, tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.
10	11 0	K G	UVA ITÁLIA - Maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.
LOTE 09 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - OVOS (1 ITENS)			
1	5. 50 0	B D J	OVOS – De galinha de granja, branco, em tamanho grande e em cartelas com 30 unidades.
LOTE 10 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - LATICÍNIOS E CONGÊNERES (7 ITENS)			
1	88 0	U N D	Fermento biológico fresco – embalagem de 500 gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado.
2	5. 28 0	U N D	Manteiga Com Sal: Manteiga de primeira qualidade. Consistência sólida, pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 200 Gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
3	88 0	U N D	Manteiga Sem Sal: Manteiga de primeira qualidade. Consistência sólida, pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 200 Gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
4	19 .0 30	U N D	Margarina Vegetal 80% de Lipídeos e sem gordura trans – potes de 500gr que contenham data de fabricação e validade – A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
5	66 0	U N D	Massa para Pastel – tamanho médio, fresca, pacotes de 500g, que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.

6	2. 42 0	K G	Queijo Mussarela Peça – produto de 1ª qualidade com sabor, cor e odor característico – acondicionado em embalagens de no máximo 4Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
7	2. 42 0	U N D	Requeijão Cremoso – composição: creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, e outros ingredientes desde que permitidos pela legislação, copo de 200 gramas. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
LOTE 11 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - TEMPEROS, CONDIMENTOS E CONSERVAS (43 ITENS)			
1	2. 53 0	P C T	Açafrão da terra ou cúrcuma longo moído – pó amarelado para tempero de alimentos sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade – produto com no mínimo 10 meses de validade.
2	1. 43 0	P C T	Alecrim desidratado para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade - produto com no mínimo 10 meses de validade.
3	35 2	K G	Amendoim Cru – In natura, com pele, gráudo embalagem de 500 gramas
4	2. 20 0	U N D	Azeite de Oliva Extra Virgem – Embalagem de 500 ml.
5	2. 75 0	U N D	Azeitona verde, sem caroço, embalagem de no mínimo 150 gramas drenado, contendo data de fabricação e validade.
6	56 3	U N D	Batata Palha de primeira qualidade - integro e crocante - embalada em plástico resistente com identificação do fabricante data de fabricação e validade pacotes de 500g.
7	3. 19 0	U N D	Canela Moída ou em pó, para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de no máximo 60g e que contenham data de fabricação e validade.
8	2. 92 2	U N D	Coco Ralado, não acrescido de açúcar em embalagem 200 gramas, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade do produto.
9	2.	U	Colorau/Colorifico/Urucum – pó avermelhado para tempero de alimentos sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500g e que contenham data de fabricação e validade.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	69 5	N D	
10	1. 43 0	U N D	Cravo da Índia sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 250g e que contenham data de fabricação e validade.
11	3. 31 0	U N D	Creme de Leite - produto com data de fabricação e vencimento, embalagem com 200gr.
12	10 .1 79	U N D	Ervilha seca partida - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra pacote 500 gramas e que contenham data de fabricação e validade.
13	3. 85 0	K G	Extrato de tomate preparado com frutos maduros sem sementes e sem pele. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° +ou-1°. Informações nutricionais porção 30g Val. energético 10 a 15kcal, carboidratos 1,0 a 1,5g; proteínas 1,3 a 1,8g, fibra Alimentar 0,5 a 1,0g, sódio 95 a 100mg. Embalagem tipo bag peso liq. de 2kg.
14	4. 46 4	U N D	Folha de louro desidratada para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 60g e que contenham data de fabricação e validade.
15	4. 40 0	U N D	Grão de Bico – embalagem plástica transparentes, resistente com solda reforçada e integra pacote 500 gramas e que contenham data de fabricação e validade.
16	1. 15 5	U N D	Leite Condensado - Embalagem: Lata ou Tetra Pack contendo 395 gramas. Prazo de Validade.
17	9. 90 0	U N D	Leite de Coco - Leite de coco sem adição de açúcar, embalagem tetra pack ou vidro contendo no mínimo 200ml
18	9. 57 0	U N D	Lentilha - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra pacote 500gramas e que contenham data de fabricação e validade.
19	1. 11 1	K G	Linhaça dourada – produto de 1ª qualidade, sementes íntegras e de textura firme, de cor dourada, brilhantes. Produto sem sujeiras, mofos e odores, não característicos, embalagens de 500g, resistente e com solda reforçada, que contenha data de validade e fabricação.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

20	70 4	U N D	Maionese - Embalagem - Pote contendo no mínimo 450 gramas. Contendo prazo de validade.
21	4. 47 7	U N D	Milho em Conserva, Composição: Milho e água. Não contém glúten., Peso drenado 170g.
22	4. 07 0	U N D	Milho para Canjica Branca – Pacote com 500 gr.
23	4. 86 2	U N D	Milho para Pipoca – Embalagem de 500g, em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Rótulo contendo identificação o produto, data de fabricação e prazo de validade.
24	33 0	U N D	Molho de mesa tipo Catchup, composição tradicional, apresentação creme embalagem de 400 gramas contendo data de fabricação e validade do produto.
25	33 0	U N D	Molho de mesa tipo mostarda, composição Dijon, apresentação creme, embalagem de no mínimo 190g com data de fabricação e validade.
26	2. 69 3	U N D	MOLHO DE TOMATE – Molho de tomate tradicional. Ingredientes: Tomate, polpa de tomate, açúcar, sal, amido modificado, cebola, alho e salsa. Informações nutricionais na porção de 60g: Valor energético 15 a 20Kcal; Carboidratos 3,5 a 4,0 g; Proteínas 0,5 a 1,0g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 230 a 235mg; isento de gorduras trans. Embalagem sachê, pote, lata contendo no mínimo 300g. Validade mínima 06 meses.
27	3. 30 0	K G	Molho Stroganoff - Mistura em Pó para o Preparo de Molho Stroganoff. Ingredientes: Composto lácteo (sorodelite, gordura vegetal, leite, leite desnatado, regulador de acidez INS500(ii), emulsificante INS471 e aromatizante), amido modificado, maltodextrina*, tomate em pó, cebola e alho desidratados em pó, óleo vegetal*, sal, açúcar, beterraba em pó, condimentos preparados: stroganoff, mostarda, noz moscada, louro em pó, cravo em pó, regulador de acidez INS331(iii), corante INS171, anti-umectante INS551, aromatizantes, realçador de sabor INS621, corante extrato de urucu e antioxidante BHT. CONTE MGLUTEN. O produto é embalado em sacos de poliéster atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O prazo de validade do produto é de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.
28	11 .4 40	U N D	Óleo de soja com antioxidantes. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.
29	1. 71 8	U N D	Orégano desidratado para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade.

30	55	U N D	Pimenta do Reino em pó – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 60g e que contenham data de fabricação e validade.
31	5. 85 4	U N D	Sal refinado iodado - embalagens de 01 kg que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação.
32	33	U N D	Salsa desidratada para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade.
33	9. 90 0	U N D	Sardinha em Lata em óleo comestível contendo 125 gramas
34	47 3	U N D	Seleto de Legumes em conserva - Acondicionados em lata 170 gramas drenado.
35	13	U N D	Tempero completo sem pimenta embalagem de 01 kg, com data de fabricação e validade.
36	1. 90 0	U N D	Vinagre Branco ou/e tinto – garrafas de 750 ml íntegras, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, sem vazamentos.
37	1. 61 2	U N D	Vinagre de maçã – garrafas de 750 ml íntegras, sem vazamentos e que contenham data de validade.
38	19 8	U N D	Molho de Pimenta Vermelha – Condimentos a base de pimenta vermelha, embalagem 500 ml.
39	6. 60 0	U N D	Óleo De Coco – extra virgem, prensado a frio, embalados em vidros de 200 ml, com no mínimo 10 meses de validade.
40	88	U N	Palmito de Açaí - Em conserva ou Pupunha em toletes, embalagem vidro contendo 1,8 kg.

		D	
41	24 .3 27	U N D	Polpa de Tomate – concentrada 100% natural, embalagens resistentes de 500 gramas a 1 quilo, sem alterações e que contenham data de fabricação e validade, produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: Pura polpa de tomate, textura cremosa, sem conservantes.
42	27 5	U N D	Champignons em Conserva – Composição: água e sal, em embalagem plástica resistente de 100 gramas.
43	9. 90 0	U N D	Leite de Coco - Leite de coco sem adição de açúcar, embalagem tetra pack ou vidro contendo no mínimo 1 litro
LOTE 12 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - FARINÁCEOS E CEREAIS (20 ITENS)			
1	2. 05 9	K G	Amido de milho: Produto amiláceo extraído do milho Zea mays L). Informação Nutricional porção de 20g: Valor Energético 340 a 345 kcal; Carboidratos 85 a 90g; Proteínas 0,0g; Gorduras Totais 0,0g; Gorduras Saturadas 0,0g; Fibra Alimentar 3,5 a 4,0g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 1kg. Validade mínima de fabricação de 180 dias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
2	38 .9 95	K G	Aveia em Flocos médios - embalagens de 1 kg, resistentes, com solda reforçada e íntegra, que contenha data de fabricação e validade – Produto com no mínimo 06 meses de validade.
3	11 .0 11	K G	Farinha de arroz – pó branco fino obtido pela moagem do arroz - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, contendo no máximo 1kg e que contenham data de fabricação e validade – produto com no mínimo 10 meses de validade.
4	2. 03 9	K G	Farinha de Mandioca fina Torrada – Embalagem plástica com 500g.
5	2. 01 3	K G	FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto produzido a partir de milho transgênico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético mínimo 176kcal, Carboidratos máximo de 40g, Proteínas mínimo de 3,0g, Gorduras totais máximo de 1,2g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g, Sódio máximo de 22mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.
6	23 .5 80	K G	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 a 173 Kcal de Valor Energético; 33 a 36 gr de Carboidratos; 5,3 a 5,6g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,3 a 1,6g Fibra Alimentar; 4,3 a 4,6mg sódio. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.
7	11 .0	K G	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ORGÂNICA - Embalagem contendo de 500 g á 1 kg.

	00		
8	5. 28 0	U N D	Fermento biológico seco instantâneo – embalado em sachês de 10g.
9	5. 50 0	U N D	Fermento químico - potes de 250g que contenham data de fabricação.
10	77	K G	Flocos de batata - Embalagem plástica transparente, resistente com solda reforçada e integra contendo de 500gr a 01 quilo.
11	3. 33 0	K G	Fubá de milho, obtido da moagem de grãos de milho acrescido de ferro e ácido fólico (vitamina B9). O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição Nutricional na porção (50g): VCT de 180 a 185 kcal, Carboidratos 35 a 40g, proteínas 3,0 a 3,5g, Gorduras totais 1,7 a 2,2g, Gorduras Saturadas 0,1 a 0,5g, Fibra alimentar de 1,7 a 2,2g; ferro de 3,8 a 4,2mg, Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade: mínimo 04 meses.
12	1. 70 5	K G	Polvilho doce - Embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500Kg e que contenham data de fabricação e validade.
13	1. 48 5	K G	Polvilho azedo - Embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500Kg e que contenham data de fabricação e validade.
14	35 6	U N D	Queijo Parmesão Ralado – embalagem de 01 quilo. Contendo data de fabricação e validade do produto.
15	2. 20 0	U N D	AGAR AGAR SEM SABOR em pó incolor, produto proveniente de algas marinhas, embalados em pacotes de 20 gramas.
16	48 4	U N D	PAPRICA DOCE EM PÓ – para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas resistentes, de 500 gramas.
17	48 4	U N D	PAPRICA PICANTE EM PÓ – para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas resistentes, de 500 gramas.
18	2. 20	U N	UVA PASSAS – pretas sem caroço, em embalagens plásticas resistentes de 200gr.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	0	D	
19	1. 10 0	K G	Mistura para o Preparo de Purê de Batata com Creme de Leite Fonte de Fibra, Enriquecido com Cálcio, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. INGREDIENTES: Batata em flocos desidratada, amido, soro de leite em pó, farinha de arroz, composto lácteo, sal, óleo de soja, condimentos preparados: cebola e alho, pimenta do reino branca, corante curcumina e antioxidante BHT. CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada.
20	11 0	U N D	TRIGO PARA QUIBE - Trigo para quibe de 1ª qualidade ser isento de gorduras trans e saturada. Embalagem de 500g.
LOTE 13 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PANIFICADOS (2 ITENS) - EXCLUSIVO ME/EPP			
1	88 0	U N D	Pão de Forma – Massa leve, farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de entrega, pacote com 500 gramas.
2	2. 42 0	P C T	Pão para Hot Dog. - de boa qualidade com miolo branco, casca de cor dourada e brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados, aspecto de massa pesada e de características anormais, embalagem com 10 unidades de 40 gramas cada pão e contendo fabricação e data de validade do produto.
LOTE 14 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - BISCOITOS E MASSAS (11 ITENS)			
1	22 .5 50	P C T	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 377 a 381Kcal; Carboidratos 62 a 66g; Proteínas 6,3 a 6,7g; Gorduras totais 6 a 10g; Gorduras saturadas 4,0 a 4,4g; Fibra alimentar 5,1 a 5,5g; Sódio 393 a 397mg. Embalagem contendo 400g.
2	5. 50 0	U N D	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 120 a 125 Kcal; Carboidratos 20 a 25 g; Proteínas 2,0 a 2,5 g; Gorduras totais 3,0 a 3,5 g; Gorduras saturadas 1,0 a 1,5 g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 100 a 105 mg. Embalagem contendo 400g. Validade 4 meses a partir da data de fabricação.
3	1. 56 2	P C T	Biscoito doce tipo maisena - Composição: O produto deverá conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas, permitidas pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g): VCT de 125 a 130Kcal; Carboidratos de 20 a 25g; Proteínas de 2,5 a 3,0g; Gorduras totais de 3,0 a 3,5g; Gorduras saturadas de 0,5 a 1,0g; Sódio de 90 a 95mg. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo 400 gramas. Rotulagem: produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
4	22 .6 16	P C T	Biscoito integral Salgado, crocante, sem corantes e conservantes químicos, Embalados em pacotes de no mínimo 300gr. O produto a ser entregue não poderá ter a validade inferior a 06 meses.
5	1. 56	P C	Biscoito salgado tipo água e sal - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Característica Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária, pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	2	T	unidade deverá conter no mínimo 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
6	22 .6 82	U N D	Macarrão parafuso, contendo: Farinha de trigo ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. Embalagem: filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedação a quente, de 500 g.
7	21 .6 70	U N D	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Descrição do produto: farinha de trigo ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional máxima para porção de 80g: valor energético: 280 a 285kcal; carboidratos: 53 a 58g; proteínas: 9,0 a 9,5g; gorduras totais: 1,0 a 1,5g; fibras alimentares: 2,0 a 2,5g e Sódio 5,0 a 5,5mg. Isento de gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
8	9. 90 0	U N D	MACARRÃO SEM GLÚTEN, ESPAGUETE, embalagem plástica resistente e reforçada. A unidade é pacote e deverá conter no mínimo 500 gramas.
9	9. 90 0	U N D	MACARRÃO SEM GLÚTEN, PARAFUSO, embalagem plástica resistente e reforçada. A unidade é pacote e deverá conter no mínimo 500 gramas
10	2. 20 0	U N D	Massa alimentícia mista com vegetais e feijão. Contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 271 a 275 kcal; carboidratos: 53 a 57g; proteínas: 8,5 a 8,9g; gorduras totais: 1,3 a 1,7g; Gorduras Saturadas: 0,0 a 0,3g; fibra alimentar: 1,8 a 2,2g; Sódio 7,2 a 7,6mg e isento gorduras trans para a mesma porção. Pacote contendo 400g.
11	2. 20 0	U N D	Macarrão integral tipo fusilli - Macarrão, do tipo fusilli, Produto contendo Farinha de trigo Integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Informação nutricional na porção de 80g: Valor energético 278 a 282 Kcal; Carboidrato 49 a 53g; açúcares totais 1,4 a 1,8g; Proteínas 0,8 a 1,2g; gorduras totais 2,3 a 2,7g; Gorduras saturadas 0,4 a 0,8g; Fibras alimentares 6,5 a 6,9g; Sódio 21 a 25mg. Produto integral, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente, atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA.
LOTE 15 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ACHOCOLATADOS E BEBIDAS EM PÓ (7 ITENS)			
1	60 2	U N D	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS. Alimento Achocolatado com Malte e Ovos, formulado a partir de matérias-primas selecionadas. INGREDIENTES: Açúcar orgânico, cacau em pó alcalino, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal, aromatizante e antiumectante fosfato tricálcico. CONTEM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL para Porção de 20g: Valor energético 75 a 78 Kcal; Carboidrato 14 a 17g; Proteínas 0,5 a 0,8g; Gorduras totais 0,4 a 0,7g; Gorduras saturadas 0,3 a 0,6g; Fibras alimentares 0,7 a 1g; Sódio 30 a 33mg. O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 400g cada. Validade de 12 meses a partir da fabricação.
2	4. 97 4	K G	Cacau em pó. Cacau em Pó Alcalino, produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes Cacau em pó alcalino. CONTEM GLÚTEN. Informação nutricional aprox.. em 20g: valor energético 55 a 60kcal, carboidratos 4,0 a 4,5g, proteínas 4,5 a 5,0g, gorduras totais 2,0 a 2,5g, fibra alimentar 5,5 a 6,0g e Sódio 1,5 a 2,0mg. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico e hermeticamente selados ou material similar com peso líquido de 1kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e lacradas com fita adesiva com peso líquido até 12kg. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.
3	34 3	K G	GELATINA EM PÓ - Sabores Variados, pacotes de 01 quilo, que contenham data de fabricação e validade do produtor com no máximo 30 dias de fabricação.
4	2.	P	GELATINA SEM SABOR - em pó incolor 12gr

