EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO - SRP N.º 020/2025

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS EM ATENDIMENTO AS SECRETARIAS MUNICIPAIS, UNIDADES ESCOLARES, UNIDADES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS FUNDOS DO MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS.

DATA DE ABERTURA: 14 DE ABRIL DE 2025.

HORÁRIO: 08h00min.

ASSINADO DIGITALMENTE POR SURAIA MARIA DAVID EM 28/03/2025 ÀS 14:47:18.

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM - SRP

Licitação para ampla participação

PROCESSO Nº:	**002631/2025**
INTERESSADO:	**O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS.**
DATA E HORARIO DA SESSÃO:	Início de acolhimento de propostas dia 28/03/2025. Propostas recebidas até dia 14/04/2025 às 12h00min. Abertura das propostas eletrônicas dia 14/04/2025 às 13h00min. Início sessão de disputa de lances dia 14/04/2025 às 13h00min. Tempo normal de disputa de lances: a critério da Pregoeira.
OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL	Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades Administrativas e demais Fundos do Município de Campo Alegre de Goiás.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	**MENOR PREÇO POR ITEM - SRP**
LOCAL DA SESSÃO PUBLICA:	Endereço eletrônico: bnccompras.com
PREGOEIRO:	**SURÁIA MARIA DAVID**
AMPARO LEGAL:	Regido pelos Decreto Municipal n.º 001/2025, Decreto Municipal n.º 1.291/2023, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Decreto Federal Nº 10.024/2019 aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 14.133/21 e suas alterações e demais legislações pertinentes.
O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço https://www.campoalegre.go.gov.br/ ou a partir da data de sua publicação, através do provedor bnccompras.com. Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Permanente de Licitação, no E-mail: licitacoes@campoalegre.go.gov.br.	

SUMÁRIO

01. DO OBJETO.....4
02. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO.....4
03. DO CREDENCIAMENTO E DA SESSÃO.....9
04. DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS.....11
05. DA PROPOSTA DE PREÇOS.....12
06. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS.....14
07. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.....16
08. DA HABILITAÇÃO.....18
09. DA IMPUGNAÇÃO/ESCLARECIMENTO DO ATO CONVOCATÓRIO.....23
10. DOS RECURSOS.....24
11. DA ENTREGA.....25
12. DO PAGAMENTO.....26
13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DE RECURSOS.....27
14. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES DA LICITAÇÃO.....28
15. FRAUDE E CORRUPÇÃO.....30
16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVANTE.....31
17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.....32
18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.....32
19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.....32
20. DO PAGAMENTO.....33
21. DO REGISTRO DE PREÇOS.....33
22. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....33
23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA.....33
24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....34
25. DO FORO.....36

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM – SRP

O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS, por intermédio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, usando da competência atribuída pelo Decreto Municipal Nº 001/2025 de 02/01/2025, torna público aos interessados, que estará realizando no dia, hora e local discriminado na capa deste Edital, sessão pública referente ao **Pregão Eletrônico nº 020/2025**, que será regida em conformidade com as regras estipuladas pelos Decreto Municipal n.º 001/2025, Decreto Municipal n.º 1.291/2023, Lei Complementar nº 123**/**2006, Lei Complementar nº 147/2014, Decreto Federal Nº 10.024/2019, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei n° 14.133/2021 com suas alterações e demais exigências deste Edital**.**

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objetivo a **Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades Administrativas e demais Fundos do Município de Campo Alegre de Goiás**, conforme condições e especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei n.º 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto

2. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste pregão todos os interessados em contratar com a Administração Municipal que atuem no **ramo de atividade pertinente ao objeto**, legalmente constituídas e que satisfaçam as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos e que estejam, previamente, credenciados no Sistema de Pregão Eletrônico do Bolsa Nacional de Compras – BNC no endereço eletrônico: https://bnccompras.com/, utilizado no certame.
2.1.1. Fica garantida a participação de empresas MICROEMPRESAS (ME), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP), MICROEMPRENDEDORES INDIVIDUAIS (MEI), EMPRESÁRIO INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI E EQUIPARADOS.

2.2. A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.

2.3. Cada licitante apresentar-se-á com apenas **01 (um) representante legal**, o qual somente poderá representar uma empresa, e será o único admitido a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, quer por escrito, quer oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.

2.4. Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de um licitante.

2.5. Remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares.

2.6. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

2.7. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e
2.7.1. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

2.8. 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.

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

2.10. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação ou em qualquer fase do processo de licitação.

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

2.12. Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, nesta licitação:

2.12.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
2.12.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
2.12.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento)

do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
2.12.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
2.12.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
2.12.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
2.12.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
2.12.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
2.12.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
2.12.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.13. O impedimento de que trata o item 2.12.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.14. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.12.2 e 2.12.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.15. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.16. O disposto nos itens 2.12.2 e 2.12.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo da contratada a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.17. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.18. A vedação de que trata o item 2.12.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.19. Da participação de Microempresas, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual:

2.19.1. Por ocasião da participação neste certame, será assegurado às microempresas - ME e empresas de pequeno porte - EPP, como critério de desempate, o direito de preferência para ofertar o menor preço em relação àquele lançado pelo licitante não qualificado nessas categorias.
2.19.2. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço.
2.19.3. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.20. Para efeito do disposto no art. 44 da LC 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
2.20.1. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 2º do Art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá usar do direito de preferência.
2.20.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput do Art. 45, da LC 123/2006, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do § 2º do art. 44 da LC 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
2.20.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 2º do Art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá usar do direito de preferência.
2.20.4. O direito de preferência das microempresas e empresas de pequeno porte será instaurado após o encerramento da etapa de lances e antes da fase de negociação.
2.20.4.1. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput do Art. 44 da LC 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
2.20.5. O disposto no Art. 44 da LC 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

2.21. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que está apresente alguma restrição, na forma do art. 43 da Lei Complementar n. 123/2006.
2.21.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais

certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa, cuja comprovação será exigida somente para efeito da assinatura do contrato ou instrumentos que o substitua.
2.21.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 2º do Art. 43, da LC 123/2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

2.22. Ainda, quando da participação no certame de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedor Individual (MEI), agricultura familiar, produtor rural, pessoa física e sociedades cooperativas de consumo sediadas local ou regionalmente, será assegurada a preferência de contratação, justificadamente, quando sua proposta for igual ou até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e respectivas alterações e Decreto Federal nº 8.538/2015.

2.23. A Microempresa (ME) ou a Empresa de Pequeno Porte (EPP) sediada local ou regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que está adjudicando o objeto em seu favor.
2.23.1. Para aplicação do disposto no item 9, e em cumprimento à Instrução Normativa – IN nº 0008/2016 do TCM/GO, que estabelece orientações aos Municípios Goianos sobre a aplicação da Lei Complementar nº 126/2006 na realização de procedimentos licitatórios, em especial à norma contida em seu art. 2º, §1º, inciso II, considera-se Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedor Individual (MEI) e sociedades cooperativas de consumo sediadas local ou regionalmente, os municípios da Região da Estrada de Ferro, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, compreendendo os municípios de Anhanguera, Campo Alegre de Goiás, Catalão, Corumbaíba, Cumari, Davinópolis, Goiandira, Ipameri, Nova Aurora, Ouvidor e Três Ranchos.

2.24. Na hipótese da não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte sediada local ou regionalmente com base no item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente sejam iguais ou até dez por cento superior ao menor preço.

2.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
2.25.1- Nada impede a contratação das microempresas ou das empresas de pequeno porte na totalidade do objeto.

2.26. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, está poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
2.26.1. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

2.27. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços e ainda devido a entrega ser realizada de forma parcelada, haverá a prioridade de aquisição dos itens que compõe as cotas reservadas pra Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

2.28. Nos casos controversos ou nos casos omissos, aplica-se os dispositivos contidos na Instrução Normativa nº. 008/2016 TCM-GO.

2.29. Na hipótese de não haver participação de microempresas (me), empresas de pequeno porte (EPP), microempreendedores individuais (MEI), empresário individual de responsabilidade limitada (EIRELI) e equiparados, as cotas destinadas a estas ficarão abertas para ampla concorrência, em virtude do princípio da economicidade processual e eficiência:
"***Interpretação literal da Lei nº 123/2006, faz crer que não é necessária a efetiva participação de no mínimo 03 (três) empresas de Pequeno Porte sediadas local ou regionalmente e que sejam capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, mas simplesmente que existam os três fornecedores competitivos enquadrados nas exigências legais. Contudo, insta consignar ser inaceitável que a licitação tenha um baixo número de concorrentes por falhas na divulgação do certame pela Administração***". (Acórdão nº 877/16 –P-TCEPR).

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

3. DO CREDENCIAMENTO E DA SESSÃO

3.1.O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio bnccompras.com. A sessão será pública, dirigida ao Pregoeiro, e realizada de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, Decreto Federal Nº 10.024/2019 subsidiariamente, pela Lei n° 14.133/2021, suas alterações e demais legislações pertinentes, data e horário já determinados.

3.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
3.2.1. O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados.

3.2.1.1. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através da empresa BNC – Bolsa Nacional de Compras, pelos telefones: (41) 3166-6868; (42) 3026-4550; (42) 3026-4555 ou pelo e-mail: contato@bnccompras.com.

3.3. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

3.4. A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

3.5. O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

3.6. O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

3.7. Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível.

3.8. Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do Pregoeiro, deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia (s) subsequente (s).