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	20 0	C T	
5	22 .7 41	P C T	LEITE EM PO, Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
6	22 0	U N D	SUCO EM PÓ - pacotes de 45 gr. Com vitamina C, diversos sabores.
7	83 6	U N D	SUCO EM PÓ - Sabores laranja, maracujá e uva pacote com 1 kg
LOTE 16 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - GRÃOS, CEREAIS E GÊNEROS BÁSICOS (13 ITENS)			
1	13 .1 56	K G	AÇÚCAR REFINADO – Embalagem de 1 kg, íntegra e resistente que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 08 meses de validade.
2	8. 80 0	K G	AÇÚCAR CRISTAL ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinado embalagem contendo 1 KG.
3	8. 80 0	K G	AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinado embalagem contendo 1 KG.
4	8. 80 0	K G	AÇÚCAR MASCAVO ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinado embalagem contendo 250 Gramas.
5	38	U N D	Adoçante para diabéticos – 100 ml
6	11 0	C X	Adoçante sucralose - embalagem com 50 sachês

7	42 .3 50	K G	ARROZ AGULHINHA POLIDO, LONGO FINO, TIPO 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
8	8. 80 0	K G	Arroz Integral, Produto de 1ª qualidade (tipo 1), grãos inteiros e sem sujeiras, embalagens de 01 kg, sacos resistentes, com solda reforçada e íntegra que contenham data de fabricação e validade, produtos com no mínimo 6 meses de validade.
9	34 .5 40	P C T	Café em pó. Produto de 1ª qualidade feito de puro grão de café torrado. Embalagens de 500 g, à vácuo e com soldas reforçadas, sem furos e vazamentos, e que contenham data de fabricação e validade
10	14 .7 80	U N D	Chá Mate, tostado, para chá, sabor natural – embalagens de 250 gramas.
11	9. 02 0	K G	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
12	1. 10 0	K G	Feijão Preto tipo I, Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1 Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
13	23 .3 64	L	Leite em caixa integral – embalagens Longa Vida - embalagens Tetra Pack, íntegras sem vazamento que contenham data de vencimento e origem do produto.

5 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Na obtenção do valor previamente estimado, visando alcançar os valores praticados pelo mercado, este Setor realizou pesquisas de preços e potenciais fornecedores, mediante solicitação formal de cotação:

ITEM	UND	QTD	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
LOTE 01 - CARNES - BOVINOS (10 ITENS)					
1	KG	13.200	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO	R\$ 57,87	R\$ 763.884,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			MOÍDO Congelada ou resfriada, carne bovina extra limpa na forma moída e congelada. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de no mínimo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 5%;		
2	KG	13.200	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO/COXÃO-MOLE/ COXÃO-DURO EM CUBOS/ISCAS IQF	R\$ 57,87	R\$ 763.884,00
3	KG	3.300	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO MOÍDO LEVEMENTE TEMPERADA IQF Carne bovina in natura patinho moído levemente temperada em cubos/iscas com temperos naturais contendo páprica doce, aipo marrom, colágeno hidrolisado, tomate, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano, tomilho em flocos, com cortes aproximadamente 3x3, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes,	R\$ 56,65	R\$ 186.945,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			aromatizantes e corantes. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Processo: refil, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, moída em discos de 5 a 10mm com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. EMBALAGEM PRIMÁRIA sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de no mínimo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 5%;		
4	KG	13.464	CARNE BOVINA IN NATURA COXÃO DURO/PATINHO EM ISCAS/CUBOS CONGELADA OU RESFRIADA Carne bovina, “in natura”. As iscas/cubos devem ser congeladas à -12° C. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de	R\$ 59,16	R\$ 796.530,24

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoladada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 10%; Proteína mínima 20%. VALIDADE: Mínimo de 12 meses. Apresentação: Amostra e Relatório de Registro no Ministério da Agricultura.		
5	KG	5.830	CARNE BOVINA FORMATADA DE 15 A 25 GRAMAS IQF Carne Bovina moída in natura, em formato de Almôndega enriquecida com ora-pro-nóbis contendo 15 gramas a 25 gramas congelada IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, almondega firme, não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. A carne moída deverá estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 10%. O produto deverá ter	R\$ 44,29	R\$ 258.210,70

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem Primária de no mínimo 2 kg. Embalagem Secundária até 16kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente.		
6	KG	3.300	BOLINHO DE CARNE BOVINA IQF Ingredientes: Água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne bovina moída, proteína de soja, cebola, salsa, sal, alho, óleo, molho inglês e caldo de carne - pesando aproximadamente 30grs. a 40grs cada bolinho, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF). As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à -12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 1k a 2 kg.	R\$ 42,14	R\$ 139.062,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

7	KG	8.800	CARNE BOVINA IN NATURA EM BIFE – COXÃO DURO/COXÃO MOLE/ PATINHO Carne bovina, “in natura”. Em BIFE de 70 gramas devem ser congeladas à -12°C, toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacotes de no mínimo 1 kg. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação nutricional aproximada: gordura máximo de 10%; proteína mínimo 20%. Validade: mínimo de 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.	R\$ 58,04	R\$ 510.752,00
8	KG	220	FÍGADO BOVINO EM BIFE Produto obtido através do corte fígado, de boa qualidade, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal (SIF). O fígado deverá ser proveniente de machos da espécie bovina, submetidos ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Embalagem primária:	R\$ 41,02	R\$ 9.024,40

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacotes de no mínimo 1 kg. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação nutricional aproximada: gordura máximo de 10%; proteína mínimo 20%. Validade: mínimo de 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.		
9	KG	550	LAGARTO BOVINO EM PEÇA Carne bovina “in natura”. As peças devem ser congeladas à – 12°C. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: Peças de 1 a 2 kg. Embalagem Secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou	R\$ 54,46	R\$ 29.953,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura máximo 10%; Proteína mínima 20%. Validade: Mínimo 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.		
10	KG	1.100	Carne in natura bife a role bovino IQF Recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado iqr peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gorduras totais (max): 6 embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.	R\$ 64,09	R\$ 70.499,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE 01					R\$ 3.528.744,34
LOTE 02 - CARNES - PEIXES (4 ITENS)					
1	KG	4.400	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA IQF Filé de tilápia em iscas, peixe de água doce, brancos, íntegros, limpos, sem resíduos de vísceras, submetido ao empanamento através de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e corante natural de urucum e outros ingredientes desde que permitidos por lei,	R\$ 62,87	R\$ 276.628,00

			submetidos ao processo de congelamento rápido e individual, armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 700 a 2,500 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada e feita arquear para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.		
2	KG	8.800	FILE DE PESCADA CONGELADA File de pescada congelada de superfície limpa, musculatura firme e integra ausência de odor amoniacal e ranço, com cor, odor, sabor e textura característica da espécie. Embalagem: saco plástico contendo entre até 2 kg. VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA do produto deverá ser, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de kg (um quilograma) até 05 kg (cinco quilogramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kg	R\$ 60,78	R\$ 534.864,00
3	KG	3.300	FILE DE MERLUZA CONGELADA Filé de merluza de consistência firme, não amolecida nem pegajosa. Sem pele e sem osso em files de 100 a	R\$ 48,48	R\$ 159.984,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			150g, com cor, odor, sabor e textura característica da espécie. EMBALAGEM: saco plástico contendo até 2 kg. VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA do produto deverá ser, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de 01 kg (um quilograma) até 05 kg (cinco quilogramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kgs.		
4	KG	5.500	FILE DE TILÁPIA De 1ª qualidade, congelado, sem pele, sem espinha, com 110 gr a 150 gr cada. Embalagem plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente, com peso de até 2 kg do produto, contendo identificação, procedência, informação nutricional, data de validade. A validade mínima do produto deverá ser de 03 meses da data de entrega	R\$ 63,96	R\$ 351.780,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE 02					R\$ 1.323.256,00
LOTE 03 - CARNES - SUÍNOS (5 ITENS)					
1	KG	10.560	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM TIRAS/ISCAS IQF Carne suína In natura, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, cortada em tiras, medindo aproximadamente 2x2x7cm cada tira, congelada IQF (congelamento rápido, individual). Aspecto	R\$ 38,88	R\$ 410.572,80

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. EMBALAGEM PRIMÁRIA: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo até 2 Kg. Nó rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/ SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente contendo 12 a 24 Kg. Com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/ SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.		
2	KG	5.500	LOMBO SUÍNO EMPANADO Lombo resfriado fatiado, farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e piro fosfato ácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e de glicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio	R\$ 48,84	R\$ 268.620,00

			(INS 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, PEIXE E DERIVADOS DE LEITE*Embalagem Primária: PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 700 a 1 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada e feita arquear para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.		
3	KG	880	CARNE SUÍNA EM BIFE (BISTECA) IQF Carne suína “in natura”, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, cortada em bifes, medindo aproximadamente 70 gramas, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar	R\$ 37,50	R\$ 33.000,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005		
4	PÇ	33	PERNIL SUÍNO DESOSSADO Carne suína “in natura”, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gorduras, inteiro, sem osso e pesando aproximadamente 5 quilos; congelada; aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 04 a 06 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução	R\$ 116,43	R\$ 3.842,19

			Normativa nº 22 de 24/11/2005		
5	PÇ	33	PERNIL SUÍNO COM OSSO Carne suína “in natura”, extra limpa, com pele e osso, sem temperos, aditivos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gorduras, inteiro, com osso e pesando aproximadamente 5 quilos; congelada; aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 04 a 06 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.	R\$ 112,17	R\$ 3.701,61
VALOR ESTIMADO DO LOTE 03					R\$ 719.736,60
LOTE 04 - CARNES - EMBUTIDOS (5 ITENS)					
1	KG	1.738	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA Composta no mínimo dos seguintes ingredientes: Carne suína (pernil), água, sal, proteína de soja, podendo conter outros	R\$ 46,99	R\$ 81.668,62

			ingredientes permitidos por Lei. Embalagem: plástica, atóxica, resistente, em peças ovaladas com peso aproximado de até 3. VALIDADE: 90 dias em embalagem fechada, a partir da data de fabricação em temperatura de refrigeração.		
2	KG	7.810	SALSICHA CONGELADA Composta de carne suína, frango, condimentos e especiarias, podendo conter outros ingredientes permitidos por lei que não descaracterizem o produto. Embutido em tripa artificial, formando gomos de 10 a 15m. Acondicionado em embalagens plásticas seladas a vácuo, contendo de 3 a 5 kg. Validade: 4 meses a temperatura de -12°C.	R\$ 22,68	R\$ 177.130,80
3	KG	4.136	LINGUIÇA TOSCANA Linguíça resfriada, transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C, composta de carne suína, adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos, EMBALAGEM PRIMÁRIA: flexível, termofromada a vácuo, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 03 da data de entrega. Cada gomo contém aproximadamente: calorias (valor energético) 146 kl, carboidratos 0G, proteínas 6,3g, gorduras totais 13g, gorduras saturadas 3,3g, fibra alimentar, sódio 458 mg.	R\$ 34,98	R\$ 144.677,28
4	KG	853	LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA Composta no mínimo dos seguintes ingredientes: Carne suína, temperos, condimentos, correntes e conservantes conforme a legislação em quantidade e tipos liberados pela ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica, flexível, transparente, atóxica, selada a quente com peso de até 2 kg do produto que contenham especificações o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento, sem perfurações	R\$ 39,98	R\$ 34.102,94

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			ou vazamentos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Deverá ser em caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses. APRESENTAÇÃO: Amostra e Relatório de Registro no Ministério da Agricultura		
5	KG	220	MANTA BACON DEFUMADO EM CUBOS Suíno, aspecto próprio, não amolecido ou pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades e parasitas. Embalagem de polietileno de no máximo 2 kg., com registro no Ministério da Agricultura ou SIF, a embalagem deve conter informação nutricional, de origem e composição do produto, nome fantasia, modo de conservação, número do lote e validade conforme legislação vigente.	R\$ 61,08	R\$ 13.437,60
VALOR ESTIMADO DO LOTE 04					R\$ 451.017,24
LOTE 05 - CARNES - AVES (13 ITENS)					
1	KG	17.600	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto de 1ª qualidade. EMBALAGEM: plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente, com peso de até 1 kg do produto que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	R\$ 22,17	R\$ 390.192,00
2	KG	5.500	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA Carne de frango “in natura”, tipo filé de coxa e sobrecoxa, congelado, sem pelo e sem osso. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes	R\$ 27,50	R\$ 151.250,00

			de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente. Com de peso de até 1 kg do produto que contenham especificados o local de origem do produto, peso data de embalagem e data de vencimento mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Armazenamento: Armazenar a embalagem fechada congelada à temperatura de até -12° C ou mais frio. A rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.		
3	KG	22.000	FILE DE PEITO DE FRANGO Carne de frango in natura, tipo filé de frango, congelado, sem pele. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Polietileno transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Rotulagem de acordo com legislação Vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA deve ser plástica, atóxica, resistente e transparente e a secundária de papelão e contendo entre 15 e 20 kg, etiqueta com o tipo de carne, peso, validade mínima de 12 meses.	R\$ 30,17	R\$ 663.740,00
4	KG	8.800	FILE DE FRANGO SASSAMI IQF Produto isento de ossos, pele e cartilagens, congelamento IQF. VALIDADE MÍNIMA: mínimo de 06 meses sob congelamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA. Sacos plásticos transparentes atóxicos, termoselada, com peso líquido de no mínimo 01 kg.	R\$ 30,79	R\$ 270.952,00

			EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.		
5	KG	2.200	EMPANADOS DE FRANGO NUGGETS Pedaços pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada a vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de até 5kg.	R\$ 35,24	R\$ 77.528,00
6	KG	3.300	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteína texturizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico (INS 330) antioxidante isoacorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM	R\$ 33,61	R\$ 110.913,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			PRIMÁRIA: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para até 3 kg de produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para até 10 kg.		
7	KG	5.665	CARNE DE FRANGO FORMATADA DE 15 A 25 GRAMAS IQF Cortes de peito de frango moída in natura, em formato de Almôndega enriquecida com ora-pro-nóbis contendo 15 gramas a 25 gramas congelada IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, almondega firme, não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. A carne de frango moída deverá estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 10%. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem Primária de 1 a 2kg. Embalagem Secundária até 16kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as	R\$ 39,85	R\$ 225.750,25

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente.		
8	KG	1.100	FRANGO A PASSARINHO IQF Carne de frango “in natura”, contendo coxinha da asa e asa de frango, feito cortes sem ser uniformes, não contendo cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.	R\$ 15,47	R\$ 17.017,00
9	KG	220	MIÚDOS DE FRANGO Miúdos (coração, moela e	R\$ 31,93	R\$ 7.024,60

			figado) de frango “in natura”, não contendo cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.		
10	KG	220	CORAÇÃO DE FRANGO Coração de frango “in natura”, não contendo cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno	R\$ 38,31	R\$ 8.428,20

			de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.		
11	KG	330	STEAK DE FRANGO Pedacos pequenos de carne de frango prensado do tipo Steak. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada a vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF/IMA), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de 5 kg.	R\$ 44,11	R\$ 14.556,30
12	KG	440	LINGUIÇA DE FRANGO Carne de frango, sal, conservador, estabilizante, especiarias naturais, realçador de sabor, antioxidante, aromatizante natural. Isento de glúten. Podendo conter outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e aprovados. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico-Sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos	R\$ 31,96	R\$ 14.062,40

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			elaboradores/industrializadores de alimentos, congelado a -12°C ou temperatura inferior. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo máximo 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.		
13	500	550	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) Pacotes de 1 a 2 kg Bife de frango com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico; - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 2 kg;- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10 kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (max):6 Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0	R\$ 57,87	R\$ 31.828,50

			quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Máximo de 12 kg.		
VALOR ESTIMADO DO LOTE 05					R\$ 1.983.242,25
LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - HORTALIÇAS E LEGUMES (27 ITENS)					
1	KG	1.650	ALHO - Nacional, tipo (5/7), de boa qualidade, compacto e firme, cabeças inteiras sem danos sérios, apresentando, tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	R\$ 41,63	R\$ 68.689,50
2	KG	6.600	BATATA DOCE - O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem broto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, livres de resíduos de fertilizantes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	R\$ 9,72	R\$ 64.152,00
3	KG	22.000	BATATA COMUM - especial lisa de primeira, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda.	R\$ 8,98	R\$ 197.560,00
4	KG	14.025	CEBOLA - Do estado, graúda, compacta, e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração	R\$ 10,47	R\$ 146.841,75

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
5	KG	2.200	ABOBORA MADURA – De 1ª qualidade, nova, sem partes apodrecidas, sem a presença de material terroso e sujidades. Devem estar fresca, integra e firme. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência	R\$ 9,05	R\$ 19.910,00
6	KG	2.200	ABOBRINHA BRASILEIRA – In natura, brasileira extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegros, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	R\$ 9,16	R\$ 20.152,00
7	KG	550	ABOBORA PAULISTA - porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), acondicionada em sacos com aproximadamente 20 kgs.	R\$ 10,62	R\$ 5.841,00
8	KG	2.640	ABOBRINHA ITALIANA - porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), acondicionada em sacos com aproximadamente 20 kgs.	R\$ 9,71	R\$ 25.634,40
9	KG	550	INHAME de 1ª qualidade, firmes e intactos, isentos de enfermidades, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformações uniformes, acondicionados em	R\$ 11,32	R\$ 6.226,00

			embalagens apropriadas.		
10	KG	8.800	MANDIOCA - graúda tipo 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida,	R\$ 10,30	R\$ 90.640,00
11	KG	1.100	MANDIOQUINHA - tipo 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	R\$ 17,41	R\$ 19.151,00
12	KG	1.100	REPOLHO – Verde, liso tipo extra, de primeira, fresco, apresentando tamanho e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos oriundos de acondicionamentos e transporte, deverão estar acondicionados em caixas plásticas, peso unitário de aproximadamente de 1 kg.	R\$ 7,98	R\$ 8.778,00
13	KG	2.200	REPOLHO - Roxo – In Natura, de 1ª qualidade, fresco, apresentando tamanho e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto - isento de fungos e sujidade, peso unitário de aproximadamente 1 kg.	R\$ 8,57	R\$ 18.854,00
14	UND	880	COUVE FLOR - Peça tipo extra, de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração ou manchas escuras, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas.	R\$ 10,45	R\$ 9.196,00
15	UND	6.600	BRÓCOLIS – Peça, fresco, de ótima qualidade, sem defeitos, sem folhas murchas, sem traços de descoloração, intactos, firmes e bem desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade.	R\$ 10,96	R\$ 72.336,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			Deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas.		
16	KG	990	BERINJELA - Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20 Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	R\$ 9,82	R\$ 9.721,80
17	KG	880	PIMENTÃO - VERDE tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	R\$ 15,57	R\$ 13.701,60
18	KG	880	PIMENTÃO - AMARELO tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	R\$ 19,08	R\$ 16.790,40
19	KG	880	PIMENTÃO - VERMELHO tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	R\$ 19,02	R\$ 16.737,60
20	KG	5.720	BETERRABA - Tipo extra AA, fresca, firme e compacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, acondicionada em caixas com aproximadamente 20 kg.	R\$ 9,55	R\$ 54.626,00
21	KG	6.600	CENOURA – Tipo extra AA, sem rama, fresca,	R\$ 10,66	R\$ 70.356,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixas com aproxim. 20 kg.		
22	KG	6.600	CHUCHU - Tipo extra AA, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas com aproximadamente 22 kg.	R\$ 9,10	R\$ 60.060,00
23	KG	220	MILHO VERDE – Sem casca, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade. Pacote com 6 unidades.	R\$ 14,44	R\$ 3.176,80
24	KG	1.320	PEPINO CAIPIRA – Tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagens apropriadas.	R\$ 12,20	R\$ 16.104,00
25	KG	1.100	RABANETE – Maço com aproximadamente 15 a 20 unidades, talos e folhas frescas, coloração uniforme, sem danos físicos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada.	R\$ 13,62	R\$ 14.982,00
26	KG	8.800	TOMATE – Tipo extra AA. O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco com coloração normal para salada e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato e imediato. Livre de resíduos de fertilizantes. Devem atender os	R\$ 12,77	R\$ 112.376,00

			padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Sua unidade de medida será em quilos.		
27	KG	2.200	VAGEM - Tamanho regular de 1ª qualidade - apresentando tamanho, cor e com formações uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagens apropriadas.	R\$ 18,27	R\$ 40.194,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE 06					R\$ 1.202.787,85
LOTE 07 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - FRUTAS I (12 ITENS)					
1	KG	1.100	ABACATE - Unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada. De primeira qualidade casca lisa verde in natura, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades parasitas e larvas.	R\$ 11,28	R\$ 12.408,00
2	KG	26.400	BANANA PRATA – O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionadas em caixas plásticas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	R\$ 11,30	R\$ 298.320,00
3	KG	20.900	MAÇÃ NACIONAL GALA – Fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser	R\$ 17,01	R\$ 355.509,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme, deverá ser acondicionada em caixa com 80 a 150 unidades.		
4	KG	20.900	MAMÃO FORMOSA A – De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: Tipo A comum. Embalagem caixa plástica com 20 kg.	R\$ 12,29	R\$ 256.861,00
5	KG	9.130	PERA – Williams, fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme.	R\$ 17,97	R\$ 164.066,10
6	KG	8.800	PÊSSEGO NACIONAL - Maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.	R\$ 18,79	R\$ 165.352,00
7	KG	4.400	CAQUI RAMA FORTE – Fruto maduro. O produto deve estar limpo, livre de parasitas. Sem sinais de podridão, passado, problemas na polpa ou dano mecânico grave.	R\$ 18,91	R\$ 83.204,00
8	KG	3.696	CARAMBOLA - Fruto maduro. O produto deve estar limpo, livre de parasitas. Sem sinais de podridão, passado, problemas na polpa ou dano mecânico grave.	R\$ 20,05	R\$ 74.104,80
9	KG	9.240	GOIABA VERMELHA – Polpa intacta e firme, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	R\$ 13,74	R\$ 126.957,60

			conservação em condições adequadas. Sem danos profundos, podridão, alterações fisiológicas, amassado, manchas e lesão cicatrizada. Acondicionadas em caixas plásticas limpas e higienizadas.		
10	KG	9.240	MANGA TOMMY ATKINS – De primeira, tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	R\$ 13,10	R\$ 121.044,00
11	UND	5.170	MELANCIA MEDIA – Redonda; graúda; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Classificação graúda. Embalagem unidade de 10 a 12 kg	R\$ 24,83	R\$ 128.371,10
12	KG	9.130	MELÃO AMARELO – T9 – 12, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a polpa e a casca deverão estar intactos e firmes, acondicionados de conformidade com a legislação vigente.	R\$ 10,38	R\$ 94.769,40
VALOR ESTIMADO DO LOTE 07					R\$ 1.880.967,00
LOTE 08 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - FRUTAS II (10 ITENS)					
1	KG	9.350	ABACAXI – Havaí A, graúdo, fresco, íntegros, firmes e de alta suculência. Não estar amassado ou apresentando feridas. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.	R\$ 11,06	R\$ 103.411,00
2	KG	6.600	AMEIXA FRESCA -	R\$ 22,30	R\$ 147.180,00

3	KG	2.200	LARANJA LIMA – Frescas, íntegras, firme e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor.	R\$ 10,02	R\$ 22.044,00
4	KG	16.500	LARANJA PERA – Frescas, íntegras, firme e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor.	R\$ 11,94	R\$ 197.010,00
5	KG	1.650	LIMÃO TAITI – Especial tipo A de primeira, fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Os frutos não poderão apresentar mancha ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme, devendo ser acondicionado em caixa com 21 a 27 dúzias, com aproximadamente 25 kg.	R\$ 11,31	R\$ 18.661,50
6	KG	9.460	MEXERICA PONCÃ T 7-9 – Tipo A, de primeira, fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá ser acondicionada em caixa média com 8 a 10 dúzias, com aproximadamente 22 kg.	R\$ 10,59	R\$ 100.181,40
7	KG	8.800	MARACUJÁ AZEDO - De primeira qualidade, frutas com casca brilhante, lisa, firme, sem rachaduras ou manchas.	R\$ 17,07	R\$ 150.216,00
8	KG	8.910	MORANGO COMUM – Apresentar bom aspecto,	R\$ 33,67	R\$ 299.999,70

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			tamanho médio, vermelhos vivos, sem manchas ou partes amolecidas e com talos bem verdes.		
9	KG	110	UVA RUBI – Nacional, de primeira, fresca, tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.	R\$ 18,68	R\$ 2.054,80
10	KG	110	UVA ITÁLIA - Maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.	R\$ 18,94	R\$ 2.083,40
VALOR ESTIMADO DO LOTE 08					R\$ 1.042.841,80
LOTE 09 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - OVOS (1 ITENS)					
1	BDJ	5.500	OVOS – De galinha de granja, branco, em tamanho grande e em cartelas com 30 unidades.	R\$ 35,94	R\$ 197.670,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE 09					R\$ 197.670,00
LOTE 10 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - LATICÍNIOS E CONGÊNERES (7 ITENS)					
1	UND	880	Fermento biológico fresco – embalagem de 500 gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado.	R\$ 14,87	R\$ 13.085,60
2	UND	5.280	Manteiga Com Sal: Manteiga de primeira qualidade. Consistência sólida, pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 200 Gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.	R\$ 16,09	R\$ 84.955,20
3	UND	880	Manteiga Sem Sal: Manteiga de primeira qualidade. Consistência sólida, pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 200 Gramas. A entrega	R\$ 14,86	R\$ 13.076,80

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.		
4	UND	19.030	Margarina Vegetal 80% de Lipídeos e sem gordura trans – potes de 500gr que contenham data de fabricação e validade – A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.	R\$ 14,03	R\$ 266.990,90
5	UND	660	Massa para Pastel – tamanho médio, fresca, pacotes de 500g, que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.	R\$ 14,49	R\$ 9.563,40
6	KG	2.420	Queijo Mussarela Peça – produto de 1ª qualidade com sabor, cor e odor característico – acondicionado em embalagens de no máximo 4Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.	R\$ 65,10	R\$ 157.542,00
7	UND	2.420	Requeijão Cremoso – composição: creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, e outros ingredientes desde que permitidos pela legislação, copo de 200 gramas. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.	R\$ 13,08	R\$ 31.653,60
VALOR ESTIMADO DO LOTE 10					R\$ 576.867,50
LOTE 11 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - TEMPEROS, CONDIMENTOS E CONSERVAS (43 ITENS)					
1	PCT	2.530	Açafrão da terra ou cúrcuma longo moído – pó amarelado para tempero de alimentos sem adição	R\$ 12,09	R\$ 30.587,70

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade – produto com no mínimo 10 meses de validade.		
2	PCT	1.430	Alecrim desidratado para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade - produto com no mínimo 10 meses de validade.	R\$ 27,04	R\$ 38.667,20
3	KG	352	Amendoim Cru – In natura, com pele, gráudo embalagem de 500 gramas	R\$ 26,16	R\$ 9.208,32
4	UND	2.200	Azeite de Oliva Extra Virgem – Embalagem de 500 ml.	R\$ 49,73	R\$ 109.406,00
5	UND	2.750	Azeitona verde, sem caroço, embalagem de no mínimo 150 gramas drenado, contendo data de fabricação e validade.	R\$ 22,40	R\$ 61.600,00
6	UND	563	Batata Palha de primeira qualidade - integro e crocante - embalada em plástico resistente com identificação do fabricante data de fabricação e validade pacotes de 500g.	R\$ 21,71	R\$ 12.222,73
7	UND	3.190	Canela Moída ou em pó, para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de no máximo 60g e que contenham data de fabricação e validade.	R\$ 5,61	R\$ 17.895,90
8	UND	2.922	Coco Ralado, não acrescido de açúcar em embalagem 200 gramas, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade do produto.	R\$ 12,93	R\$ 37.781,46
9	UND	2.695	Colorau/Colorifico/Urucum – pó avermelhado para tempero de alimentos sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500g e que contenham data de	R\$ 10,30	R\$ 27.758,50

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			fabricação e validade.		
10	UND	1.430	Cravo da Índia sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 250g e que contenham data de fabricação e validade.	R\$ 45,23	R\$ 64.678,90
11	UND	3.310	Creme de Leite - produto com data de fabricação e vencimento, embalagem com 200gr.	R\$ 9,01	R\$ 29.823,10
12	UND	10.179	Ervilha seca partida - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra pacote 500 gramas e que contenham data de fabricação e validade.	R\$ 12,39	R\$ 126.117,81
13	KG	3.850	Extrato de tomate preparado com frutos maduros sem sementes e sem pele. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° +ou-1°. Informações nutricionais porção 30g Val. energético 10 a 15kcal, carboidratos 1,0 a 1,5g; proteínas 1,3 a 1,8g, fibra Alimentar 0,5 a 1,0g, sódio 95 a 100mg. Embalagem tipo bag peso líq. de 2kg.	R\$ 20,83	R\$ 80.195,50
14	UND	4.464	Folha de louro desidratada para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 60g e que contenham data de fabricação e validade.	R\$ 7,41	R\$ 33.078,24
15	UND	4.400	Grão de Bico – embalagem plástica transparentes, resistente com solda reforçada e integra pacote 500 gramas e que contenham data de fabricação e validade.	R\$ 13,19	R\$ 58.036,00
16	UND	1.155	Leite Condensado - Embalagem: Lata ou Tetra Pack contendo 395 gramas. Prazo de Validade.	R\$ 10,18	R\$ 11.757,90
17	UND	9.900	Leite de Coco - Leite de coco sem adição de açúcar, embalagem tetra pack ou vidro contendo no mínimo 200ml	R\$ 13,02	R\$ 128.898,00
18	UND	9.570	Lentilha - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra pacote 500gramas e que contenham data de fabricação e	R\$ 13,84	R\$ 132.448,80

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			validade.		
19	KG	1.111	Linhaça dourada – produto de 1ª qualidade, sementes íntegras e de textura firme, de cor dourada, brilhantes. Produto sem sujeiras, mofo e odores, não característicos, embalagens de 500g, resistente e com solda reforçada, que contenha data de validade e fabricação.	R\$ 17,41	R\$ 19.342,51
20	UND	704	Maionese - Embalagem - Pote contendo no mínimo 450 gramas. Contendo prazo de validade.	R\$ 12,02	R\$ 8.462,08
21	UND	4.477	Milho em Conserva, Composição: Milho e água. Não contém glúten., Peso drenado 170g.	R\$ 5,95	R\$ 26.638,15
22	UND	4.070	Milho para Canjica Branca – Pacote com 500 gr.	R\$ 11,27	R\$ 45.868,90
23	UND	4.862	Milho para Pipoca – Embalagem de 500g, em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Rótulo contendo identificação o produto, data de fabricação e prazo de validade.	R\$ 7,45	R\$ 36.221,90
24	UND	330	Molho de mesa tipo Catchup, composição tradicional, apresentação creme embalagem de 400 gramas contendo data de fabricação e validade do produto.	R\$ 12,59	R\$ 4.154,70
25	UND	330	Molho de mesa tipo mostarda, composição Dijon, apresentação creme, embalagem de no mínimo 190g com data de fabricação e validade.	R\$ 18,89	R\$ 6.233,70
26	UND	2.693	MOLHO DE TOMATE – Molho de tomate tradicional. Ingredientes: Tomate, polpa de tomate, açúcar, sal, amido modificado, cebola, alho e salsa. Informações nutricionais na porção de 60g: Valor energético 15 a 20Kcal; Carboidratos 3,5 a 4,0 g; Proteínas 0,5 a 1,0g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 230 a 235mg; isento de gorduras trans. Embalagem sachê, pote, lata contendo no mínimo 300g. Validade mínima 06 meses.	R\$ 6,34	R\$ 17.073,62

27	KG	3.300	Molho Strogonoff - Mistura em Pó para o Preparo de Molho Strogonoff. Ingredientes: Compostolácteo(sorodeleite,gorduravegetal,leitelho,leitedesnatado,reguladordeacidezINS500(ii),emulsificanteINS471earomatizante),amidomodificado,maltodextrina*,tomateempó,cebolaecalhodesidratadoempó,óleovegetal*,sal,açúcar,beterrabaempó,condimentospreparados:strogonoffemostarda,nozmoscada,louroempó,cravoempó,reguladordeacidezINS331(iii),coranteINS171,antiumectanteINS551,aromatizantes,realçadordesaborINS621,corantee xtratodeurucumeantioxidanteBHT.CONTÉMGLÚTEN.O produto é embalado em sacos de poliéster atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O prazo de validade do produto é de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.	R\$ 22,00	R\$ 72.600,00
28	UND	11.440	Óleo de soja com antioxidantes. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.	R\$ 12,69	R\$ 145.173,60
29	UND	1.718	Orégano desidratado para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade.	R\$ 28,67	R\$ 49.255,06
30	UND	55	Pimenta do Reino em pó – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 60g e que contenham data de fabricação e validade.	R\$ 6,79	R\$ 373,45
31	UND	5.854	Sal refinado iodado - embalagens de 01 kg que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação.	R\$ 4,27	R\$ 24.996,58
32	UND	33	Salsa desidratada para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 100g e que contenham data	R\$ 10,02	R\$ 330,66

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			de fabricação e validade.		
33	UND	9.900	Sardinha em Lata em óleo comestível contendo 125 gramas	R\$ 8,46	R\$ 83.754,00
34	UND	473	Seleta de Legumes em conserva - Acondicionados em lata 170 gramas drenado.	R\$ 6,09	R\$ 2.880,57
35	UND	13	Tempero completo sem pimenta embalagem de 01 kg, com data de fabricação e validade.	R\$ 26,54	R\$ 345,02
36	UND	1.900	Vinagre Branco ou/e tinto – garrafas de 750 ml íntegras, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, sem vazamentos.	R\$ 11,66	R\$ 22.154,00
37	UND	1.612	Vinagre de maçã – garrafas de 750 ml íntegras, sem vazamentos e que contenham data de validade.	R\$ 12,79	R\$ 20.617,48
38	UND	198	Molho de Pimenta Vermelha – Condimentos a base de pimenta vermelha, embalagem 500 ml.	R\$ 17,09	R\$ 3.383,82
39	UND	6.600	Óleo De Coco – extra virgem, prensado a frio, embalados em vidros de 200 ml, com no mínimo 10 meses de validade.	R\$ 39,60	R\$ 261.360,00
40	UND	88	Palmito de Açaí - Em conserva ou Pupunha em toletes, embalagem vidro contendo 1,8 kg.	R\$ 66,83	R\$ 5.881,04
41	UND	24.327	Polpa de Tomate – concentrada 100% natural, embalagens resistentes de 500 gramas a 1 quilo, sem alterações e que contenham data de fabricação e validade, produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: Pura polpa de tomate, textura cremosa, sem conservantes.	R\$ 10,31	R\$ 250.811,37
42	UND	275	Champignons em Conserva – Composição: água e sal, em embalagem plástica resistente de 100 gramas.	R\$ 16,39	R\$ 4.507,25
43	UND	9.900	Leite de Coco - Leite de coco sem adição de açúcar, embalagem tetra pack ou vidro contendo no mínimo 1 litro	R\$ 29,10	R\$ 288.090,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE 11					R\$ 2.410.671,52
LOTE 12 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - FARINÁCEOS E CEREAIS (20 ITENS)					
1	KG	2.059	Amido de milho: Produto amiláceo extraído do milho Zea mays L). Informação Nutricional porção	R\$ 13,56	R\$ 27.920,04

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			de 20g: Valor Energético 340 a 345 kcal; Carboidratos 85 a 90g; Proteínas 0,0g; Gorduras Totais 0,0g; Gorduras Saturadas 0,0g; Fibra Alimentar 3,5 a 4,0g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 1kg. Validade mínima de fabricação de 180 dias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.		
2	KG	38.995	Aveia em Flocos médios - embalagens de 1 kg, resistentes, com solda reforçada e íntegra, que contenha data de fabricação e validade – Produto com no mínimo 06 meses de validade.	R\$ 36,51	R\$ 1.423.707,45
3	KG	11.011	Farinha de arroz – pó branco fino obtido pela moagem do arroz - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, contendo no máximo 1kg e que contenham data de fabricação e validade – produto com no mínimo 10 meses de validade.	R\$ 24,14	R\$ 265.805,54
4	KG	2.039	Farinha de Mandioca fina Torrada – Embalagem plástica com 500g.	R\$ 9,74	R\$ 19.859,86
5	KG	2.013	FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto produzido a partir de milho transgênico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético mínimo 176kcal, Carboidratos máximo de 40g, Proteínas mínimo de 3,0g, Gorduras totais máximo de 1,2g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g, Sódio máximo de 22mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.	R\$ 9,82	R\$ 19.767,66
6	KG	23.580	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para	R\$ 9,36	R\$ 220.708,80

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			porção de 50 gr: 170 a 173 Kcal de Valor Energético; 33 a 36 gr de Carboidratos; 5,3 a 5,6g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,3 a 1,6g Fibra Alimentar; 4,3 a 4,6mg sódio. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega		
7	KG	11.000	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ORGÂNICA - Embalagem contendo de 500 g á 1 kg.	R\$ 49,47	R\$ 544.170,00
8	UND	5.280	Fermento biológico seco instantâneo – embalado em sachês de 10g.	R\$ 5,45	R\$ 28.776,00
9	UND	5.500	Fermento químico - potes de 250g que contenham data de fabricação.	R\$ 14,05	R\$ 77.275,00
10	KG	77	Flocos de batata - Embalagem plástica transparente, resistente com solda reforçada e integra contendo de 500gr a 01 quilo.	R\$ 49,14	R\$ 3.783,78
11	KG	3.330	Fubá de milho, obtido da moagem de grãos de milho acrescido de ferro e ácido fólico (vitamina B9). O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição Nutricional na porção (50g): VCT de 180 a 185 kcal, Carboidratos 35 a 40g, proteínas 3,0 a 3,5g, Gorduras totais 1,7 a 2,2g, Gorduras Saturadas 0,1 a 0,5g, Fibra alimentar de 1,7 a 2,2g; ferro de 3,8 a 4,2mg, Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade: mínimo 04 meses.	R\$ 7,74	R\$ 25.774,20
12	KG	1.705	Polvilho doce - Embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500Kg e que contenham data de fabricação e validade.	R\$ 15,60	R\$ 26.598,00
13	KG	1.485	Polvilho azedo - Embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500Kg e que contenham data de fabricação e validade.	R\$ 14,52	R\$ 21.562,20
14	UND	356	Queijo Parmesão Ralado – embalagem de 01 quilo. Contendo data de fabricação e validade do produto.	R\$ 81,94	R\$ 29.170,64
15	UND	2.200	AGAR AGAR SEM SABOR em pó incolor,	R\$ 24,00	R\$ 52.800,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			produto proveniente de algas marinhas, embalados em pacotes de 20 gramas.		
16	UND	484	PÁPRICA DOCE EM PÓ – para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas resistentes, de 500 gramas.	R\$ 12,33	R\$ 5.967,72
17	UND	484	PÁPRICA PICANTE EM PÓ – para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas resistentes, de 500 gramas.	R\$ 14,96	R\$ 7.240,64
18	UND	2.200	UVA PASSAS – pretas sem caroço, em embalagens plásticas resistentes de 200gr.	R\$ 16,44	R\$ 36.168,00
19	KG	1.100	Mistura para o Preparo de Purê de Batata com Creme de Leite Fonte de Fibra, Enriquecido com Cálcio, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. INGREDIENTES: Batata em flocos desidratada, amido, soro de leite em pó, farinha de arroz, composto lácteo, sal, óleo de soja, condimentos preparados: cebola e alho, pimenta do reino branca, corante curcumina e antioxidante BHT. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada.	R\$ 44,80	R\$ 49.280,00
20	UND	110	TRIGO PARA QUIBE - Trigo para quibe de 1ª qualidade ser isento de gorduras trans e saturada. Embalagem de 500g.	R\$ 11,20	R\$ 1.232,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE 12					R\$ 2.887.567,53
LOTE 13 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PANIFICADOS (2 ITENS) - EXCLUSIVO ME/EPP					
1	UND	880	Pão de Forma – Massa leve, farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante,	R\$ 11,92	R\$ 10.489,60

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de entrega, pacote com 500 gramas.		
2	PCT	2.420	Pão para Hot Dog. - de boa qualidade com miolo branco, casca de cor dourada e brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados, aspecto de massa pesada e de características anormais, embalagem com 10 unidades de 40 gramas cada pão e contendo fabricação e data de validade do produto.	R\$ 24,52	R\$ 59.338,40
VALOR ESTIMADO DO LOTE 13					R\$ 69.828,00
LOTE 14 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - BISCOITOS E MASSAS (11 ITENS)					
1	PCT	22.550	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 377 a 381Kcal; Carboidratos 62 a 66g; Proteínas 6,3 a 6,7g; Gorduras totais 6 a 10g; Gorduras saturadas 4,0 a 4,4g; Fibra alimentar 5,1 a 5,5g; Sódio 393 a 397mg. Embalagem contendo 400g.	R\$ 15,43	R\$ 347.946,50
2	UND	5.500	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido	R\$ 12,28	R\$ 67.540,00

			de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 120 a 125 Kcal; Carboidratos 20 a 25 g; Proteínas 2,0 a 2,5 g; Gorduras totais 3,0 a 3,5 g; Gorduras saturadas 1,0 a 1,5 g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 100 a 105 mg. Embalagem contendo 400g. Validade 4 meses a partir da data de fabricação.		
3	PCT	1.562	Biscoito doce tipo maisena - Composição: O produto deverá conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas, permitidas pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g): VCT de 125 a 130Kcal; Carboidratos de 20 a 25g; Proteínas de 2,5 a 3,0g; Gorduras totais de 3,0 a 3,5g; Gorduras saturadas de 0,5 a 1,0g; Sódio de 90 a 95mg. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo 400 gramas. Rotulagem: produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.	R\$ 9,33	R\$ 14.573,46
4	PCT	22.616	Biscoito integral Salgado, crocante, sem corantes e conservantes químicos, Embalados em pacotes de no mínimo 300gr. O produto a ser entregue não poderá ter a validade inferior a 06 meses.	R\$ 11,15	R\$ 252.168,40
5	PCT	1.562	Biscoito salgado tipo água e sal - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá	R\$ 9,92	R\$ 15.495,04

			conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Característica Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária, pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter no mínimo 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.		
6	UND	22.682	Macarrão parafuso, contendo: Farinha de trigo ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. Embalagem: filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedação a quente, de 500 g.	R\$ 5,94	R\$ 134.731,08
7	UND	21.670	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Descrição do produto: farinha de trigo ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional máxima para porção de 80g: valor energético: 280 a 285kcal; carboidratos: 53 a 58g; proteínas: 9,0 a 9,5g; gorduras totais: 1,0 a 1,5g; fibras alimentares: 2,0 a 2,5g e Sódio 5,0 a 5,5mg. Isento de gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.	R\$ 6,14	R\$ 133.053,80
8	UND	9.900	MACARRÃO SEM GLÚTEN, ESPAGUETE, embalagem plástica resistente e reforçada. A unidade é pacote e deverá conter no mínimo 500 gramas.	R\$ 7,30	R\$ 72.270,00
9	UND	9.900	MACARRÃO SEM GLÚTEN, PARAFUSO, embalagem plástica resistente e reforçada. A unidade é pacote e deverá conter no mínimo 500	R\$ 7,63	R\$ 75.537,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			gramas		
10	UND	2.200	Massa alimentícia mista com vegetais e feijão. Contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 271 a 275 kcal; carboidratos: 53 a 57g; proteínas: 8,5 a 8,9g; gorduras totais: 1,3 a 1,7g; Gorduras Saturadas: 0,0 a 0,3g; fibra alimentar: 1,8 a 2,2g; Sódio 7,2 a 7,6mg e isento gorduras trans para a mesma porção. Pacote contendo 400g.	R\$ 5,06	R\$ 11.132,00
11	UND	2.200	Macarrão integral tipo fusilli - Macarrão, do tipo fusilli, Produto contendo Farinha de trigo Integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Informação nutricional na porção de 80g: Valor energético 278 a 282 Kcal; Carboidrato 49 a 53g; açúcares totais 1,4 a 1,8g; Proteínas 0,8 a 12g; gorduras totais 2,3 a 2,7g; Gorduras saturadas 0,4 a 0,8g; Fibras alimentares 6,5 a 6,9g; Sódio 21 a 25mg. Produto íntegro, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente, atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA.	R\$ 11,99	R\$ 26.378,00
VALOR ESTIMADO DO LOTE 14					R\$ 1.150.825,28
LOTE 15 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ACHOCOLATADOS E BEBIDAS EM PÓ (7 ITENS)					
1	UND	602	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS. Alimento Achocolatado com Malte e Ovos, formulado a partir de matérias-primas selecionadas. INGREDIENTES: Açúcar orgânico, cacau em pó alcalino, maltodextrina, extrato de	R\$ 13,21	R\$ 7.952,42