3.9. Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:

Início de acolhimento de propostas dia 28/04/2025
Propostas recebidas até dia 14/04/2025 às 12h00min.
Abertura das propostas eletrônicas dia 14/04/2025 às 13h00min.
Início sessão de disputa de lances dia 14/04/2025 às 13h00min.
Tempo normal de disputa de lances: **a critério da Pregoeira**

3.10. Informamos que de acordo com o decreto Nº 10.024/2019 **a inserção da proposta e documentação de habilitação no sistema passa a ser obrigatória para a participação na licitação**.

3.11. A LICITANTE DEVERÁ **APRESENTAR DECLARAÇÃO**, FIRMADA PELO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA, DE QUE **TERÁ A DISPONIBILIDADE, CASO VENHA A VENCER O CERTAME, DE ENTREGAR OS PRODUTOS CONTRATADOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA, PARA REALIZAR AS DISPONIBILIZAÇÕES NOS PRAZOS E CONDIÇÕES PREVISTAS, E QUE SE RESPONSABILIZA EM SUBSTITUIR DE IMEDIATO, TODOS OS PRODUTOS EM DESACORDO COM O OFERTADO NA PROPOSTA VENCEDORA, POR UM OUTRO DE MELHOR QUALIDADE, SEM QUAISQUER ÔNUS PARA A ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, E, DESDE QUE APROVADO PELO MUNICÍPIO.**

3.12. AS EMPRESAS LICITANTES DEVEM APRESENTAR DECLARAÇÃO DE QUE, CASO VENÇAM, SEUS PRODUTOS CONTRATADOS ESTARÃO ADEQUADOS E EM ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL.

3.13. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através da empresa BNC – Bolsa Nacional de Compras, pelos telefones:

(41) 3166-6868; (42) 3026-4550; (42) 3026-4555 ou pelo e-mail: contato@bnccompras.com.

4 - DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS

4.1. Observado o disposto nos itens 2 e 3 deste Edital, a participação neste Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente **encaminhamento da proposta de preços**, exclusivamente por meio do sistema eletrônico bnccompras.com, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme item 3.9 deste edital.

4.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.3. Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

4.4. Ao licitante incumbirá, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.5. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

4.6. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser elaborada e oferecida no sistema eletrônico considerando as especificações detalhadas no Termo de Referência do Edital - ANEXO I.

5.1.1. Até a data de abertura das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

5.1.2. A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser elaborada com base no objeto desta licitação, observadas as condições estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência e no item 5.1.1 deste Edital e enviada exclusivamente por meio eletrônico, a partir da data de publicação do edital, contendo a **MARCA**, bem como o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e

trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a qualquer título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais.

5.1.2.2. As propostas eletrônicas que forem cadastradas sem as respectivas marcas serão desclassificadas.

5.1.2.3. FRISANDO QUE A PROPOSTA DEVE SER CADASTRADA E JUNTADA/ANEXADA DE FORMA SCANNEADA NO SISTEMA DO BNCCOMPRAS.

5.2. A Proposta de Preço, conforme ANEXO II, deverá ser apresentada com as seguintes exigências:

5.2.1. A "Proposta de Preços" deverá ser apresentada sem emendas, rasuras ou entrelinhas, impressa ou digitada em papel timbrado do proponente, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais ser apenas rubricadas, contendo:

5.2.1.1. Nome ou razão social, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (*e-mail*), este último se houver, para contato, e número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;

5.2.1.2. Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

5.2.1.3. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, **O PREÇO TOTAL DO ITEM E O PREÇO GLOBAL**, observadas as especificações constantes dos anexos deste edital, expressos em algarismo arábico, na moeda Real, considerados apenas até os centavos, compreendendo todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto do contrato, em especial observada a legislação trabalhista, previdenciária, tributária e convenção coletiva de trabalho, bem como indicação do respectivo sindicato da categoria, data-base da categoria (dia/mês/ano), materiais, insumos, tributos, encargos sociais e frete.

5.2.1.3.1. Nos casos em que houver renegociação, a proposta reajustada poderá ser enviada por e-mail, devidamente assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante.

5.2.1.4. As propostas que atenderem aos requisitos do edital e seus anexos serão verificadas quanto a erros, os quais serão corrigidos pelo Pregoeiro da forma seguinte;

a) Discrepância entre valor total grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

b) Erros de transcrição das quantidades previstas: o item será corrigido, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

c) Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o total;

d) Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma.

5.2.1.5. DECLARAÇÃO do prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

5.2.1.5.1. Caso o prazo de que trata o item 5.2.1.5, não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento**.**

5.2.1.5.2. Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

5.2.1.3. Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do Edital, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis descritas neste Edital.

5.3. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta Licitação será interpretada como não existente ou inclusa nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a apresentação das propostas.

5.4. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

5.5. Não serão aceitas propostas com preços manifestamente inexequíveis, nos termos do art. 48 da lei 8.666/93.

5.5.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

5.5.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei nº 8.666/93.

5.6. A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.

5.7. A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes do Termo de Referência - Anexo I, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta, conforme apresentado no sistema eletrônico sob pena de desclassificação da mesma, caso não o faça.

5.8. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente justificado, comprovado e aceito pelo Pregoeiro.

5.9. Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente, do resultado do procedimento licitatório;

5.10. É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento diário da licitação no sistema eletrônico, no que se refere às informações deixadas pelo Pregoeiro nos campos "CHAT MENSAGEM" do Item, "CONSULTAR MENSAGENS" e em "DOCUMENTOS", tanto quanto aos prazos e alterações de situação, até a ADJUDICAÇÃO do certame.

5.11. O licitante deve declarar na proposta, **que, caso venha a vencer a licitação, disponibilizará todos os meios necessários para a execução dos serviços a serem contratados, no menor tempo possível.**

6. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A partir do horário previsto no item 3.9 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado as suas regras de aceitação.

6.2.1. Os lances deverão ser oferecidos pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

6.3. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

6.5. 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.

6.6. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (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.

6.7. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item 6.5. será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.8. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.9. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço global.

6.9.1. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentarem lances intermediários.

6.10. Encerrado o tempo normal, o sistema enviará um aviso na tela e um letreiro intermitente que alertará sobre o encerramento da disputa.

6.11. O sistema informará a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM imediatamente após o encerramento da etapa competitiva.

6.12. No caso de não haver lances na etapa competitiva, serão considerados os preços obtidos na fase de "Abertura das Propostas Comerciais".

6.13. A perda de conexão com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, pelo Pregoeiro, não inviabiliza a continuidade do

certame. O sistema eletrônico permanecerá acessível às licitantes e os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

6.13.1. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes no site https://bnccompras.com/, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

6.14. Após o encerramento da etapa competitiva de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o MENOR PREÇO POR ITEM dentro do valor estimado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

6.14.1. O Pregoeiro conduzirá a negociação por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

6.15. Se a proposta comercial ou o lance de MENOR PREÇO POR ITEM dentro do valor estimado, não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro desclassificará a mesma e, examinará a proposta comercial ou o lance subsequente dentro do valor estimado, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação e assim sucessivamente.

6.16. O Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à nova licitante arrematante, que tenha lance subsequente ao lance desclassificado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

6.17. Inexistindo ou sendo desclassificadas todas as licitantes com propostas comerciais dentro dos valores estimados pela entidade, o Pregoeiro em casos excepcionais e justificados, atendendo oportunidade/interesse da entidade, poderá convocar licitantes com propostas comerciais em valores até 10% (dez por cento) acima do valor estimado, para negociação e apresentação de nova proposta comercial, observada a ordenação dos lances/propostas.

6.18. Se, após a negociação prevista no item 6.15, não houver a redução da proposta comercial para valor igual ou inferior ao estimado pela Entidade, a proposta será desclassificada.

6.19. O sistema eletrônico emitirá ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à "etapa competitiva" do PREGÃO ELETRÔNICO.

7 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro de Impedidos de licitar do Tribunal de Contas do Estado de Goiás < https://www.tcmgo.tc.br/site/tcm-em-acao/impedidos-de-licitar-ou-contratar/

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

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas - (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*).
7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros - (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação - (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. O sistema eletrônico informará ao licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto nos termos do item 8.3 deste Edital, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133/2021, nesta ordem:
7.5.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
7.5.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
7.5.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no
ambiente de trabalho, conforme regulamento;
7.5.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações
dos órgãos de controle.

7.6. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
7.6.1. microempresas e empresas de pequeno sediadas em âmbito local e posteriormente às sediadas em âmbito regional e será procedida da seguinte forma:
7.6.1.1. Compreende o âmbito Local as empresas sediadas no Município de Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás;
7.6.1.2. Compreende o âmbito Regional as empresas sediadas nos Municípios limítrofes ao território geopolítico de Campo Alegre de Goiás, situados na Região da Estrada de Ferro, conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

– IBGE, sendo eles: Anhanguera, Campo Alegre de Goiás, Catalão, Corumbaíba, Cumari, Davinópolis, Goiandira, Ipameri, Nova Aurora, Ouvidor e Três Ranchos.
7.6.2. empresas brasileiras;
7.6.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
7.6.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.7. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro **deverá** negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
7.7.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
7.7.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
7.7.3.O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório
7.7.4.O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no **prazo de até** 2 (duas) horas – a ser definido pela Pregoeira, prorrogável por igual período, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, **sob pena de desclassificação.**
7.7.4.1. Os documentos complementares, compreendem, conforme o caso: planilha de composição de custos, folderes, cartilhas, panfletos, catálogos, ou seja, quaisquer documentos necessários a comprovação das características mínimas do produto/serviço ofertado.
7.7.4.2. A proposta deverá ser preenchida, preferencialmente, de acordo com o modelo ANEXO II, deste edital de licitação.
7.7.4.3. A licitante deve adequar redação do item em conformidade ao objeto licitado e ao critério de julgamento já estabelecido no edital.
7.7.4.4. Deverá constar na proposta a indicação de PREPOSTO, responsável pelo contato durante todo período de execução contratual, sendo, Nome, CPF, número de telefone direto e endereço de e-mail.
7.7.4.5. A prorrogação de que trata o item **7.4.4**, poderá ocorrer nas seguintes situações:
7.7.4.5.1. por solicitação do(a) licitante, mediante justificativa aceita pelo(a) agente de contratação ou pela comissão de contratação, quando o substituir; ou
7.7.4.5.2. de ofício, a critério do(a) agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o(a) substituir, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade de que trata o caput.

7.8. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7.9. O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico https://www.campoalegre.go.gov.br e através do provedor bnccompras.com.

7.10. A critério do Pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

7.11. Em caso de necessidade poderá ser solicitada amostra dos produtos por parte do Pregoeiro, para a licitante que ofertar o menor preço, para análise e emissão de parecer, sendo que está ocorrerá **após o término da fase de apresentação de propostas ou de lances,** conforme artigo 41, inc. II da Lei 14.133/2021 e a licitante deverá apresentá-las em prazo não superior a 3 (três) dias a contar da data da solicitação, na sede da PREFEITURA MUNICIPAL do Município de Campo Alegre de Goiás, ou encaminhar para o e-mail: licitacoes@campoalegre.go.gov.br, código de rastreamento, comprovando que, no tempo hábil, a amostra foi enviada, sob pena de desclassificação.

7.11.1. Enquanto não expirado o prazo de entrega, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações na amostra apresentada.

7.11.2. A amostra, caso seja pedida, deverá ser acompanhada do Protocolo de Entrega de Amostra, o qual será subscrito pelo servidor indicado e juntado aos autos do processo;

7.11.3. A (s) amostra (s) será (ão) avaliada (s) pela área técnica a fim de verificar a conformidade dos produtos ofertados com a descrição e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência;

7.11.3.1. Se a amostra for aceita, o Pregoeiro declarará o licitante vencedor adjudicando-lhe o objeto, se este tiver cumprido os requisitos de habilitação.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Efetuados os procedimentos previstos no item 7 do Edital, o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor **deverá encaminhar em até 02 (duas) horas – a ser definido pela pregoeira no endereço eletrônico: licitacoes@campoalegre.go.gov.br,** proposta realinhada e os documentos para fins de classificação e habilitação (**CASO A PREGOEIRA SOLICITE**).

8.1.1. FRISANDO QUE TODOS OS DOCUMENTOS DE HABITAÇÃO E A PROPOSTA DEVEM TAMBÉM SER INCLUSOS NA PLATAFORMA DO SISTEMA bnccompras.com

8.2. Os documentos previstos abaixo, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
8.2.1. Toda a documentação para fins de habilitação deverá ser anexada ao sistema até a data e horário previstos para início da sessão, de modo que somente será verificada pelo pregoeiro a documentação daqueles licitantes declarados detentores de melhor oferta após a fase de disputa
por lances.
8.2.2. Os documentos comprobatórios que trata o item **7.2. e seus subitens**, deverão encontrarem-se **vigentes** na data de abertura da sessão, sob pena de inabilitação da licitante.
8.2.3. Aos documentos que não mencionarem prazo de validade será atribuído prazo de **90 (noventa) dias de eficácia**, contados da data de emissão, salvo disposição contrária expressa em Lei.

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

8.3. As licitantes deverão anexar para fins de sua habilitação no certame os seguintes documentos:

8.4. RELATIVAMENTE à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

8.4.1. Documento de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia DE QUEM REPRESENTARÁ A EMPRESA JUNTO À LICITAÇÃO.

8.4.2. Documento de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia DE TODOS OS SÓCIOS DA EMPRESA.

8.4.3. Certidão Simplificada de arquivamento ou formulário de Registro de Empresário Individual na Junta Comercial, no caso de firma individual.

8.4.4. Ato constitutivo da entidade, sendo:

a) **No caso de empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/ empreendedor;

b) **No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

b.1). Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

c) **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;

d) **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

e) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

f) **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

g) **Agricultor familiar**: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

h) **Produtor Rural**: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

i) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.4.5. Instrumento de procuração que comprove plenos poderes à pessoa credenciada para apresentar proposta, lances, negociar, e participar em qualquer fase deste Pregão. Se for **Instrumento Público**, fica dispensada a verificação dos documentos que comprovem os poderes do outorgante. Se for **Instrumento particular, conforme modelo apresentado no ANEXO III**, devidamente assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, e será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.

8.5. RELATIVAMENTE à REGULARIDADE FISCAL:

8.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.5.2. Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

8.5.3. Prova de situação regular perante a Fazenda Nacional (RFB e PGFN), que abrange todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU), conforme Portaria Conjunta da PGFN/RFB N. 1.751 de 02/10/2014.

8.5.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

8.5.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Conjunta em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

8.5.6. Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidão), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

8.5.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, podendo ser substituído pelo Alvará.

8.5.8. Prova de regularidade junto a Epad, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM – Certidão Negativa Correcional;

No caso de constatação de existência de irregularidade fiscal referente à microempresa ou empresa de pequeno porte, serão adotados a prerrogativa e os procedimentos previstos nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar n.º 123/2006.

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da Lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.6. RELATIVAMENTE à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.6.1. Certidão Negativa de Falência e Concordata e/ou Recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou emitida pela Internet, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias corridos. Para esta certidão só será aceita outra validade se estiver expressa no próprio documento.

8.6.1.1. Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

8.6.2. Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada no subitem 8.6.1 deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

8.6.2.1. Lembrando que tal certidão não tem cunho de inabilitação da empresa.

8.6.3. No mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito PÚBLICO ou PRIVADO, que comprove a licitante já ter executado a qualquer tempo, fornecimentos compatíveis e com características SEMELHANTES com o objeto desta licitação, para os itens que concorrerá.

8.8. DECLARAÇÕES

8.8.1. Não se encontra com o Direito de Licitar suspenso perante o Município de Campo Alegre de Goiás, bem como não se encontra declarado inidôneo por órgão ou entidade em qualquer das esferas do Governo – **ANEXO V;**

8.8.2. Declaração de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo do **ANEXO V,** sendo que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do inciso I do artigo do 63 da Lei 14.133;

8.8.3. 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, **ANEXO V** deste edital.

8.8.4. As declarações constantes deste item podem ser apresentadas em conjunto ou separadamente e devem estar assinadas por diretor, sócio ou representante legal da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura.

8.8.5. Quando da apresentação da documentação se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;

8.8.5.1. Caso a participação no certame se dê através da matriz, com possibilidade de que a execução contratual se dê por filial, ou vice-versa, a prova de regularidade fiscal deverá ser de ambas.

8.9. Não serão aceitos pelo Pregoeiro "protocolos de entrega" ou "solicitação de documento" em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

8.10. As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente salvo o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006. As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **60 (sessenta) dias** consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

8.11. A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 15 deste instrumento.

8.12. Recebida a documentação da empresa que teve sua proposta classificada, o Pregoeiro e Comissão de Licitação farão a análise frente às exigências do Edital, podendo desclassificar e/ou inabilitar a empresa que não atender às exigências acima.

8.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (art. 64 da Lei 14.133/2021 e § 4º do art. 39 da IN 73/2022), para:

8.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

8.13.1.1. Essa diligência é cabível no caso de o documento apresentado ser inconclusivo quanto ao atendimento de requisitos do edital. É o que ocorre, por exemplo, quando um atestado menciona genericamente que o licitante já executou o executou objeto semelhante, mas o edital exige algum detalhe, tal como determinada medida.

8.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.14. A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que existam pendências.

8.14.1. As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no Edital, mesmo que está apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº 123/06.

8.14.2. Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, para regularização das pendências, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, desde que solicitado por escrito pela licitante.

8.14.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em conformidade com Lei nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9. DA IMPUGNAÇÃO/ESCLARECIMENTO DO ATO CONVOCATÓRIO

9.1. O pedido de impugnação para apontamento de eventuais irregularidades e vícios, bem como o pedido de esclarecimento a respeito dos termos e condições deste Edital, deverão ser encaminhados ao Pregoeiro e Comissão de licitação devidamente identificado e assinado (nome empresarial, CNPJ, telefone, e-mail), **exclusivamente, por FORMA ELETRÔNICA, no sistema BNCCompras**, através do provedor bnccompras.com, em campo adequado e apropriado para o mesmo, em até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, sob pena de não acolhimento.

9.2. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital, a licitante que não se manifestar no prazo estipulado. A impugnação e/ou o pedido de esclarecimento apresentados ao Pregoeiro e Agente de Contratação e Equipe de Apoio, após o prazo estipulado, será recebida como mera informação.

9.3. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão divulgadas no portal da Prefeitura Municipal de Campo Alegre de Goiás - GO – https://www.campoalegre.go.gov.br/ e na plataforma do bnccompras.com, em até 03 (três), limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.4. As respostas das impugnações e dos esclarecimentos não constituirão motivos para alterar a data e hora da Sessão Pública de Disputa de Preços da Licitação, salvo se as referidas respostas afetarem na formulação das propostas.

9.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

9.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que será de, no máximo, 30 (trinta) minutos, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

10.1.1. A falta de manifestação no prazo estabelecido, autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

10.2. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

10.3. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões de recurso, **em campo próprio do sistema**, **exclusivamente, por FORMA ELETRÔNICA, na plataforma do BNCCompras**, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões, **também, exclusivamente, por FORMA ELETRÔNICA, via sistema BNCCompras**, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

10.4. Não serão aceitos, para análise, os recursos registrados fora do prazo previsto acima e, em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.5. Os autos do Processo permanecerão com vista aos interessados, na sala de Licitações e Contratos da Prefeitura do município de Campo Alegre de Goiás.