			malte, ovo integral desidratado, sal, aromatizante e antiumectante fosfato tricálcico. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL para Porção de 20g: Valor energético 75 a 78 Kcal; Carboidrato 14 a 17g; Proteínas 0,5 a 0,8g; Gorduras totais 0,4 a 0,7g; Gorduras saturadas 0,3 a 0,6g; Fibras alimentares 0,7 a 1g; Sódio 30 a 33mg. O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 400g cada. Validade de 12 meses a partir da fabricação.		
2	KG	4.974	Cacau em pó. Cacau em Pó Alcalino, produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes Cacau em pó alcalino. CONTÉMGLÚTEN. Informação nutricional aprox.. em 20g: valor energético 55 a 60kcal, carboidratos 4,0 a 4,5g, proteínas 4,5 a 5,0g, gorduras totais 2,0 a 2,5g, fibra alimentar 5,5 a 6,0g e Sódio 1,5 a 2,0mg. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico e hermeticamente selados ou material similar com peso líquido de 1kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e lacradas com fita adesiva com peso líquido até 12kg. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	R\$ 50,66	R\$ 251.982,84
3	KG	343	GELATINA EM PÓ - Sabores Variados, pacotes de 01 quilo, que contenham data de fabricação e validade do produtor com no máximo 30 dias de fabricação.	R\$ 27,52	R\$ 9.439,36
4	PCT	2.200	GELATINA SEM SABOR - em pó incolor 12gr	R\$ 11,71	R\$ 25.762,00
5	PCT	22.741	LEITE EM PÓ, Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição	R\$ 25,97	R\$ 590.583,77

			de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.		
6	UND	220	SUCO EM PÓ - pacotes de 45 gr. Com vitamina C, diversos sabores.	R\$ 3,13	R\$ 688,60
7	UND	836	SUCO EM PÓ - Sabores laranja, maracujá e uva pacote com 1 kg	R\$ 15,91	R\$ 13.300,76
VALOR ESTIMADO DO LOTE 15					R\$ 899.709,75
LOTE 16 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - GRÃOS, CEREAIS E GÊNEROS BÁSICOS (13 ITENS)					
1	KG	13.156	AÇÚCAR REFINADO – Embalagem de 1 kg, integral e resistente que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 08 meses de validade.	R\$ 7,64	R\$ 100.511,84
2	KG	8.800	AÇÚCAR CRISTAL ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinado embalagem contendo 1 KG.	R\$ 10,73	R\$ 94.424,00
3	KG	8.800	AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinado embalagem contendo 1	R\$ 11,59	R\$ 101.992,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			KG.		
4	KG	8.800	AÇUCAR MASCAVO ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinado embalagem contendo 250 Gramas.	R\$ 16,44	R\$ 144.672,00
5	UND	38	Adoçante para diabéticos – 100 ml	R\$ 20,57	R\$ 781,66
6	CX	110	Adoçante sucralose - embalagem com 50 sachês	R\$ 35,17	R\$ 3.868,70
7	KG	42.350	ARROZ AGULHINHA POLIDO, LONGO FINO, TIPO 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg.Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.	R\$ 7,25	R\$ 307.037,50
8	KG	8.800	Arroz Integral, Produto de 1ª qualidade (tipo 1), grãos inteiros e sem sujeiras, embalagens de 01 kg, sacos resistentes, com solda reforçada e integra que contenham data de fabricação e validade, produtos com no mínimo 6 meses de validade.	R\$ 9,99	R\$ 87.912,00
9	PCT	34.540	Café em pó. Produto de 1ª qualidade feito de puro grão de café torrado. Embalagens de 500 g, à vácuo e com soldas reforçadas, sem furos e vazamentos, e que contenham data de fabricação e validade	R\$ 33,77	R\$ 1.166.415,80
10	UND	14.780	Chá Mate, tostado, para chá, sabor natural – embalagens de 250 gramas.	R\$ 18,94	R\$ 279.933,20
11	KG	9.020	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional.	R\$ 12,55	R\$ 113.201,00

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.		
12	KG	1.100	Feijão Preto tipo I, Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1 Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.	R\$ 10,33	R\$ 11.363,00
13	L	23.364	Leite em caixa integral – embalagens Longa Vida - embalagens Tetra Pack, íntegras sem vazamento que contenham data de vencimento e origem do produto.	R\$ 7,17	R\$ 167.519,88
VALOR ESTIMADO DO LOTE 16					R\$ 2.579.632,58
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$ 22.905.365,24

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (Art. 7º, inciso VI da IN 40/2020 e inciso VI do § 1º do art. 18 do PL 4253/2020)

6 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto foi considerado viável técnica e economicamente por ser composto de itens de natureza divisível, sempre visando cumprir a legislação vigente.

Da justificativa do critério de julgamento por lote

Complementarmente, quanto ao critério de julgamento adotado dentro de cada lote, a Administração optou pelo menor preço por lote (grupo de itens), e não pela adjudicação item a item, com fundamento no art. 82, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que condiciona essa opção à demonstração da inviabilidade técnica e econômica da adjudicação por item isolado e à evidência da vantagem técnica e econômica do agrupamento, devendo o instrumento convocatório indicar o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos.

A inviabilidade de adjudicação item a item decorre, no presente caso: (i) da unicidade da cadeia de fornecimento e das exigências sanitárias e de rastreabilidade aplicáveis a cada categoria de produto - registro no SIF/SISP/SIM para os lotes de carnes e derivados; licença sanitária de transporte e alvará de vigilância sanitária para os lotes de laticínios, temperos e conservas; e alvará de vigilância sanitária e ficha de procedimentos VISA para os lotes de hortifrutigranjeiros -, o que torna mais eficiente a contratação de um único fornecedor certificado por categoria, em vez da pulverização em contratos individuais por item; (ii) da possibilidade, prevista neste Termo de Referência e a critério da Administração, de exigência de apresentação de amostra e, quando cabível, de Laudo Bromatológico por lote, sendo que, uma vez exigida, a rejeição de qualquer item invalida a totalidade do respectivo lote, o que evidencia a interdependência qualitativa dos itens agrupados; e (iii) da redução dos custos de transação e dos riscos de inexecução contratual decorrentes da gestão simultânea de até 190 (cento e noventa) itens individuais, o que oneraria desproporcionalmente a fiscalização, o controle das entregas fracionadas e a rastreabilidade sanitária de produtos perecíveis, em prejuízo da eficiência administrativa (art. 5º da Lei nº 14.133/2021).

A manutenção da divisão do objeto em 16 (dezesesseis) lotes distintos - e não em lote único - assegura, por sua vez, a ampliação da competitividade e a vedação à concentração de mercado exigidas pelo art. 40, §2º, III, da Lei nº 14.133/2021, permitindo que fornecedores especializados em cada segmento (frigoríficos e açougues, hortifrutigranjeiros, laticínios e mercearias) disputem, cada qual, os lotes compatíveis com sua atividade-fim, sem que se exija de um único licitante estrutura para fornecer a totalidade heterogênea dos itens do certame.

Dessa forma, o agrupamento por lotes insere-se no legítimo exercício da discricionariedade técnica conferida à Administração pelo art. 40, §3º, da Lei nº 14.133/2021, sendo entendimento consolidado na jurisprudência que o parcelamento não é absoluto, devendo ceder à demonstração motivada de inviabilidade técnica ou econômica de fracionamento maior, como ocorre na hipótese. O critério de aceitabilidade de preços unitários máximos por item, exigido pela parte final do art. 82, §1º, da Lei nº 14.133/2021, está devidamente estabelecido no Edital e no rol de itens constante deste Termo de Referência, e eventual necessidade de contratação posterior de item específico de lote já adjudicado observará prévia pesquisa de mercado e demonstração de vantagem para a Administração, nos termos do art. 82, §2º, da Lei nº 14.133/2021.

7 –CONTRATAÇÕESCORRELATAS/INTERDEPENDENTES

A contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, carnes e hortifrutigranjeiros, por lote e sob demanda, para atender as necessidades das unidades de saúde pertencentes ao Fundo Municipal de Saúde de Cristalina-GO, não necessita de outras contratações para ser implementada. Desta forma, o presente processo independe de outras licitações ou contratações diretas ainda pendentes.

8 -DEMONSTRAÇÃODOSRESULTADOSPRETENDIDOS

Espera-se que seja adquirido produto de boa qualidade e com o menor preço e, ainda, que a empresa contratada preste o fornecimento no prazo e condições contratuais e que as necessidades do SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRISTALINA-GO sejam suficientemente atendidas.

9 –PROVIDÊNCIASPRÉVIASAOCONTRATO

A contratação não necessita de adequações por parte do SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRISTALINA-GO.

10–IMPACTOSAMBIENTAIS

A contratação não causa impactos ambientais.

11–VIABILIDADEDACONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, tendo em vista estarem cumpridas todas exigências processuais.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO

1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA COMPRA POR MEIO DE LICITAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES E HORTIFRUTIGRANJEIROS, POR LOTE E SOB DEMANDA, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CRISTALINA-GO

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO
LOTE 01 - CARNES - BOVINOS (10 ITENS)			
1	13200	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO MOÍDO Congelada ou resfriada, carne bovina extra limpa na forma moída e congelada. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMARIA sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de no mínimo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 5%;
2	13200	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO/COXÃO-MOLE/ COXÃO-DURO EM CUBOS/ISCAS IQF
3	3300	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO MOÍDO LEVEMENTE TEMPERADA IQF Carne bovina in natura patinho moído levemente temperada em cubos/iscas com temperos naturais contendo páprica doce, aipo marrom, colágeno hidrolisado, tomate, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano, tomilho em flocos, com cortes aproximadamente 3x3, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Processo: refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, moída em discos de 5 a 10mm com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. EMBALAGEM PRIMARIA sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de no mínimo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 5%;
4	13464	KG	CARNE BOVINA IN NATURA COXAO DURO/PATINHO EM ISCAS/CUBOS CONGELADA OU RESFRIADA Carne bovina, “in natura”. As iscas/cubos devem ser congeladas à -12° C. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMARIA: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de 1 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado,

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 10%; Proteína mínima 20%. VALIDADE: Mínimo de 12 meses. Apresentação: Amostra e Relatório de Registro no Ministério da Agricultura.
5	5 . 8 3 0	K G	CARNE BOVINA FORMATADA DE 15 A 25 GRAMAS IQF Carne Bovina moída in natura, em formato de Almôndega enriquecida com ora-pro-nóbis contendo 15 gramas a 25 gramas congelada IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, almondega firme, não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. A carne moída deverá estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 10%. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem Primária de no mínimo 2 kg. Embalagem Secundária até 16kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente.
6	3 . 3 0 0	K G	BOLINHO DE CARNE BOVINA IQF Ingredientes: Água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne bovina moída, proteína de soja, cebola, salsa, sal, alho, óleo, molho inglês e caldo de carne - pesando aproximadamente 30grs. a 40grs cada bolinho, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF). As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados a -12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 1k a 2 kg.
7	8 . 8 0 0	K G	CARNE BOVINA IN NATURA EM BIFE – COXAO DURO/COXAO MOLE/ PATINHO Carne bovina, “in natura”. Em BIFE de 70 gramas devem ser congeladas a -12°C, toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacotes de no mínimo 1 kg. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação nutricional aproximada: gordura máximo de 10%; proteína mínimo 20%. Validade: mínimo de 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.
8	2 2 0	K G	FIGADO BOVINO EM BIFE Produto obtido através do corte fígado, de boa qualidade, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal (SIF). O fígado deverá ser proveniente de machos da espécie bovina, submetidos ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacotes de no mínimo 1 kg. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação nutricional aproximada: gordura máximo de 10%; proteína mínimo 20%. Validade: mínimo de 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.
9	5 5 0	K G	LAGARTO BOVINO EM PEÇA Carne bovina “in natura”. As peças devem ser congeladas a -12°C. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: Peças de 1 a 2 kg. Embalagem Secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura máximo 10%; Proteína mínima 20%. Validade: Mínimo 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.
1	1	K	Carne in natura bife a role bovino IQF Recheado com cenoura e vagem preparado com

0	100	G	carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - rolo fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado iqr peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gorduras totais (max): 6 embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.
LOTE 02 - CARNES - PEIXES (4 ITENS)			
1	4000	K G	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA IQF Filé de tilápia em iscas, peixe de água doce, brancos, íntegros, limpos, sem resíduos de vísceras, submetido ao empanamento através de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e corante natural de urucum e outros ingredientes desde que permitidos por lei, submetidos ao processo de congelamento rápido e individual, armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 700 a 2,500 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada e feita arquear para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.
2	8000	K G	FILE DE PESCADA CONGELADA File de pescada congelada de superfície limpa, musculatura firme e íntegra ausência de odor amoniacal e ranço, com cor, odor, sabor e textura característica da espécie. Embalagem: saco plástico contendo entre até 2 kg. VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA do produto deverá ser, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de kg (um quilograma) até 05 kg (cinco quilogramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kg
3	3000	K G	FILE DE MERLUZA CONGELADA Filé de merluza de consistência firme, não amolecida nem pegajosa. Sem pele e sem osso em files de 100 a 150g, com cor, odor, sabor e textura característica da espécie. EMBALAGEM: saco plástico contendo até 2 kg. VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA do produto deverá ser, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de 01 kg (um quilograma) até 05 kg (cinco quilogramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kgs.
4	5000	K G	FILE DE TILÁPIA De 1ª qualidade, congelado, sem pele, sem espinha, com 110 gr a 150 gr cada. Embalagem plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente, com peso de até 2 kg do produto, contendo identificação, procedência, informação nutricional, data de validade. A validade mínima do produto deverá ser de 03 meses da data de entrega
LOTE 03 - CARNES - SUÍNOS (5 ITENS)			
1	10560	K G	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO EM TIRAS/ISCAS IQF Carne suína In natura, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, cortada em tiras, medindo aproximadamente 2x2x7cm cada tira, congelada IQF (congelamento rápido, individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. EMBALAGEM PRIMÁRIA: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo até 2 Kg. Nó rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/ SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente contendo 12 a 24 Kg. Com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/ SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
2	5050	K G	LOMBO SUÍNO EMPANADO Lombo resfriado fatiado, farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e piro fosfato ácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e de glicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta

	0		preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). CONTEM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, PEIXE E DERIVADOS DE LEITE*Embalagem Primária: PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 700 a 1 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada e feita arquear para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.
3	8 8 0	K G	CARNE SUÍNA EM BIFE (BISTECA) IQF Carne suína “in natura”, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, cortada em bifes, medindo aproximadamente 70 gramas, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005
4	3 3	P Ç	PERNIL SUÍNO DESOSSADO Carne suína “in natura”, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gorduras, inteiro, sem osso e pesando aproximadamente 5 quilos; congelada; aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 04 a 06 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005
5	3 3	P Ç	PERNIL SUÍNO COM OSSO Carne suína “in natura”, extra limpa, com pele e osso, sem temperos, aditivos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gorduras, inteiro, com osso e pesando aproximadamente 5 quilos; congelada; aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 04 a 06 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
LOTE 04 - CARNES - EMBUTIDOS (5 ITENS)			
1	1 . 7 3 8	K G	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA Composta no mínimo dos seguintes ingredientes: Carne suína (pernil), água, sal, proteína de soja, podendo conter outros ingredientes permitidos por Lei. Embalagem: plástica, atóxica, resistente, em peças ovaladas com peso aproximado de até 3. VALIDADE: 90 dias em embalagem fechada, a partir da data de fabricação em temperatura de refrigeração.
2	7 . 8 1 0	K G	SALSICHA CONGELADA Composta de carne suína, frango, condimentos e especiarias, podendo conter outros ingredientes permitidos por lei que não descaracterizem o produto. Embutido em tripa artificial, formando gomos de 10 a 15m. Acondicionado em embalagens plásticas seladas a vácuo, contendo de 3 a 5 kg. Validade: 4 meses a temperatura de -12°C.
3	4 .	K G	LINGUIÇA TOSCANA Linguiça resfriada, transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C, composta de carne suína, adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos, EMBALAGEM PRIMÁRIA: flexível, termofromada a vácuo, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 03

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	1 3 6		da data de entrega. Cada gomo contém aproximadamente: calorias (valor energético) 146 kl, carboidratos 0G, proteínas 6,3g, gorduras totais 13g, gorduras saturadas 3,3g, fibra alimentar, sódio 458 mg.
4	8 5 3	K G	LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA Composta no mínimo dos seguintes ingredientes: Carne suína, temperos, condimentos, correntes e conservantes conforme a legislação em quantidade e tipos liberados pela ANVISA. EMBALAGEM PRIMARIA: Plástica, flexível, transparente, atóxica, selada a quente com peso de até 2 kg do produto que contenham especificações o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento, sem perfurações ou vazamentos. EMBALAGEM SECUNDARIA: Deverá ser em caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses. APRESENTAÇÃO: Amostra e Relatório de Registro no Ministério da Agricultura
5	2 2 0	K G	MANTA BACON DEFUMADO EM CUBOS Suíno, aspecto próprio, não amolecido ou pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades e parasitas. Embalagem de polietileno de no máximo 2 kg., com registro no Ministério da Agricultura ou SIF, a embalagem deve conter informação nutricional, de origem e composição do produto, nome fantasia, modo de conservação, número do lote e validade conforme legislação vigente.
LOTE 05 - CARNES - AVES (13 ITENS)			
1	1 7 . 6 0 0	K G	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto de 1ª qualidade. EMBALAGEM: plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente, com peso de até 1 kg do produto que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
2	5 . 5 0 0	K G	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA Carne de frango “in natura”, tipo filé de coxa e sobrecoxa, congelado, sem pelo e sem osso. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente. Com de peso de até 1 kg do produto que contenham especificados o local de origem do produto, peso data de embalagem e data de vencimento mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Armazenamento: Armazenar a embalagem fechada congelada à temperatura de até -12°C ou mais frio. A rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.
3	2 2 . 0 0 0	K G	FILE DE PEITO DE FRANGO Carne de frango in natura, tipo filé de frango, congelado, sem pele. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMARIA: Polietileno transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Rotulagem de acordo com legislação Vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. EMBALAGEM PRIMARIA deve ser plástica, atóxica, resistente e transparente e a secundária de papelão e contendo entre 15 e 20 kg, etiqueta com o tipo de carne, peso, validade mínima de 12 meses.
4	8 . 8 0 0	K G	FILE DE FRANGO SASSAMI IOF Produto isento de ossos, pele e cartilagens, congelamento IOF. VALIDADE MINIMA: mínimo de 06 meses sob congelamento. EMBALAGEM PRIMARIA: Sacos plásticos transparentes atóxicos, termoselada, com peso líquido de no mínimo 01 kg. EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.
5	2 . 2 0 0	K G	EMPANADOS DE FRANGO NUGGETS Pedacos pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada a vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de até 5kg.
6	3 . 3 0	K G	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteína texturizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum

	0		(INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico (INS 330) antioxidante isoacorbato, de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para até 3 kg de produto. EMBALAGEM SECUNDARIA: Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para até 10 kg.
7	5 . 6 6 5	K G	CARNE DE FRANGO FORMATADA DE 15 A 25 GRAMAS IQF Cortes de peito de frango moída in natura, em formato de Almôndega enriquecida com ora-pro-nóbis contendo 15 gramas a 25 gramas congelada IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, almondegas firmes, não amolecidas, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. A carne de frango moída deverá estar isenta de aponeuroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18° C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 10%. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem Primária de 1 a 2kg. Embalagem Secundária até 16kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente.
8	1 . 1 0 0	K G	FRANGO A PASSARINHO IQF Carne de frango “in natura”, contendo coxinha da asa e asa de frango, feito cortes sem ser uniformes, não contendo cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
9	2 2 0	K G	MIUDOS DE FRANGO Miúdos (coração, moela e fígado) de frango “in natura”, não contendo cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
1 0	2 2 0	K G	CORAÇÃO DE FRANGO Coração de frango “in natura”, não contendo cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
1 1	3 3 0	K G	STEAK DE FRANGO Pedacos pequenos de carne de frango prensado do tipo Steak. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada a vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF/IMA), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de 5 kg.
1	4	K	LINGUIÇA DE FRANGO Carne de frango, sal, conservador, estabilizante, especiarias

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

2	40	G	naturais, realçador de sabor, antioxidante, aromatizante natural. Isento de glúten. Podendo conter outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e aprovados. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higienico-Sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, congelado a -12°C ou temperatura inferior. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo máximo 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
13	5500	5500	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) Pacotes de 1 a 2 kg Bife de frango com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico; - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 2 kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10 kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (max):6 Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Máximo de 12 kg.
LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - HORTALIÇAS E LEGUMES (27 ITENS)			
1	1650	K G	ALHO - Nacional, tipo (5/7), de boa qualidade, compacto e firme, cabeças inteiras sem danos sérios, apresentando, tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.
2	6600	K G	BATATA DOCE - O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem broto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, livres de resíduos de fertilizantes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.
3	2200	K G	BATATA COMUM - especial lisa de primeira, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda.
4	14025	K G	CEBOLA - Do estado, graúda, compacta, e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.
5	2200	K G	ABÓBORA MADURA – De 1ª qualidade, nova, sem partes apodrecidas, sem a presença de material terroso e sujidades. Devem estar fresca, íntegra e firme. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência
6	2	K G	ABOBRINHA BRASILEIRA – In natura, brasileira extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegros, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	2 0 0		de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.
7	5 5 0	K G	ABOBORA PAULISTA - porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), acondicionada em sacos com aproximadamente 20 kgs.
8	2 . 6 4 0	K G	ABOBRINHA ITALIANA - porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), acondicionada em sacos com aproximadamente 20 kgs.
9	5 5 0	K G	INHAME de 1ª qualidade, firmes e intactos, isentos de enfermidades, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformações uniformes, acondicionados em embalagens apropriadas.
1 0	8 . 8 0 0	K G	MANDIOCA - graúda tipo 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida,
1 1	1 . 1 0 0	K G	MANDIOQUINHA - tipo 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.
1 2	1 . 1 0 0	K G	REPOLHO – Verde, liso tipo extra, de primeira, fresco, apresentando tamanho e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos oriundos de acondicionamentos e transporte, deverão estar acondicionados em caixas plásticas, peso unitário de aproximadamente de 1 kg.
1 3	2 . 2 0 0	K G	REPOLHO - Roxo – In Natura, de 1ª qualidade, fresco, apresentando tamanho e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto - isento de fungos e sujidade, peso unitário de aproximadamente 1 kg.
1 4	8 8 0	U N D	COUVE FLOR - Peça tipo extra, de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração ou manchas escuras, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas.
1 5	6 . 6 0 0	U N D	BRÓCOLIS – Peça, fresco, de ótima qualidade, sem defeitos, sem folhas murchas, sem traços de descoloração, intactos, firmes e bem desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas.
1 6	9 9 0	K G	BERINJELA - Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20 Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
1 7	8 8 0	K G	PIMENTÃO - VERDE tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
1 8	8 8 0	K G	PIMENTÃO - AMARELO tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
1 9	8 8 0	K G	PIMENTÃO - VERMELHO tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
2 0	5 . 7 2 0	K G	BETERRABA - Tipo extra AA, fresca, firme e compacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, acondicionada em caixas com aproximadamente 20 kg.
2 1	6 . 6 0 0	K G	CENOURA – Tipo extra AA, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixas com aproxim. 20 kg.
2 2	6 . 6 0 0	K G	CHUCHU - Tipo extra AA, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas com aproximadamente 22 kg.
2 3	2 2 0	K G	MILHO VERDE – Sem casca, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade. Pacote com 6 unidades.
2 4	1 . 3 2 0	K G	PEPINO CAIPIRA – Tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagens apropriadas.
2 5	1 . 1 0 0	K G	RABANETE – Maço com aproximadamente 15 a 20 unidades, talos e folhas frescas, coloração uniforme, sem danos físicos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada.
2 6	8 . 8 0 0	K G	TOMATE – Tipo extra AA. O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco com coloração normal para salada e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. Livre de resíduos de fertilizantes. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Sua unidade de medida será em quilos.
2 7	2 . 2 0	K G	VAGEM - Tamanho regular de 1ª qualidade - apresentando tamanho, cor e com formações uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagens apropriadas.

	0		
LOTE 07 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - FRUTAS I (12 ITENS)			
1	1 . 1 0 0	K G	ABACATE - Unidades pesando entre 0,4 e 0,5 kg cada. De primeira qualidade casca lisa verde in natura, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades parasitas e larvas.
2	2 6 . 4 0 0	K G	BANANA PRATA – O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, acondicionadas em caixas plásticas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.
3	2 0 . 9 0 0	K G	MAÇÃ NACIONAL GALA – Fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme, deverá ser acondicionada em caixa com 80 a 150 unidades.
4	2 0 . 9 0 0	K G	MAMAO FORMOSA A – De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: Tipo A comum. Embalagem caixa plástica com 20 kg.
5	9 . 1 3 0	K G	PERA – Williams, fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme.
6	8 . 8 0 0	K G	PESSEGO NACIONAL - Maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.
7	4 . 4 0 0	K G	CAQUI RAMA FORTE – Fruto maduro. O produto deve estar limpo, livre de parasitas. Sem sinais de podridão, passado, problemas na polpa ou dano mecânico grave.
8	3 . 6 9 6	K G	CARAMBOLA - Fruto maduro. O produto deve estar limpo, livre de parasitas. Sem sinais de podridão, passado, problemas na polpa ou dano mecânico grave.
9	9 .	K G	GOIABA VERMELHA – Polpa intacta e firme, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Sem danos profundos, podridão, alterações fisiológicas, amassado, manchas e lesão cicatrizada. Acondicionadas em caixas

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	2 4 0		plásticas limpas e higienizadas.
1 0	9 . 2 4 0	K G	MANGA TOMMY ATKINS – De primeira, tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
1 1	5 . 1 7 0	U N D	MELANCIA MEDIA – Redonda; graúda; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Classificação graúda. Embalagem unidade de 10 a 12 kg
1 2	9 . 1 3 0	K G	MELÃO AMARELO – T9 – 12, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a polpa e a casca deverão estar intactos e firmes, acondicionados de conformidade com a legislação vigente.
LOTE 08 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - FRUTAS II (10 ITENS)			
1	9 . 3 5 0	K G	ABACAXI – Havaí A, graúdo, fresco, íntegros, firmes e de alta suculência. Não estar amassado ou apresentando feridas. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.
2	6 . 6 0 0	K G	AMEIXA FRESCA -
3	2 . 2 0 0	K G	LARANJA LIMA – Frescas, íntegras, firme e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor.
4	1 6 . 5 0 0	K G	LARANJA PERA – Frescas, íntegras, firme e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor.
5	1 . 6 5 0	K G	LIMÃO TAITI – Especial tipo A de primeira, fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Os frutos não poderão apresentar mancha ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme, devendo ser acondicionado em caixa com 21 a 27 dúzias, com aproximadamente 25 kg.
6	9 . G	K G	MEXERICA PONCA T 7-9 – Tipo A, de primeira, fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	4 6 0		ser acondicionada em caixa média com 8 a 10 dúzias, com aproximadamente 22 kg.
7	8 . 8 0 0	K G	MARACUJA AZEDO - De primeira qualidade, frutas com casca brilhante, lisa, firme, sem rachaduras ou manchas.
8	8 . 9 1 0	K G	MORANGO COMUM – Apresentar bom aspecto, tamanho médio, vermelhos vivos, sem manchas ou partes amolecidas e com talos bem verdes.
9	1 1 0	K G	UVA RUBI – Nacional, de primeira, fresca, tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.
1 0	1 1 0	K G	UVA ITALIA - Maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.
LOTE 09 - HORTIFRUTIGRANJEIROS - OVOS (1 ITENS)			
1	5 . 5 0 0	B D J	OVOS – De galinha de granja, branco, em tamanho grande e em cartelas com 30 unidades.
LOTE 10 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - LATICÍNIOS E CONGÊNERES (7 ITENS)			
1	8 8 0	U N D	Fermento biológico fresco – embalagem de 500 gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado.
2	5 . 2 8 0	U N D	Manteiga Com Sal: Manteiga de primeira qualidade. Consistência sólida, pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 200 Gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
3	8 8 0	U N D	Manteiga Sem Sal: Manteiga de primeira qualidade. Consistência sólida, pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 200 Gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
4	1 9 . 0 3 0	U N D	Margarina Vegetal 80% de Lipídeos e sem gordura trans – potes de 500gr que contenham data de fabricação e validade – A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
5	6 6 0	U N D	Massa para Pastel – tamanho médio, fresca, pacotes de 500g, que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.

6	2 . 4 2 0	K G	Queijo Mussarela Peça – produto de 1ª qualidade com sabor, cor e odor característico – acondicionado em embalagens de no máximo 4Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
7	2 . 4 2 0	U N D	Requeijão Cremoso – composição: creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, e outros ingredientes desde que permitidos pela legislação, copo de 200 gramas. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
LOTE 11 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - TEMPEROS, CONDIMENTOS E CONSERVAS (43 ITENS)			
1	2 . 5 3 0	P C T	Açafrão da terra ou cúrcuma longo moído – pó amarelado para tempero de alimentos sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade – produto com no mínimo 10 meses de validade.
2	1 . 4 3 0	P C T	Alecrim desidratado para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade - produto com no mínimo 10 meses de validade.
3	3 5 2	K G	Amendoim Cru – In natura, com pele, grão embalagem de 500 gramas
4	2 . 2 0 0	U N D	Azeite de Oliva Extra Virgem – Embalagem de 500 ml.
5	2 . 7 5 0	U N D	Azeitona verde, sem caroço, embalagem de no mínimo 150 gramas drenado, contendo data de fabricação e validade.
6	5 6 3	U N D	Batata Palha de primeira qualidade - íntegro e crocante - embalada em plástico resistente com identificação do fabricante data de fabricação e validade pacotes de 500g.
7	3 . 1 9 0	U N D	Canela Moída ou em pó, para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de no máximo 60g e que contenham data de fabricação e validade.
8	2 . 9 2	U N D	Coco Ralado, não acrescido de açúcar em embalagem 200 gramas, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade do produto.