10.6. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei n.º 14.133/2021.

10.6.1. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.6.2. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.7. As respostas aos recursos e contrarrazões serão divulgadas no portal da Prefeitura do Município de CAMPO ALEGRE DE GOIÁS – https://www.campoalegre.go.gov.br/ e no Portal do BNCCompras, bnccompras.com.

10.8. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
10.8.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.8.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.8.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.9. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.10. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11. DA ENTREGA

11.1. A CONTRATADA comprometer-se-á entregar o objeto no prazo acordado com a secretaria solicitante. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto,

de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

11.2. A CONTRATADA deverá entregar todos os itens empenhados, conforme especificado por cada Secretaria demandante.

11.3. Caso no ato do recebimento provisório estejam atendidas as condições, os requisitos e as especificações em conformidade com o Termo de Referência e proposta, o fiscal, a seu juízo, poderá emitir também o Termo de Recebimento Definitivo.

11.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da Incorreta execução do contrato.

11.5. 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 3 dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. Caso a substituição/reparação não ocorra no prazo determinado, estará a Contratada incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas no Termo de Referência.

11.6. O aceite dos produtos pela Contratante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor pelos vícios de quantidade e qualidade dos itens ou disparidades com as condições estabelecidas no Termo de Referência, verificadas posteriormente ao recebimento definitivo, garantindo-se à Contratante as faculdades previstas na legislação pertinente.

11.7. Eventuais avarias ou danos identificados após o recebimento definitivo em razão do transporte até a destinação final serão de responsabilidade da Contratada. O prazo para resolução será de até 15 (quinze) dias.

11.8. A contratada será responsabilizada por todas as despesas que porventura incidam sobre a guarda e zelo do bem até a sua efetiva entrega à contratante.

11.9. Os objetos descritos neste termo deverão ser entregues nos endereços citados nas OF e as refeições deverão ser feitas na sede do estabelecimento, na cidade de Campo Alegre de Goiás.

12. DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão realizados mediante apresentação de nota fiscal, contendo:

Data de emissão;

Dados cadastrais da empresa;

Estar endereçada ao MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS, CNPJ: 01.763.614/0001-98, (ou de acordo com o Fundo Municipal ou Secretaria demandante) com endereço na Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01, Centro, Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás.

Valor unitário;

Valor total;

A especificação dos produtos fornecidos;

Menção ao presente procedimento licitatório e ao respectivo contrato.

O fiscal do contrato somente atestará o recebimento do objeto e liberará a(s) Nota(s) Fiscal (is) / Fatura(s) para pagamento quando cumpridas pela Contratada, todas as condições pactuadas.

Para habilitar-se ao pagamento a CONTRATADA deverá protocolar na Prefeitura Municipal de Campo Alegre de Goiás - Goiás, Nota Fiscal/Fatura, especificando os produtos, seus quantitativos e seus correspondentes valores em moeda corrente nacional, devendo estar formalmente atestado pelo servidor designado para tal.

Os pagamentos serão efetuados com até 30 dias corridos, contados após a data de protocolização.

Caso a proponente não protocolize seu pedido de pagamento nos prazos avençados, reserva-se a Contratante o direito de pagar o valor da Nota Fiscal/Fatura, somente no mês subsequente sem alteração de valor, ou aplicação de qualquer cominação legal.

12.2. Pela execução dos serviços prestados e aquisição de materiais o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor estimado de **R$ 14.394.924,64 (quatorze milhões, trezentos e noventa e quatro mil, novecentos e vinte e quatro reais e sessenta e quatro centavos)** conforme orçado pela Secretaria de Educação do município de Campo Alegre de Goiás.

12.3. O pagamento só será efetuado mediante a assinatura do contrato do serviço acima descrito, após o recebimento efetivo da entrega de cada item; à partir da data de apresentação das Notas Fiscais/Faturas discriminativas, em 2 (duas) vias, devidamente atestadas, podendo a Administração, descontar eventuais multas que tenham sido impostas a empresa contratada; após a finalização de todo o processo descrito acima, a contratante terá até 10 dias para realização do pagamento.

Parágrafo Primeiro - Sendo da CONTRATADA a responsabilidade pelo repasse dos tributos.

Parágrafo Segundo - O pagamento somente será liberado à CONTRATADA após apresentação da Nota Fiscal e das Certidões atualizadas do INSS e FGTS. A não apresentação das certidões especificadas implica na rejeição da Nota Fiscal.

12.4 – Demais informações consta em anexo no Termo de Referência.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DE RECURSOS

13.1. Os recursos orçamentários para cobertura das despesas desse contrato serão provenientes da Lei Orçamentária para o exercício de 2025, assim classificados:

FICHA.....: 000509
ÓRGÃO.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
UNIDADE.....: 000014- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
FUNÇÃO.....: 000012- Educação
SUB- FUNÇÃO.....: 000361- Ensino Fundamental

PROGRAMA.....: 001018- ADMINISTRAÇÃO DA EDUCAÇÃO EM GERAL
PROJETO/ ATIVIDADE....: 4.022- MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000560
ÓRGÃO.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
UNIDADE.....: 000014- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
FUNÇÃO.....: 000012- Educação
SUB- FUNÇÃO.....: 000365- Educação Infantil
PROGRAMA.....: 001022- PROGRAMA DE EDUCAÇÃO INFANTIL
PROJETO/ ATIVIDADE..: 4.027- MANUTENÇÃO DA REDE ESCOLAR INFANTIL
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000529
ÓRGÃO.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
UNIDADE.....: 000014- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
FUNÇÃO.....: 000012- Educação
SUB- FUNÇÃO.....: 000361- Ensino Fundamental
PROGRAMA.....: 001019- PROGRAMA DE DESENV. DA EDUCAÇÃO
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.024- MANUT. DA REDE ESC. BÁSICA E FUNDAMENTAL
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000591
ÓRGÃO.....: 000011- FUNDO MUNCIPAL DE CULTURA
UNIDADE.....: 000062- SECRETARIA DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
FUNÇÃO.....: 000013- Cultura
SUB- FUNÇÃO.....: 000392- Difusão Cultural
PROGRAMA.....: 001023- INCENTIVO AO DESENVOLVIMENTO DA CULTURA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.031- MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CEMEPAC
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000343
ÓRGÃO.....: 000005- FMS CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000029- F.M.S.- CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
FUNÇÃO.....: 000010- Saúde
SUB- FUNÇÃO.....: 000122- Administração Geral
PROGRAMA.....: 001038- PROGRAMA GERAL DE SAÚDE
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.049- MANUTENÇÃO DO F.M.S
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000028
ÓRGÃO.....: 000001- PREF MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000024- SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
FUNÇÃO.....: 000004- Administração
SUB- FUNÇÃO.....: 000122- Administração Geral
PROGRAMA.....: 001023- INCENTIVO AO DESENVOLVIMENTO DA CULTURA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.004- MANUTENÇÃO DA SECRET. DE ADMINISTRAÇÃO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000369
ÓRGÃO.....: 000005- FMS CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000029- F.M.S- CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
FUNÇÃO.....: 000010- Saúde
SUB- FUNÇÃO.....: 000301- Atenção Básica
PROGRAMA.....: 001038- PROGRAMA GERAL DE SAÚDE
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.089- MANUTENÇÃO DO PROGRAMA ECOTERAPIA
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000245
ÓRGÃO.....: 000001- FUNDO MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000087- SEC. DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
FUNÇÃO.....: 000020- Agricultura
SUB- FUNÇÃO.....: 000602- Promoção da Produção Animal
PROGRAMA.....: 001029- PROG. INCENTIVO A PROD. AGRIC. E PECUARIA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.066- APOIO A FESTA DA EXPOCAMPO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000495
ÓRGÃO.....: 000009- FMMA CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000001- F.M.M.A
FUNÇÃO.....: 000018- Gestão Ambiental
SUB- FUNÇÃO.....: 000541- Preservação e Conservação Ambiental
PROGRAMA.....: 001048- PROGRAMA DE PROTEÇÃO AO MEIO AMBIENTE
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.098- MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO F.M.M.A
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000440
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária
PROGRAMA.....: 001012- PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.096- BLOCO DE GESTÃO DO SUAS – (IGD- SUAS)
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000445
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária
PROGRAMA.....: 001012- PROGRAMA D ASSISTÊNCIA AO MENOR
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.098- APOIO A FESTA DA EXPOCAMPO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000408
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000241- Assistência ao Idoso
PROGRAMA.....: 001013- APOIO AO IDOSO
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.013- MANUTENÇÃO DO ABRIGO DO IDOSO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000616
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária
PROGRAMA.....: 001015- PROGRAMA DE INTERAÇÃO COMUNITÁRIA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.012- GESTÃO ADM. DO FUNDO DE ASSIST. SOCIAL
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000422
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000243- Assistência à Criança e ao Adolescente
PROGRAMA.....: 001014- PROGRAMA DE APOIO AO MENOR
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.015- MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000434
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária
PROGRAMA.....: 001012- PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA AO MENOR
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.095- BLOCO DA PROT. SOCIAL ESP. MÉDIA E ALTA
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000481
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária
PROGRAMA.....: 001015- PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO COMUNITÁRIA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.092- BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

13.2 - Os recursos financeiros para a compra do objeto citado ocorrerão por conta da dotação orçamentária acima discriminada.

14. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES DA LICITAÇÃO

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que, no decorrer da contratação:

- Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

- Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- Não mantiver a proposta;
- Inexecutar total ou parcialmente o contrato;
- Apresentar documentação falsa;
- Comportar-se de modo inidôneo;
- Cometer fraude fiscal;

- Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

14.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

14.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

14.2.2. A advertência deverá ser feita através de notificação por meio de ofício, mediante contra recibo do representante legal ou do preposto da CONTRATADA, estabelecendo prazo para cumprimento das obrigações assumidas;

14.3. Multa:

14.3.1. De até 0,2 % (zero vírgula dois décimos por cento) por dia de atraso, no descumprimento das obrigações assumidas, sobre o valor do inadimplemento, até o 30° (trigésimo) dia, sem prejuízo das demais penalidades;

14.3.2. Multa indenizatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, incidente no caso de inexecução total;

14.3.3. No descumprimento parcial das obrigações, o valor da multa será calculado de forma proporcional ao inadimplemento;

14.3.4. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia ou do pagamento eventualmente devido pela Administração ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

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

14.4. No caso de atraso ou inexecução do contrato superior a 90 (noventa) dias, poderá a Administração rescindir o contrato, sem prejuízo das penalidades previstas na Lei de Licitações;

14.5. As penalidades previstas poderão ser suspensas no todo ou em parte, quando o atraso no cumprimento das obrigações for devidamente justificado pela empresa Adjudicatária, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis e aceito pelo pela Administração;

14.6. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até dois anos;

14.7. Tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, conforme Parecer n° 87/2011/DECOR/CGU/AGU e Nota n° 205/2011/DECOR/CGU/AGU e Acórdãos n° 2.218/2011 e n° 3.757/2011, da 1ª Câmara do TCU.

14.8. Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

14.9. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;

14.10. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

14.10.1. Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

14.10.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

14.10.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

14.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.13. A multa aplicada após regular processo administrativo deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Superintendência de Frota Municipal.

14.14. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

15. FRAUDE E CORRUPÇÃO

15.1. Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a prestação dos serviços, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

15.1.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTES 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 CONLUIDA: 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.

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente, aplicando-se no que couber, o disposto no artigo 92 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

16.1.1. Como condição para celebração do contrato, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação.

16.1.2. Quando o proponente vencedor não apresentar situação regular, no ato da assinatura do contrato, será convocada outra licitante, observada a ordem de classificação, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

16.2. 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.

16.2.1. 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, a contar da data de seu recebimento.

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

16.2.3. Se o licitante vencedor não apresentar a documentação que trata o item 8.7 e seus subitens, no prazo e condições fixadas no item acima, será considerado desqualificado e será feita a convocação do próximo classificado.

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

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

16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

16.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas na Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

16.4. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência e na Lei Federal n.º 14.133/2021.

16.5. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.6. 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.

16.7. A contratada é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

16.8. A contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não

excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

16.9. A contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

17.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

20. DO PAGAMENTO

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

21. DO REGISTRO DE PREÇOS

21.1. As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços.

22. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

22.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

22.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

22.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação

do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

22.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

22.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

22.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, caso tenha, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA

23.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

23.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

23.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

23.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

23.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

23.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

23.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

23.2.3. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

23.2.4. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

23.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

23.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

23.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Da sessão lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser assinada pela Pregoeira e pelos membros da Comissão de Licitação;

24.2. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

24.3. Concluído o julgamento, a autoridade superior competente promoverá a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor e homologação do resultado.

24.3.1. Não havendo vencedor para algum dos lotes, seja por resultar frustrado ou por restar deserto, o processo será remetido à assessoria jurídica para parecer quanto a possibilidade de sua homologação.

24.3.2. Homologada a licitação pela autoridade competente, o Município de Campo Alegre de Goiás firmará a contratação com a PROPONENTE VENCEDORA visando à execução do objeto desta licitação nos termos da Minuta que integra este Edital.

24.3.3. Sendo a licitação homologada como deserta ou frustrada na íntegra, ou seja, quando não houver vencedor para qualquer dos lotes, será promovido o arquivamento do processo apenas.

24.4. 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.

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

24.6. Caberá aos gestores e fiscais a plena observância ao decreto municipal 7545/2019, o qual dispõe sobre rotinas administrativas aplicáveis à gestão e fiscalização de contratos no âmbito da Administração Municipal, em especial o disposto em seus artigos: 3, 4 e 6.

24.7. 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.

24.8. Na análise dos documentos de habilitação e classificação, o Agente de Contratação/Comissão de Licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.9. 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.

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

24.11. Nos casos de divergência ou equívocos encontrados no edital no momento da sessão ou análise da documentação, o Agente de Contratação/Comissão de licitação poderá sanar os equívocos registrando em Ata e dando conhecimento a todos.

24.12. As atribuições do Pregoeiro /Agente de Contratação estão descritas no Decreto Municipal nº 1.233/2023.

24.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://acessoainformacao.campoalegre.go.gov.br/cidadao/informacao/licitacoes_mg

24.14. Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:

- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)
- Anexo II – Estudo Técnico Preliminar - ETP
- Anexo III – Carta Proposta (modelo)
- Anexo IV - Termo de Credenciamento (modelo)
- Anexo V - Declaração Unificada de Habilitação
- Anexo VI - Declaração de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte (modelo)
- Anexo VII – Minuta do Contrato
- Anexo VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços.

25. DO FORO

25.1. Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o Foro da Comarca de Ipameri, no estado de Goiás, por mais privilegiado que outro seja.

Campo Alegre de Goiás, Goiás, 27 de março de 2025.

DEUSMAR DE SÁ GUIMARÃES
Secretário de Administração e Governo.

_____

MICHELE ANTÔNIO DA SILVA
Secretária da Assistência e Desenvolvimento Social.

_____

TATIANA ESTRELA ATAIA CARNEIRO
Secretária de Educação.

_____

MEIRE LÚCIA PEREIRA
Secretaria de Saúde e Saneamento Básico

_____

VINÍCIUS AIRES DE SOUZA FERNANDES
Secretaria de Cultura e Economia Criativa

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025 – SRP

ANEXO I

1. DO OBJETO

1.1. O objetivo do presente visa a contratação de empresa especializadas em fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades administrativas e fundos Municipais do município de Campo Alegre de Goiás/GO.

1.2 Os itens a serem adquiridos tem suas especificações, unidades, quantidades estimadas no escopo da tabela abaixo. A tabela 1 foi elaborada com base nas quantidades apresentadas pelas Secretarias.

TABELA 1

ITENS	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MEDIDA	QUANT	VALOR UNITÁRIO R$	TOTAL R$
1	ABACATE - ABACATE: TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 500	15,00	22. 495,00
2	ABACAXI - ABACAXI COMUM EXTRA IN NATURA COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES. INSETO DE PARASITAS E LARVAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	1. 000	11,70	11. 700,00
3	ABÓBORA CABOTIÁ - ABÓBORA CABOTIÁ, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, MADURA, SEM SUJIDADES, SEM PARTES PODRES. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 200	5,39	6. 472,00

4	ABOBRINHA - ABOBRINHA VERDE: IN NATURA, CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ISENTA DE FUNGOS E INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGROS, FIRMES, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, ISENTA DE AROMA, SABOR E ODOR ESTRANHOS. AUSÊNCIA DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS QUE AFETEM A APARÊNCIA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4. 000	5,73	22. 933,33
5	AÇAFRÃO - AÇAFRÃO EM PÓ PURO KG - DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM COM 500 GRS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	800	21,13	16 .901,33
6	ACELGA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	2. 000	10,82	21. 640,00
7	ACHOCOLATADO EM PÓ - ACHOCOLATADO EM PÓ PCT DE 1KG: ACHOCOLATADO EM PÓ, ORGÂNICO, EMBALAGEM DE 400G. CONTÉM AÇÚCAR, CACAU SOLUBILIZADO, MALTODEXTRINA, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E COM MARCA REGISTRADA. DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	4. 000	15,49	61. 973,33
8	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - INSTANTÂNEO, COM ADIÇÃO DE ADOÇANTE 100% STEVIA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE MINERAIS, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SOLÚVEL, OBTIDO PELA MISTURA DO CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ASPARTAME. CONSTITUÍDO DE PÓ STEVITA OU SIMILAR - FINO E	PCT	2. 000	18,52	37. 046,67

	HOMOGÊNEO, ISENTO DE FARINHA, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ADMITINDO TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 3%. PACOTES DE 01 KG. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (UTILIZADO POR CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE E DIABÉTICAS).				
9	AÇÚCAR - AÇÚCAR TIPO CRISTAL, BRANCO, EMBALAGEM 5 KG RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	PCT	10. 000	10,45	104 .466,67
10	ADOÇANTE DIETÉTICO - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% STEVIA; INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL; CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K; EMBALAGEM CONTENDO 80ML	UNID	300	11,58	3 .474,00
11	ALFACE LISA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	6. 000	4,66	27. 980,00
12	ALHO NACIONAL EXTRA - EXTRA, OS DENTES DEVEM ESTAR BEM DEFINIDOS, LIMPOS, FIRMES, SEM MANCHAS E LIVRE DE BROTO. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 200	16,29	19. 548,00
13	AMENDOIM - AMENDOIM CRU, GRAÚDO, SEM CASCA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS	KG	2. 000	19,22	38. 446,67

14	AMIDO DE MILHO - PRODUTO EXTRAÍDO DO MILHO. EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 01KG	PCT	1. 000	5,92	5. 923,33
15	ARROZ - ARROZ POLIDO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO. EMBALAGEM 5 KG RESISTENTE E TRANSPARENTE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES	KG	35.000	26,04	911.400,00
16	ARROZ INTEGRAL - ARROZ INTEGRAL 1 KG ARROZ INTEGRAL.CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	2. 000	18,13	36. 260,00
17	AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMÉTICAMENTE VEDADA. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR A DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 165 A 200 G.	PCT	1. 500	6,71	10. 065,00
18	AZEITE - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - EMBALAGEM/UNIDADE DE 500 ML (COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,5%, EMBALADO EM VIDRO ESCURO, NÃO CONTENDO ADIÇÃO DE OUTROS TIPOS DE ÓLEOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	UNID	600	55,11	33. 066,00

19	AZEITONA SEM CAROÇO - AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE VISÍVEIS. 500G	PCT	800	15,12	12. 093,33
20	BALA DE GOMA GOMETS (JUJUBA) - BALA DE GOMA TIPO JUJUBA DE TUBO, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS (LARANJA, LIMÃO, ABACAXI, UVA E MORANGO), COLORIDA E MACIA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, AROMATIZANTES, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO, VERMELHO ERITROSINA, VERMELHO ALURA, AZUL BRILHANTE. CAIXA CONTENDO 30 TUBOS (PACOTES) COM, NO MÍNIMO, 32 GRAMAS CADA UM. CADA TUBO DEVERÁ CONTER, APROXIMADAMENTE, 08 BALAS DE SABORES SORTIDOS. CAIXA INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. APRESENTAR VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCAS JÁ APROVADAS: DORI, GOMETS	KG	7. 500	21,20	159.000,00
21	BALA MACIA - BALA, SABORES VARIADOS (MACIA) EMBALAGEM PACOTE CONTENDO 1 KG. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	4. 500	12,01	54.045,00
22	BANANA DA TERRA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 500	13,70	34. 250,00
23	BANANA PRATA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA,	KG	5. 000	10,53	52 .666,67

	SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
24	BATATA DOCE - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 000	4,31	8. 613,33
25	BATATA INGLESA - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	17.000	5,18	88.060,00
26	BATATA PALHA FINA - BATATA FRITA PROCESSADA, TIPO PALHA, SABOR NATURAL - BATATA FRITA PROCESSADA, TIPO PALHA, SABOR NATURAL, COMPOSTA DE BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA FILME LAMINADO BOPP, ATÓXICO E LACRADO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA - PCT 500G	PCT	1. 000	21,66	21.663,33

27	BERINJELA - TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2 .500	8,37	20. 933,33
28	BETERRABA - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 500	4,31	10. 775,00
29	BICARBONATO - BICABORNATO DE SÓDIO PARA FINS ALIMENTÍCIOS: EMBALAGEM CONTENDO EM SUA FÓRMULA: NAHCO3 CRISTAL BRANCO CERCA DE 99,8% DE PUREZA, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PESO LÍQUIDO 150G	KG	200	15,33	3. 065,33
30	BISCOITO DE POLVILHO - BISCOITO DE POLVILHO: SALGADO ASSADO, CROCANTE NO FORMATO ARGOLA, EMBALAGEM DE 80 A 100G. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA	KG	2 .500	11,81	29. 533,33
31	BISCOITO DE QUEIJO - MÉDIO, BASE DA MASSA DE POLVILHO E QUEIJO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO, MARCA. ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	3. 500	26,28	91. 991,67
32	BOLACHA DE ARROZ - BISCOITO DE ARROZ: FEITO APENAS COM ARROZ EXPANDIDO PODENDO TER UM TOQUE DE SAL, LEVE E CROCANTE, SEM GLÚTEN, SEM OVO, SEM GORDURA TRANS. (PARA INT, A GLÚTEN, APLV E	PCT	1. 000	6,99	6. 993,33

	ALERGIA A OVOS). EMBALAGEM/ ROTULAGEM: PACOTE DE 90 GRAMAS, CONTENDO INGREDIENTES E DATA DE VALIDADE. PARA DIETA DE ISENTA DE GLÚTEN, DE OVO. MARCAS PRÉ-APROVADAS: JASMINE, CAMIL, FIT FOOD OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE E QUE ATENDA AO DESCRITIVO.				
33	BOLACHA DE MAISENA - PRODUTOS BEM EMBALADOS E DE BOA QUALIDADE - A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES DE FORMA QUE ESTEJAM INTACTOS BEM CONSERVADOS/ACONDICIONADOS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	5. 000	3,93	19. 633,33
34	BOLACHA DE SAL - TEXTURA CROCANTE. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, CONTENDO 400 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	5. 000	6,12	30. 583,33
35	BOLACHA ROSQUINHA - 400 G - PRODUTOS BEM EMBALADOS E DE BOA QUALIDADE - A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES DE FORMA QUE ESTEJAM INTACTOS BEM CONSERVADOS/ACONDICIONADOS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	8.000	6,40	51. 173,33

36	MINI SALGADOS FRITOS - CENTO DE MINI SALGADOS FRITOS VARIADOS: COXINHA COM RECHEIO DE CARNE DE FRANGO, COXINHA COM RECHEIO DE CARNE BOVINA, RISOLES COM RECHEIO DE PRESUNTO E DE QUEIJO, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE, MINI PIZZA, ENROLADINHO DE SALSICHA, EMPADINHA DE FRANGO. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES TODOS FRITOS E EMBALADOS. 25 A 35 GRAMAS A UNIDADE.	KG	5. 000	83,26	416. 316,67
37	BOLO CONFEITADO - ANIVERSARIO COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO. PRAZO PARA ENTREGA DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	5. 000	82,04	410. 216,67
38	BOLO PRONTO, SABORES VARIADOS - BOLO PRONTO (SABORES: LARANJA, COCO, CENOURA, CHOCOLATE, MANDIOCA, MILHO) PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, POLVILHO, ARARUTA) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUCO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE DE PRODUTO. PESO MÉDIO 500G.	UNID	1. 200	16,24	19. 492,00
39	BOMBOM SONHO DE VALSA - BOMBOM RECHEADO COBERTO COM UMA DUPLA CAMADA DE CHOCOLATE - INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MASSA DE CACAU, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMENDOIM, SORO DE LEITE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, MANTEIGA DE CACAU, CASTANHA DE CAJU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, SAL, ÓLEO VEGETAL, CACAU. LEITE EM PÓ DESNATADO, EXTRATO DE MALTE. EMULSIFICANTES- LECITINA DE SOJA POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. INFORMAÇÃO ADICIONAL- PRODUZIDO EM EQUIPAMENTO QUE PROCESSA AMÊNDOA E AVELÃ. CONTÉM TRIGO, AMENDOIM, LEITE, SOJA. CASTANHA DE CAJU CONTÉM GLÚTEN CADA EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 6 MESES.	KG	3. 000	59,15	177. 450,00

40	BOMBOM OURO BRANCO - BOMBOM RECHEADO COM CHOCOLATE PRETO AO LEITE - COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO AO LEITE EMBALADOS INDIVIDUAIS COM PAPEL LAMINADO E PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 1 KG COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 6 MESES.	KG	3. 000	51,40	154 .190,00
41	BROA DE FUBA (DOCE E TEMPERADA) - PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADA A BROA QUEIMADA OU MAL COZIDA, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TRANSPARENTE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	6. 000	26,33	158. 000,00
42	BRÓCOLIS - FRESCO, EXTRA, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 500	6,78	16. 958,33
43	CAFÉ - PACOTES DE 500 GRAMAS DE CAFÉ, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO, EMBALAGEM TIPO VÁCUO COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM. A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO NO PQC PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFE EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 PONTOS E MÁXIMA DE 7,2 NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ E LAUDO DE ANÁLISE DE MICROSCOPIAENEO,	PCT	17. 000	31,12	529.040,00

	TORRADO E MOÍDO. VALIDADE NÃO INFERIOR A 12(DOZE) MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. (SIMILAR OU MELHOR QUALIDADE QUE 3 CORAÇÕES)				
44	CALDO DE CARNE - 12 CUBOS - CALDO EM TABLETE, SABOR: CARNE - LIVRE DE GORDURA TRANS, SEM CONSERVADORES, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO. DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	1. 000	4,32	4. 323,33
45	CALDO DE FRANGO - 12 CUBOS - CALDO DE FRANGO - UNIDADE DE 114 G C/ 12 CUBOS. COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE E GORDURA DE GALINHA, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO-REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIPO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNID	1. 000	2,49	2. 486,67
46	CANELA COM CASCA - EM LASCA PARA CHÁ, EMBALAGEM DE 50G	GR	1. 500	3,67	5. 500,00
47	CANELA EM PÓ - CANELA EM PÓ - PACOTE 100GR - - CANELA; EM PÓ FINA HOMOGÊNEA; OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDA AMARELADA OU MARROM CLARA; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; CONTENDO 100G EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE E VEDADA; APROPRIADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	UNID	3. 000	4,37	13. 110,00

48	CANJIQUINHA DE MILHO - AMARELA, TIPO 1, EMBALADA EM PACOTE TRANSPARENTE RESISTENTE DE 500G. RÓTULO COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE/ LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1. 000	3,19	3. 186,67
49	CARÁ - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 000	7,91	15. 826,67
50	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS - TIPO FRALDINHA. TIPO FRALDINHA, CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16.000	41,53	664.480,00

51	CARNE BOVINA MOÍDA - TIPO PATINHO - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16.000	22,65	362.400,00
52	CARNE BOVINA TIPO ACÉM - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO,	KG	6 .000	29,18	175 .100,00

	ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
53	CARNE BOVINA TIPO CONTRAFILÉ - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16 .000	38,81	620.960,00

54	CARNE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16.000	16,56	264.960,00
55	CARNE SECA - DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	52,79	316. 760,00

56	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	27,30	163. 800,00
57	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO,	KG	6. 000	29,94	179 .660,00

	ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
58	CARNE SUÍNA - COSTELINHA SUÍNA - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16.000	23,98	383.680,00