	2		
9	2 . 6 9 5	U N D	Colorau/Colorífico/Urucum – pó avermelhado para tempero de alimentos sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 500g e que contenham data de fabricação e validade.
1 0	1 . 4 3 0	U N D	Cravo da Índia sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 250g e que contenham data de fabricação e validade.
1 1	3 . 3 1 0	U N D	Creme de Leite - produto com data de fabricação e vencimento, embalagem com 200gr.
1 2	1 . 1 7 9	U N D	Ervilha seca partida - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra pacote 500 gramas e que contenham data de fabricação e validade.
1 3	3 . 8 5 0	K G	Extrato de tomate preparado com frutos maduros sem sementes e sem pele. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° +ou-1°. Informações nutricionais porção 30g Val. energético 10 a 15kcal, carboidratos 1,0 a 1,5g; proteínas 1,3 a 1,8g, fibra Alimentar 0,5 a 1,0g, sódio 95 a 100mg. Embalagem tipo bag peso líq. de 2kg.
1 4	4 . 4 6 4	U N D	Folha de louro desidratada para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 60g e que contenham data de fabricação e validade.
1 5	4 . 4 0 0	U N D	Grão de Bico – embalagem plástica transparentes, resistente com solda reforçada e íntegra pacote 500 gramas e que contenham data de fabricação e validade.
1 6	1 . 1 5 5	U N D	Leite Condensado - Embalagem: Lata ou Tetra Pack contendo 395 gramas. Prazo de Validade.
1 7	9 . 9 0 0	U N D	Leite de Coco - Leite de coco sem adição de açúcar, embalagem tetra pack ou vidro contendo no mínimo 200ml

	. 4 4 0	D	
2 9	1 . 7 1 8	U N D	Orégano desidratado para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade.
3 0	5 5	U N D	Pimenta do Reino em pó – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 60g e que contenham data de fabricação e validade.
3 1	5 . 8 5 4	U N D	Sal refinado iodado - embalagens de 01 kg que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação.
3 2	3 3	U N D	Salsa desidratada para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade.
3 3	9 . 9 0 0	U N D	Sardinha em Lata em óleo comestível contendo 125 gramas
3 4	4 7 3	U N D	Seleto de Legumes em conserva - Acondicionados em lata 170 gramas drenado.
3 5	1 3	U N D	Tempero completo sem pimenta embalagem de 01 kg, com data de fabricação e validade.
3 6	1 . 9 0 0	U N D	Vinagre Branco ou/e tinto – garrafas de 750 ml íntegras, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, sem vazamentos.
3 7	1 . 6 1 2	U N D	Vinagre de maçã – garrafas de 750 ml íntegras, sem vazamentos e que contenham data de validade.
3 8	1 9 8	U N D	Molho de Pimenta Vermelha – Condimentos a base de pimenta vermelha, embalagem 500 ml.
3 9	6 . 6	U N D	Óleo De Coco – extra virgem, prensado a frio, embalados em vidros de 200 ml, com no mínimo 10 meses de validade.

	0		
	0		
4	8	U	Palmito de Açaí - Em conserva ou Pupunha em toletes, embalagem vidro contendo 1,8 kg.
0	8	N	
		D	
4	2	U	Polpa de Tomate – concentrada 100% natural, embalagens resistentes de 500 gramas a 1 quilo, sem alterações e que contenham data de fabricação e validade, produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: Pura polpa de tomate, textura cremosa, sem conservantes.
1	4	N	
	.	D	
	3		
	2		
	7		
4	2	U	Champignons em Conserva – Composição: água e sal, em embalagem plástica resistente de 100 gramas.
2	7	N	
	5	D	
4	9	U	Leite de Coco - Leite de coco sem adição de açúcar, embalagem tetra pack ou vidro contendo no mínimo 1 litro
3	.	N	
	9	D	
	0		
	0		
LOTE 12 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - FARINÁCEOS E CEREAIS (20 ITENS)			
1	2	K	Amido de milho: Produto amiláceo extraído do milho Zea mays L). Informação Nutricional porção de 20g: Valor Energético 340 a 345 kcal; Carboidratos 85 a 90g; Proteínas 0,0g; Gorduras Totais 0,0g; Gorduras Saturadas 0,0g; Fibra Alimentar 3,5 a 4,0g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 1kg. Validade mínima de fabricação de 180 dias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
	.	G	
	0		
	5		
	9		
2	3	K	Aveia em Flocos médios - embalagens de 1 kg, resistentes, com solda reforçada e íntegra, que contenha data de fabricação e validade – Produto com no mínimo 06 meses de validade.
	8	G	
	.		
	9		
	9		
	5		
3	1	K	Farinha de arroz – pó branco fino obtido pela moagem do arroz - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, contendo no máximo 1kg e que contenham data de fabricação e validade – produto com no mínimo 10 meses de validade.
	1	G	
	.		
	0		
	1		
	1		
4	2	K	Farinha de Mandioca fina Torrada – Embalagem plástica com 500g.
	.	G	
	0		
	3		
	9		
5	2	K	FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto produzido a partir de milho transgênico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético mínimo 176kcal, Carboidratos máximo de 40g, Proteínas mínimo de 3,0g, Gorduras totais máximo de 1,2g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g, Sódio máximo de 22mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.
	.	G	
	0		
	1		
	3		

6	2 3 . 5 8 0	K G	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 a 173 Kcal de Valor Energético; 33 a 36 gr de Carboidratos; 5,3 a 5,6g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,3 a 1,6g Fibra Alimentar; 4,3 a 4,6mg sódio. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.
7	1 1 . 0 0 0	K G	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ORGÂNICA - Embalagem contendo de 500 g á 1 kg.
8	5 . 2 8 0	U N D	Fermento biológico seco instantâneo – embalado em sachês de 10g.
9	5 . 5 0 0	U N D	Fermento químico - potes de 250g que contenham data de fabricação.
1 0	7 7	K G	Flocos de batata - Embalagem plástica transparente, resistente com solda reforçada e integra contendo de 500gr a 01 quilo.
1 1	3 . 3 3 0	K G	Fubá de milho, obtido da moagem de grãos de milho acrescido de ferro e ácido fólico (vitamina B9). O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição Nutricional na porção (50g): VCT de 180 a 185 kcal, Carboidratos 35 a 40g, proteínas 3,0 a 3,5g, Gorduras totais 1,7 a 2,2g, Gorduras Saturadas 0,1 a 0,5g, Fibra alimentar de 1,7 a 2,2g; ferro de 3,8 a 4,2mg, Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade: mínimo 04 meses.
1 2	1 . 7 0 5	K G	Polvilho doce - Embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500Kg e que contenham data de fabricação e validade.
1 3	1 . 4 8 5	K G	Polvilho azedo - Embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500Kg e que contenham data de fabricação e validade.
1 4	3 5 6	U N D	Queijo Parmesão Ralado – embalagem de 01 quilo. Contendo data de fabricação e validade do produto.
1 5	2 . 2 0 0	U N D	AGAR AGAR SEM SABOR em pó incolor, produto proveniente de algas marinhas, embalados em pacotes de 20 gramas.

1 6	4 8 4	U N D	PAPRICA DOCE EM PÓ – para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas resistentes, de 500 gramas.
1 7	4 8 4	U N D	PAPRICA PICANTE EM PÓ – para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas resistentes, de 500 gramas.
1 8	2 . 2 0 0	U N D	UVA PASSAS – pretas sem caroço, em embalagens plásticas resistentes de 200gr.
1 9	1 . 1 0 0	K G	Mistura para o Preparo de Purê de Batata com Creme de Leite Fonte de Fibra, Enriquecido com Cálcio, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. INGREDIENTES: Batata em flocos desidratada, amido, soro de leite em pó, farinha de arroz, composto lácteo, sal, óleo de soja, condimentos preparados: cebola e alho, pimenta do reino branca, corante curcumina e antioxidante BHT. CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada.
2 0	1 1 0	U N D	TRIGO PARA QUIBE - Trigo para quibe de 1ª qualidade ser isento de gorduras trans e saturada. Embalagem de 500g.

LOTE 13 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PANIFICADOS (2 ITENS) - EXCLUSIVO ME/EPP

1	8 8 0	U N D	Pão de Forma – Massa leve, farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de entrega, pacote com 500 gramas.
2	2 . 4 2 0	P C T	Pão para Hot Dog. - de boa qualidade com miolo branco, casca de cor dourada e brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados, aspecto de massa pesada e de características anormais, embalagem com 10 unidades de 40 gramas cada pão e contendo fabricação e data de validade do produto.

LOTE 14 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - BISCOITOS E MASSAS (11 ITENS)

1	2 2 . 5 5 0	P C T	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 377 a 381Kcal; Carboidratos 62 a 66g; Proteínas 6,3 a 6,7g; Gorduras totais 6 a 10g; Gorduras saturadas 4,0 a 4,4g; Fibra alimentar 5,1 a 5,5g; Sódio 393 a 397mg. Embalagem contendo 400g.
2	5 . 5 0 0	U N D	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 120 a 125 Kcal; Carboidratos 20 a 25 g; Proteínas 2,0 a 2,5 g; Gorduras totais 3,0 a 3,5 g; Gorduras saturadas 1,0 a 1,5 g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 100 a 105 mg. Embalagem contendo 400g. Validade 4 meses a partir da data de fabricação.
3	1 . 5 6 2	P C T	Biscoito doce tipo maisena - Composição: O produto deverá conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas, permitidas pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g): VCT de 125 a 130Kcal; Carboidratos de 20 a 25g; Proteínas de 2,5 a 3,0g; Gorduras totais de 3,0 a 3,5g; Gorduras saturadas de 0,5 a 1,0g; Sódio de 90 a 95mg. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo 400 gramas. Rotulagem: produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

			de 08 meses. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
4	2 2 . 6 1 6	P C T	Biscoito integral Salgado, crocante, sem corantes e conservantes químicos. Embalados em pacotes de no mínimo 300gr. O produto a ser entregue não poderá ter a validade inferior a 06 meses.
5	1 . 5 6 2	P C T	Biscoito salgado tipo agua e sal - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Característica Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária, pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter no mínimo 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
6	2 2 . 6 8 2	U N D	Macarrão parafuso, contendo: Farinha de trigo ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. Embalagem: filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedação a quente, de 500 g.
7	2 1 . 6 7 0	U N D	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Descrição do produto: farinha de trigo ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional máxima para porção de 80g: valor energético: 280 a 285kcal; carboidratos: 53 a 58g; proteínas: 9,0 a 9,5g; gorduras totais: 1,0 a 1,5g; fibras alimentares: 2,0 a 2,5g e Sódio 5,0 a 5,5mg. Isento de gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
8	9 . 9 0 0	U N D	MACARRÃO SEM GLUTEN, ESPAGUETE, embalagem plástica resistente e reforçada. A unidade é pacote e deverá conter no mínimo 500 gramas.
9	9 . 9 0 0	U N D	MACARRÃO SEM GLUTEN, PARAFUSO, embalagem plástica resistente e reforçada. A unidade é pacote e deverá conter no mínimo 500 gramas
10	2 . 2 0 0	U N D	Massa alimentícia mista com vegetais e feijão. Contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 271 a 275 kcal; carboidratos: 53 a 57g; proteínas: 8,5 a 8,9g; gorduras totais: 1,3 a 1,7g; Gorduras Saturadas: 0,0 a 0,3g; fibra alimentar: 1,8 a 2,2g; Sódio 7,2 a 7,6mg e isento gorduras trans para a mesma porção. Pacote contendo 400g.
11	2 . 2 0 0	U N D	Macarrão integral tipo fusilli - Macarrão, do tipo fusilli, Produto contendo Farinha de trigo Integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Informação nutricional na porção de 80g: Valor energético 278 a 282 Kcal; Carboidrato 49 a 53g; açúcares totais 1,4 a 1,8g; Proteínas 0,8 a 1,2g; gorduras totais 2,3 a 2,7g; Gorduras saturadas 0,4 a 0,8g; Fibras alimentares 6,5 a 6,9g; Sódio 21 a 25mg. Produto íntegro, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente, atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA.
LOTE 15 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ACHOCOLATADOS E BEBIDAS EM PÓ (7 ITENS)			

1	6 0 2	U N D	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS. Alimento Achocolatado com Malte e Ovos, formulado a partir de matérias-primas selecionadas. INGREDIENTES: Açúcar orgânico, cacau em pó alcalino, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal, aromatizante e antiemectante fosfato tricálcico. CONTEM GLUTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL para Porção de 20g: Valor energético 75 a 78 Kcal; Carboidrato 14 a 17g; Proteínas 0,5 a 0,8g; Gorduras totais 0,4 a 0,7g; Gorduras saturadas 0,3 a 0,6g; Fibras alimentares 0,7 a 1g; Sódio 30 a 33mg. O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 400g cada. Validade de 12 meses a partir da fabricação.
2	4 . 9 7 4	K G	Cacau em pó. Cacau em Pó Alcalino, produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes Cacau em pó alcalino. CONTEM GLUTEN. Informação nutricional aprox.. em 20g: valor energético 55 a 60kcal, carboidratos 4,0 a 4,5g, proteínas 4,5 a 5,0g, gorduras totais 2,0 a 2,5g, fibra alimentar 5,5 a 6,0g e Sódio 1,5 a 2,0mg. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico e hermeticamente selados ou material similar com peso líquido de 1kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e lacradas com fita adesiva com peso líquido até 12kg. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.
3	3 4 3	K G	GELATINA EM PO - Sabores Variados, pacotes de 01 quilo, que contenham data de fabricação e validade do produtor com no máximo 30 dias de fabricação.
4	2 . 2 0 0	P C T	GELATINA SEM SABOR - em pó incolor 12gr
5	2 2 . 7 4 1	P C T	LEITE EM PO, Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
6	2 2 0	U N D	SUCO EM PO - pacotes de 45 gr. Com vitamina C, diversos sabores.
7	8 3 6	U N D	SUCO EM PO - Sabores laranja, maracujá e uva pacote com 1 kg
LOTE 16 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - GRÃOS, CEREAIS E GÊNEROS BÁSICOS (13 ITENS)			
1	1 3 . 1 5 6	K G	AÇÚCAR REFINADO – Embalagem de 1 kg, íntegra e resistente que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 08 meses de validade.
2	8 . 8 0 0	K G	AÇÚCAR CRISTAL ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinado embalagem contendo 1 KG.
3	8 .	K	AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinado embalagem contendo 1 KG.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

	8 0 0	G	
4	8 . 8 0 0	K G	AÇUCAR MASCADO ORGANICO - Produto 100% natural, não refinado embalagem contendo 250 Gramas.
5	3 8	U N D	Adoçante para diabéticos – 100 ml
6	1 1 0	C X	Adoçante sucralose - embalagem com 50 sachês
7	4 2 . 3 5 0	K G	ARROZ AGULHINHA POLIDO, LONGO FINO, TIPO 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos integros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
8	8 . 8 0 0	K G	Arroz Integral, Produto de 1ª qualidade (tipo 1), grãos inteiros e sem sujeiras, embalagens de 01 kg, sacos resistentes, com solda reforçada e íntegra que contenham data de fabricação e validade, produtos com no mínimo 6 meses de validade.
9	3 4 . 5 4 0	P C T	Café em pó. Produto de 1ª qualidade feito de puro grão de café torrado. Embalagens de 500 g, à vácuo e com soldas reforçadas, sem furos e vazamentos, e que contenham data de fabricação e validade
1 0	1 4 . 7 8 0	U N D	Chá Mate, tostado, para chá, sabor natural – embalagens de 250 gramas.
1 1	9 . 0 2 0	K G	FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos integros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
1 2	1 . 1 0 0	K G	Feijão Preto tipo I, Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Aspecto: Grãos integros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1 Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.