59	CARNE TIPO FILÉ DE FRANGO - SEM OSSO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO, EMBALAGEM COM 03 KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	44,33	265 .980,00
60	CARNE TIPO FILE DE TILAPIA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12°C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLASTICO ATOXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 02 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/ PROCEDÊNCIA. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2. 000	22,82	45. 633,33

61	CEBOLA BRANCA - CEBOLA REDONDA BRANCA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978) E INC N° 9 DE 12 DE JULHO DE 2002. DEVERÃO APRESENTAR BULBOS FRESCOS, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES), TAMANHO UNIFORME E COLORAÇÃO DA CASCA VARIANDO ENTRE AMARELA E VERMELHA. O CALIBRE DEVERÁ SER DE 5 A 6 CM. NÃO DEVERÁ APRESENTAR TALO GROSSO, BROTADO, PODRIDÃO, MOFO, MANCHAS ESCURAS. EMBALAGEM: SACOS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	15.000	5,40	81.000,00
62	CEBOLA ROXA - O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978) E INC N° 9 DE 12 DE JULHO DE 2002. DEVERÃO APRESENTAR BULBOS FRESCOS, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES), TAMANHO UNIFORME. NÃO DEVERÁ APRESENTAR TALO GROSSO, BROTADO, PODRIDÃO, MOFO, MANCHAS ESCURAS. EMBALAGEM: SACOS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA N° 12 DE 24/07/78 E RESOLUÇÃO RDC ANVISA N° 175 DE 08/97/03.	KG	2. 000	8,26	16. 513,33
63	CEBOLINHA - CEBOLINHA VERDE, SADIA, FRESCA, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, SEM PARTES AMARELADAS E MURCHAS, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO, EM MAÇOS	KG	1. 200	4,45	5 .344,00

	DE 300GR, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONFORME A RESOLUÇÃO SESA Nº 748/2014 AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
64	CENOURA - CENOURA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	15.000	5,52	82.800,00
65	CHÁ DE CAMOMILA - CHÁ, PRODUTO PARA PREPARO DE CHÁ, EMBALADO EM CAIXAS COM 10 SACHÊS DE 15 G. SABORES: CIDREIRA, ERVA DOCE, CAMOMILA OU HORTELÃ. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA.	UNID	500	5,14	2 .571,67
66	CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 70% DE CACAU - EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTES COM 01 KG	PCT	8. 000	51,70	413 .573,33
67	CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 50% DE CACAU - COMPOSIÇÃO: CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, VITAMINAS E MINERAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE CONTENDO ENTRE 200 A 500G, DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	6. 000	20,25	121. 500,00
68	CHOCOLATE GRANULADO - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA	PCT	2. 000	9,35	18 .693,33

	DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM PESO MÍNIMO DE 500 GRAMAS.				
69	CHUCHU - EXTRA - IN NATURA, POUCA RUGOSIDADE, TAMANHO MÉDIO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNAS, FRESCAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE 01 KG. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	3. 000	4,05	12 .150,00
70	COCO RALADO SEM AÇÚCAR - DESIDRATADO, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 01KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	500	5,15	2. 573,33
71	COLORAU - PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500G, COR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DATA DE VALIDADE 12(DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	2 .500	11,17	27. 933,33
72	CORANTE ALIMENTÍCIO - CORANTE ALIMENTÍCIO 10ML DISTRIBUÍDOS EM CORES DIVERSAS (EXEMPLO: VERDE, AZUL, AMARELO, ROSA E LARANJA)	UNID	100	4,22	422,00
73	COUVE MANTEIGA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS	UND	2. 500	3,92	9. 808,33

	ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
74	COUVE-FLOR - NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SÃ, SEM FUNGOS, TAMANHO MÉDIO, FLORES DE COLORAÇÃO BRANCA, SEM MANCHAS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS, APRESENTANDO ETIQUETA DE PESAGEM E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	KG	2. 000	7,30	14. 606,67
75	CREME DE CHANTILI - CREME DE LEITE PREPARO DE CHANTILLY, PARA COBERTURAS E RECHEIOS, EMBALAGEM DE 1 LT.	UNID	300	22,76	6. 827,00
76	CREME DE LEITE - CREME DE LEITE ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM CAIXINHA DE 200 GR LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE O DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMEROS DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA. CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UNID	5. 000	8,57	42. 850,00
77	ERVA DOCE - ERVA DOCE EM PACOTES DE 90 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE DATA DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES.	UNID	600	6,38	3. 830,00
78	ERVAS PARA PREPARO DE CHÁ SABORES DIVERSOS - SABORES: CAMOMILA, CIDREIRA, ERVA DOCE, FUNCHO E ENDRO, PRODUZIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE, LIVRE DE CONTAMINAÇÃO E /OU MATERIAIS ESTRANHOS, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE PAPEL, CONTENDO 10 SACHÊS COM VOLUME DE 1 GR CADA, PESO TOTAL DE 10 GR, CONTENDO NO RÓTULO: REGISTRO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	1. 200	3,46	4. 148,00

79	ERVILHA EM CONSERVA - ERVILHA EM CONSERVA 3,100 G: GRÃOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA (ÁGUA E SAL); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. ACONDICIONADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 3,100 G E PESO DRENADO DE 1,700G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PELA NUTRICIONISTA	UNID	2. 000	2,81	5. 613,33
80	EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO, COMPOSTO POR TOMATES, SAL, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE TETRA PARK, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMÉTICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 1 KG.	KG	6. 000	13,23	79. 400,00
81	FARINHA DE ARROZ - FARINHA DE ARROZ EMB. 1KG FARINHA DE ARROZ DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NAO DEVERA APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.EMBALAGEM RESISTENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. EMBALAGEM DE MÍNIMO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	PCT	1. 000	6,80	6. 800,00

82	FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA (500G): CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: FARINHA DE AVEIA, SEM GLÚTEN, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA, DEVERÁ ESTAR ISENTA DE MOFOS, SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS. EMBALADO EM PACOTES OU CAIXAS CONTENDO 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	PCT	1. 500	4,79	7. 180,00
83	FARINHA DE MANDIOCA - SECA, FINA, CLASSE BRANCA, OBTIDAS DAS RAÍZES DE MANDIOCA, SADIA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, RÓTULO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. NÃO PODENDO APRESENTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	3. 000	5,65	16. 950,00
84	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - PACOTE DE 1KG, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	KG	2. 000	6,59	13. 173,33
85	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL - TIPO 01 - FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, TIPO 1, PACOTE DE 1KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES. MARCAS DE REFERÊNCIA: VILMA, DONA BENTA E ÚTIL.	KG	5. 000	7,38	36. 900,00
86	FEIJÃO CARIOCA - TIPO 01 - CLASSE CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO ISENTO DE IMPUREZAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, CLASSIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE,	KG	12. 000	6,78	81. 400,00

	QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 01 KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
87	FEIJÃO PRETO - CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CAPACIDADE DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). PARÂMETRO DE QUALIDADE: PADRE, IMPERIAL OU EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE. ENTREGA REFRIGERADA EM CARRO PRÓPRIO PARA ENTREGA DE PERECÍVEIS, CONFORME CALENDÁRIO EM ANEXO NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	2. 000	6,71	13. 413,33
88	FERMENTO EM PÓ - SECO; DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM (LATA) 250G. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCIO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO ROYAL	UNID	1. 500	7,01	10. 510,00
89	FUBÁ DE MILHO - FUBÁ DE MILHO, PACOTE DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, E INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2. 500	2,84	7. 091,67
90	GELATINA - GELATINA EM PÓ DIVERSOS SABORES: ABACAXI, LIMÃO, MORANGO, UVA, ETC, CONTENDO CORANTES NATURAIS E AROMA NATURAL. EMBALAGEM PACOTE ÍNTEGRO DE POLIETILENO ATÓXICO OU FILME DE POLIÉSTER METALIZADO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES NO	UNID	3. 500	1,58	5 .518,33

	MOMENTO DA ENTREGA. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE				
91	GELATINA DIET - GELATINA EM PÓ DIET: SABORES DIVERSOS, EMBALAGENS ÍNTEGRAS QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	500	3,12	1. 560,00
92	GELATINA SEM SABOR - GELATINA EM PÓ INCOLOR SEM SABOR - PACOTE DE 12G. INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 12G: CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 10G, GORDURAS TOTAIS 10G E SÓDIO 28MG. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA VEDADA, IMPERMEÁVEL E RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 24 GRAMAS, CADA ENVELOPE COM PESO LÍQUIDO DE 12 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, VALIDADE E LOTE. PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM).	UNID	500	3,65	1 .823,33
93	HIPOCLORITO DE SÓDIO - HIPOCLORITO DE SÓDIO 1 %. COMPOSIÇÃO/DESCRIÇÃO: DESINFETANTE PARA SUPERFÍCIES FIXAS E ARTIGOS NÃO CRÍTICOS A HIPOCLORITO DE SÓDIO A 1 %. EMBALAGEM DE 5 LITROS.	LT	400	2,50	1 .000,00
94	INHAME - 1ª QUALIDADE, TIPO DEDO, RAIZ CARNUDA E GROSSA, IN NATURA, LIMPA, ESCOVADA E ACONDICIONADA DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS E BIOLÓGICOS. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO.	KG	1. 000	9,32	9. 316,67
95	JILÓ - TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	800	7,28	5. 824,00