1	2	L	Leite em caixa integral – embalagens Longa Vida - embalagens Tetra Pack, íntegras sem vazamento que contenham data de vencimento e origem do produto.
3	3		
	.		
	3		
	6		
	4		

1.2. Descrição do Objeto:

- a) Todos os itens constantes neste Termo de Referência deverão ser entregues sem violação de embalagem, sem deterioração ou qualquer outro fator que possa comprometer o uso ou a qualidade dos mesmos, e de acordo com as normas sanitárias em vigor no país. Em todos os itens deverão constar dados de identificação e procedência, fabricação, validade e número de lote, observando-se, quanto ao registro ou inspeção sanitária, o regime aplicável a cada categoria de produto: (i) para os Lotes 01 a 05, Declaração/registo SIF, SISP ou SIM do estabelecimento fabricante, nos termos do item 13.2.3; (ii) para os Lotes 06 a 09, dispensa de registro de produto, exigindo-se apenas o Alvará de Vigilância Sanitária do estabelecimento, nos termos do item 13.2.4; e (iii) para os demais itens, número de Registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) exclusivamente quando exigível pela legislação sanitária de regência para a respectiva categoria de produto;
- b) Todos os itens deverão ser entregues no prazo de até 10 (dez) dias após recebimento da Ordem de Fornecimento e no prazo de 24 (vinte e quatro) horas para aqueles que a Administração Pública classificar como de URGÊNCIA, EMERGÊNCIA e/ou CUMPRIMENTO DE ORDEM JUDICIAL.
- c) Não serão aceitos itens cujo período transcorrido desde a data de sua fabricação ultrapasse 25% (vinte e cinco por cento) do período de validade do mesmo.

1.3. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo Nº 37189/2023.

1.4. O objeto a ser contratado é de natureza bens e serviços comuns, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição dos itens visa à contínua melhoria ao atendimento público, fazendo parte do conjunto de ações que viabilizam atendimento geral as ações e serviços na assistência integral e manutenção das unidades pertencentes à Secretaria de Saúde.

3. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

3.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

3.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

3.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

3.3.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, não sendo exigido, como condição de habilitação, o reconhecimento de firma do subscritor quando emitido por ente privado, nos termos do art. 12, inciso V, da Lei nº 14.133/2021 e do item 13.1.3 do Edital,

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

ressalvada a hipótese de dúvida fundamentada quanto à autenticidade, caso em que a Administração poderá promover diligência.

4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.1. O prazo de entrega dos bens é de até 10 (dez) dias, em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da Ordem de Fornecimento emitida pelo Fundo Municipal de Saúde e no prazo de 24 (vinte e quatro) horas para aqueles que a Administração Pública classificar como de URGÊNCIA, EMERGÊNCIA e/ou CUMPRIMENTO DE ORDEM JUDICIAL.

4.2. A entrega dos bens será realizada no seguinte endereço: **Avenida Flamengo 09, Quadra 29, Bairro: Rio de Janeiro, Cristalina/GO, somente no horário de 08:00 às 11:30 e das 13:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta- feira, exceto feriados.**

4.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

4.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 03(três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.6. Todas as despesas com a entrega dos itens licitados, incluindo frete, descarga e arrumação no local de recebimento serão por conta do licitante vencedor.

4.7. Caso os itens entregues apresentem embalagem violada ou qualquer tipo de comprometimento para seu uso, bem como marca trocada (desacordo com a proposta apresentada pela licitante), ficarão retidos, juntamente com a Nota Fiscal no Setor de Nutrição e Dietética e a Nota Fiscal somente será liberada para pagamento após a troca por outros conforme descrição neste termo de referência, de acordo com a proposta da empresa, que estejam em plenas condições de serem utilizados.

4.7.1. Para o caso de retenção de itens em desacordo com as propostas apresentadas ou condições previstas no subitem anterior, serão aplicadas as penalidades previstas no Edital, no que couber.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1. Prazos e Condições de Entrega:

6.1.1. Efetuar a entrega dos itens no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após o recebimento da Ordem de Fornecimento.

6.1.2. Em casos classificados pela Administração como de URGÊNCIA, EMERGÊNCIA e/ou CUMPRIMENTO DE ORDEM JUDICIAL, o prazo de entrega será de 24 (vinte e quatro) horas.

6.1.3. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos de força maior que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, sob pena de sanção.

6.2. Qualidade e Validade dos Produtos:

6.2.1. Entregar os produtos com prazo de validade vigente. Não serão aceitos itens cujo período transcorrido desde a data de sua fabricação ultrapasse 25% (vinte e cinco por cento) do período de validade total do mesmo.

6.2.2. Garantir que todos os itens (latas, frascos e sachês) contenham, de forma indelével e visível, o carimbo ou impressão de "VENDA PROIBIDA", conforme exigência para produtos destinados a entes públicos (Portaria SVS/MS nº 2.814/1998).

6.2.3. Substituir, às suas expensas, no prazo máximo de 03 (três) dias (ou imediatamente em casos de urgência), o objeto que vier a apresentar vícios, defeitos, incorreções, embalagens violadas ou marcas divergentes da proposta.

6.3. Obrigação de Estoque Mínimo (Cláusula de Segurança):

6.3.1. Após a assinatura do contrato, a contratada deverá manter estoque operacional mínimo compatível com a média mensal estimada de consumo, suficiente para atendimento imediato das ordens de fornecimento. O descumprimento desta obrigação sujeitará a contratada às penalidades previstas no edital e poderá ensejar a rescisão contratual.

6.4. Regularidade e Documentação:

6.4.1. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, incluindo a regularidade sanitária (VISA/SIF, conforme o lote) e fiscal.

6.4.2. Emitir Nota Fiscal constando detalhadamente: marca, procedência, número do lote, prazo de validade e número da Ordem de Fornecimento.

6.5. Condições Operacionais para Início da Execução (exigíveis apenas da Contratada):

6.5.1. Sem prejuízo das exigências de habilitação técnica previstas no Edital, a Contratada deverá apresentar, no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da assinatura da Ata de Registro de Preços ou do instrumento equivalente, e sempre antes do início das entregas, os documentos elencados nos itens 6.5.2 a 6.5.4, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento e de convocação do licitante remanescente. Tais exigências não constituem condição de habilitação, em atenção à Súmula TCU nº 272/2012.

6.5.2. Licença Sanitária de Transporte do(s) veículo(s) efetivamente utilizado(s) na entrega dos produtos, expedida pela Vigilância Sanitária competente; e comprovação de capacidade logística e de armazenamento, mediante apresentação de ao menos um dos seguintes documentos: a) Alvará ou licença sanitária do estabelecimento próprio responsável pelo armazenamento e distribuição; b) Contrato vigente de locação ou prestação de serviços com operador logístico ou centro de distribuição devidamente regularizado; ou c) Declaração formal informando endereço do centro de distribuição e capacidade operacional, acompanhada da licença sanitária do local indicado.

6.5.3. Para os Lotes 01 a 05 (carnes bovina, pescados, suína, embutidos e aves): comprovação de que o veículo transportador possui termógrafo ou equipamento similar de registro de temperatura, apto a comprovar a manutenção da cadeia de frio desde a saída do estabelecimento do fornecedor até a entrega no local indicado pela Administração.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

6.5.4. Para os Lotes 06 a 09 (hortifrutigranjeiros): Certificado de calibração (RBC/Inmetro), em vigor, do sistema de refrigeração do(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte de produtos perecíveis.

6.5.5. A não apresentação da documentação prevista neste item no prazo assinalado equivalerá à recusa injustificada em assinar o instrumento contratual ou em iniciar a execução, sujeitando a Contratada às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

7. CARIMBO DE VENDA PROIBIDA

É NECESSÁRIO O CARIMBO DE "VENDA PROIBIDA", em todos os itens latas de leites, frascos e sachês em pó, a melhor prática é garantir que essa informação seja **impressa ou carimbada de forma indelével e visível** na embalagem do produto.

Isso é especialmente importante para produtos que são amostras grátis, itens para entes públicos ou restritos a hospitais, onde a comercialização é ilegal ou proibida por regulamentação específica, como a Portaria SVS/MS nº 2.814/1998.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 Lei nº 14.133/2021.

9.3. O representante da Administração anotarará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

9.5. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara).

9.6. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30(trinta) dias, contados a partir do ATESTO da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

10.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

10.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

11.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

11.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

11.1.3. Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.4. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

11.1.5. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

- 11.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 11.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 11.1.8. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 11.1.9. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.1.10. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.
- 11.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) Multa, Multa moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias; Multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

11.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

10.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Fundo Municipal de Saúde, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

11.5.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 03(três) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.6. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Fundo Municipal de Saúde poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

11.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

11.8. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

11.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

11.10. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

11.11. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do Município de Cristalina-Go.

12. ESTIMATIVA DE PREÇOS REFERENCIAIS

12.1. O custo estimado é de **R\$ 22.905.365,24**

ANEXOII – MINUTA DA ARP DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026

O _____, com sede na _____ CNPJ/MF sob o nº _____, neste ato representado pela _____ no uso de suas atribuições legais, doravante considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº XXX/2026, publicada no _____, processo administrativo nº _____, 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, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, e em conformidade com as disposições a seguir:

DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇO PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES E HORTIFRUTIGRANJEIROS, por lote e sob demanda, visando atender as necessidades do Fundo Municipal de Saúde de Cristalina-GO, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência (Anexo I do Edital).

DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

REPRESENTANTE:

E-MAIL:

TEL.:()

Itens	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor unitário	Valor total
Valortotal:					

DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (RETIFICADA)

Para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, a Contratada deverá prestar Garantia de Execução correspondente a 5% (cinco por cento) do valor efetivamente contratado, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da assinatura do contrato, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, nos termos do item 18.1 do Edital.

A garantia poderá ser prestada em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º da Lei nº 14.133/2021 (caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária).

DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação

VALIDADE DA ATA

-Apresente ARP tem vigência de 12 (DOZE) MESES, contados a partir da data da sua publicação, podendo ser prorrogado para até 24 MESES, nos termos permitidos no art. 84 da Lei 14.133/2021. 5.1.

-A prorrogação da vigência da ARP dependerá da concordância das partes e de comprovação da vantagem dos preços.

-A prorrogação da vigência da ARP será registrada mediante termo de prorrogação pactuado pelas partes nos autos de gestão da ARP.

-A prorrogação da vigência da ARP deverá ser publicada e divulgada nos termos previstos.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

ALTERAÇÕES DOS PREÇOS REGISTRADOS

- Os preços registrados poderão ser REAJUSTADOS, para mais ou para menos, com base na variação anualdo IPCA (IBGE), ou outro índice que venha a sucedê-lo, desde que decorridos 12 MESES, contados da assinatura da ARP.
- A qualquer tempo, o preço registrado poderá sofrer REVISÃO em decorrência de comprovado desequilíbrio econômico-financeiro ocorrida no mercado, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR providenciar a pactuação/negociação de novo valor compatível com o de mercado, para cada LOTE do objeto registrado.
- Caberá a parte prejudicada a demonstração do impacto efetivo nos custos em decorrência da álea econômica extraordinária havida no mercado, não cabendo revisão de preços em casos de variação inflacionáriaordinária, observando-se as regras previstas no art. 124 da Lei 14.133/2021.
- Não havendo acordo em relação a pactuação/negociação do preço registrado, será o respectivo registro CANCELADO/REVOGADO, por cada LOTE do objeto registrado, sem aplicação de qualquer sanção ao particular, mantendo-sehígidas vigentes ascontratações jáformalizadas ou solicitadas, bemcomo os demais itens/grupos não afetados pelo desequilíbrio de preços de mercado.
- Em caso do CANCELAMENTO, e havendo CADASTRO RESERVA para o respectivo LOTE, deverão ser realizados os procedimentos previstos desta ARP.
- TodaalteraçãodapresenteARPserápublicadae divulgada.

CANCELAMENTO/REVOGAÇÃO E RESCISÃO DA ARP

- O registro de preços poderá ser CANCELADO/REVOGADO, por LOTE, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando:
 - Não houve acordo entre as partes para pactuação/negociação de novo preço nos casos de comprovado desequilíbrio econômico-financeiro em relação ao mercado, conforme regras previstas no item 22 desta ARP, Lei 14.133/2021 e no Decreto nº 7.892/2013, e alterações posteriores.
 - Por iniciativa do próprio titular do registro, desde que apresente solicitação formal, bem como haja comprovação de situação que impossibilite o cumprimento das exigências insertas nesta ARP, tendo em vist a fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.
- Presentesrazõesdeconveniênciae oportunidadeao interesse público, devidamente justificadas.
- O registro de preços poderá ser RESCINDIDO, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, observada a gravidade da conduta e os reflexos em relação ao interesse público, quando o titular do registro:
 - Nãoexecutardeformatotalou parcialqualificadaas obrigações presentes nesta ARP;
 - Recusar-se a retirar e assinar a nota de empenho ou instrumento contratual no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pelo órgão ou entidade Contratante;
 - Dercausaà rescisãoadministrativadedoisou mais contratos firmadoscom baseneste ARP;
 - Não manter as condições de participação e de habilitação exigidas na licitação, salvo irregularidade temporária e sanável em até 30 DIAS;
 - Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002;
 - O cancelamento/revogação do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado da autoridade competente do ÓRGÃO GERENCIADOR, mediante registro em termo de cancelamento/revogação assinado pelas partes interessadas.
 - Havendo cancelamento/revogação do registro, não caberá a aplicação de qualquer espécie de sanção administrativa ao titular do registro.
 - O cancelamento/revogação do registro na hipótese prevista no item 24.2 desta ARP não poderá ser aceita em prejuízo ao interesse público.
 - A rescisão do registro de preços será determinada em decisão unilateral e fundamentada do ÓRGÃO GERENCIADOR, garantido o contraditório e a ampla defesa em processo administrativo.

PALÁCIO DOS CRISTAIS

Praça José Adamian, Centro, s/n - Cristalina - GO CEP: 73.850-000 / (61) 3612-2525

www.cristalina.go.gov.br

-A rescisão do registro de preços poderá ensejar abertura de procedimento de apuração da responsabilidade e aplicação de sanções administrativas em face do titular do registro.

DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

A Detentora da Ata obriga-se a:

Prazos de Entrega: Entregar os itens em até 10 (dez) dias após o recebimento da Ordem de Fornecimento. Em casos de URGÊNCIA/EMERGÊNCIA, o prazo será de 24 (vinte e quatro) horas.

Validade dos Produtos: Entregar produtos com prazo de validade vigente, não sendo aceitos itens com mais de 25% (vinte e cinco por cento) de sua validade total já transcorrida na data da entrega.

Estoque Mínimo: Manter estoque operacional mínimo compatível com a média mensal estimada de consumo, suficiente para atendimento imediato das ordens de fornecimento, sob pena de rescisão e multa.

Carimbo de Venda Proibida: Garantir que todas as embalagens (latas, frascos, sachês) contenham a impressão ou carimbo indelével de "VENDA PROIBIDA", conforme Portaria SVS/MS nº 2.814/1998.

Substituição: Substituir, em até 03 (três) dias (ou imediatamente em casos de urgência), produtos com vícios, embalagens violadas ou em desacordo com as especificações.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento injustificado das obrigações assumidas sujeitará a Detentora da Ata às seguintes penalidades, garantida a ampla defesa:

Multa Moratória: Pelo atraso injustificado na entrega, multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias.

Multa Compensatória: De 15% (quinze por cento) sobre o valor total da Ata ou da parte inadimplida, em caso de inexecução total ou parcial.

Rescisão por Atraso: Atrasos superiores a 15 (quinze) dias autorizam a rescisão unilateral da Ata e execução da garantia.

DISPOSIÇÕES FINAIS

-As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

- Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com a legislação vigente, particularmente com a Lei 14.133/2021, Decreto nº. 7.892/2013 e o regulamento interno do Sistema de Registro de Preços.

- Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente a Direção da Secretaria Municipal de Saúde de Cristalina/GO.

Para firmeza e validade do pactuado, apresente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Cristalina, _____ de 2026

CNPJ/MF sob o nº _____

Representante(s) Legal(is) do(s) Fornecedor(s) Registrado(s)