96	KETCHUP - KETCHUP O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM DE 400ML MARCAS DE REFERÊNCIA: QUERO, SUAVIT, EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE	UNID	500	7,38	3. 688,33
97	LARANJA PERA - IN NATURA, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO, LIVRE DE ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	10. 000	6,38	63. 766,67
98	LEITE CONDENSADO - OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO, INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, EMBALAGEM LATA DE 395G, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE.	UNID	2. 000	7,27	14. 540,00
99	LEITE DE AMÊNDOA - BEBIDA VEGETAL À BASE DE AMÊNDOAS, ACONDICIONADA EM CAIXAS DE 1 LITRO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. 100% VEGETAL. VALIDADE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	1. 500	27,03	40. 540,00
100	LEITE DE COCO - PRODUTO OBTIDO DE LEITE DE COCO, PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO, UNIFORME SEM GRUMOS, COR, AROMA ODOR CARACTERÍSTICOS, NÃO RANÇOSO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500ML, COM IDENTIFICAÇÃO (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	1. 200	4,09	4 .904,00

101	LEITE DE SOJA - ÁGUA, GRÃOS DE SOJA, AÇÚCAR, MINERAIS (CÁLCIO E ZINCO), SAL, VITAMINAS (E, B6, A, ÁCIDO FÓLICO, D E B12), AROMATIZANTE, ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, GOMA GELANA E GOMA XANTANA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E EDULCORANTE SUCRALOSE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	LT	5. 000	9,13	45. 650,00
102	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT - LEITE INTEGRAL, ESTABILIZANTES CITRATOS DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. TEOR DE SÓDIO ENTRE 120 A 165 MG EM PORÇÃO DE 200 ML. EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTO NO SIF, SISE OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	LT	60. 000	4,29	257. 400,00
103	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM RESISTENTE 400G, DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, NOME/OU MARCA, LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	3. 000	12,80	38. 410,00
104	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - LEITE ZERO LACTOSE, ESTABILIZANTES CITRATOS DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, TEOR DE SÓDIO ENTRE 120 A 165 MG EM PORÇÃO DE 200ML. EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE,	LT	9. 000	5,45	49. 050,00

	QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
105	LIMÃO TAITI - IN NATURA, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO, LIVRE DE ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 500	4,36	6. 535,00
106	LINGUIÇA CALABRESA - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 01KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	24,42	146 .520,00

107	LINGUIÇA DE FRANGO - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	16,85	101. 080,00
108	MAÇÃ NACIONAL - IN NATURA, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO, LIVRE DE ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	10. 000	7,14	71. 366,67
109	MACARRÃO ESPAGUETE - MACARRÃO (ESPAGUETE), MASSA ALIMENTÍCIA, SECA, FORMATO ESPAGUETE, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA	PCT	5. 000	7,90	39. 483,33

	EM SACO DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, EMBALAGEM COM 500G. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE 180 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO				
110	MACARRÃO PADRE NOSSO - MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500G. ÓTIMA QUALIDADE.	PCT	5. 000	3,68	18. 383,33
111	MACARRÃO PARA LASANHA - MASSA ALIMENTÍCIA PARA O PREPARO DE LASANHA, TIPO SECA, PRÉ-COZIDA, COR AMARELA; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E QUAISQUER OUTROS DANOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, INTACTA, COM 500 GRAMAS, CONTENDO NOME DO FABRICANTE, LOTE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	PCT	1 .000	7,89	7. 893,33
112	MACARRÃO PARAFUSO - MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN ENRIQUECIDO COM OVOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PACOTE CONTENDO 500 GR.	PCT	5. 000	8,32	41 .583,33

113	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO TIPO PARAFUSO INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 180 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	5. 000	3,73	18. 650,00
114	MACARRÃO PENNE - MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS. PACOTE 500 G. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. COR LIGEIRAMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PACOTE PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE	PCT	5 .000	4,14	20. 700,00
115	MAIONESE - MAIONESE 500G - MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: ÓLEO VEGETAL E OVOS PASTEURIZADOS ENTRE OUTROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONFORME EMBALAGEM DO FORNECEDOR. ROTULAGEM: AS EMBALAGENS DEVERÃO SER ROTULADAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES APÓS A ENTREGA	UNID	2. 500	7,43	18. 566,67
116	MAMÃO FORMOSA - IN NATURA, EXTRA, APRESENTANDO MATURAÇÃO MÉDIA (DE VEZ) POLPA FIRME AO TOQUE, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, FRESCA, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4. 000	8,77	35. 080,00

117	MANDIOCA - MANDIOCA DESCASCADA, CORTADA EM PEDAÇOS, CONGELADA, DE ÓTIMA QUALIDADE. EM EMBALAGEM DE 1KG, NAS QUAIS DEVERÃO CONSTAR AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE ALÉM DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ ATENDER AS NORMAS DAS RESOLUÇÕES N° 748/2014 E 004/2017 DA SESA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4. 000	6,30	25. 213,33
118	MANGA - IN NATURA, EXTRA, APRESENTANDO MATURAÇÃO MEDIA (DE VEZ) POLPA FIRME AO TOQUE, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, FRESCA, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4. 000	6,01	24. 026,67
119	MANTEIGA DE LEITE PURA COM SAL - EMBALAGEM COM 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E OU - AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS, REFRIGERADOS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTAM ESTUFADAS OU ALTERADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	10. 000	22,01	220. 133,33
120	MARGARINA COM SAL - MARGARINA VEGETAL C/ SAL - POTE 500G MARGARINA PRODUTO OBTIDO DE VEGETAIS LÍQUIDOS HIDROGENADOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NAO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADAVEL, COR NAO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE,	UNID	5. 000	5,08	25. 400,00

	CONTENDO 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.				
121	MARIA MOLE - DOCE DE MARIA MOLE COM BRINDE TIPO CANUDO, UNIDADE COM 30 GRAMAS. CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 50 UNIDADES	CX	4. 000	44,41	177. 626,67
122	MASSA DE PASTEL - MASSA PRÉ-COZIDA PARA PASTEL REDONDA 500 G REFRIGERADA, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE.	PCT	400	7,79	3. 116,00
123	MELANCIA - IN NATURA, EXTRA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CASCA FIRME SEM AVARIAS, POLPA FIRME, COLORAÇÃO VERMELHA COM APARECERIA FRESCA E MACIA. SENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	12. 000	3,11	37. 360,00
124	MELÃO AMARELO - FRUTA IN NATURA. COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. COM GRAU DE MATURAÇÃO IDEAL PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. SEM DEFEITOS OU LESÕES TAMANHO: MÉDIO. COM CASCA SÃ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4. 500	6,12	27 .540,00

125	MEXERICA - MEXERICA, PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 500	10,43	26. 066,67
126	MILHO PARA CANJICA AMARELO - CANJICA DE MILHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES - ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PACOTE DE 500 G. EMBALAGEM DEVERA CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1. 000	3,33	3 .326,67
127	MILHO PARA PIPOCA - MILHO PARA PIPOCA PREMIUM, GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1, PESO LIQ 500 GR. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, VALOR NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	2. 000	4,24	8 .486,67
128	MILHO VERDE EM CONSERVA - MILHO VERDE EM CONSERVA – GRÃOS INTEIROS, COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVADOS EM ÁGUA E SAL. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS. LATA COM PESO LÍQUIDO DE 300G. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UNID	2 .000	3,76	7. 513,33
129	MILHO VERDE EM ESPIGA - FRESCO, COM AS FOLHAS BEM VERDES E CABELO MARROM ESCURO, PROTEGIDO PELA CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. PACOTE COM 06 ESPIGAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	PC	2. 000	4,14	8 .273,33

130	MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE - MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (...). SABOR: CHOCOLATE TRUFADO ... - EMBALAGEM 300 A 400 GR. EM PÓ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS E SUJIDADES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	2. 000	4,50	9. 006,67
131	MOLHO SHOYU - MOLHO SHOYU OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA; COMPOSTO DE ÁGUA, SAL, SOJA, MILHO, AÇÚCAR, CORANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; ADMITINDO CONDIMENTOS E CEREAIS PERMITIDOS; NA FORMA LIQUIDA DE COR MARROM ESCURO; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO COM 900 ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNID	200	9,21	1. 842,67
132	MORANGO - MORANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO, TAMANHO MÉDIO, INTEIROS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. EMBALADOS EM BANDEJAS, PESADO NO MÍNIMO 250G. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	BDJ	1. 000	11,47	11 .470,00
133	MORTADELA FATIADA - MORTADELA FATIADA PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SA E LIMPAS E DE BOA QUALIDADE APARÊNCIA PRÓPRIA COR ROSADA ODOR PRÓPRIO SABOR PRÓPRIO COM CARIMBO DO SIF PRAZO DE VALIDADE E DATA DE EMBALAGEM. PRAZO DE ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	2. 000	24,99	49. 986,67
134	MOSTARDA - MOSTARDA EMBALAGEM COM 1 KG: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE	UNID	200	9,33	1. 866,67

	VALIDADE E PESO LÍQUIDO. DATA DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.				
135	MUCILON DE ARROZ - TIPO MUCILON SABOR ARROZ. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D E AROMATIZANTE VANILINA). CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALAGEM EM POLIETILENO, ATÓXICA, RESISTENTE BEM VEDADA, COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS PRODUTO COM PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	2. 000	9,54	19. 073,33
136	MUCILON DE MULTICEREAIS - MUCILON MULTICEREAIS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, CÁLCIO (CARBONATO DE CÁLCIO), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), FERRO (FUMARATO FERROSO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA E (ACETATO DE DL-A-TOCOFERILA), NIACINA (NICOTINAMIDA), ÁCIDO PANTOTÊNICO (D-PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA A (ACETATO DE RETINILA), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA), ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO E AROMATIZANTE VANILINA. EMBALAGEM EM POLIETILENO, ATOXICA, RESISTENTE BEM VEDADA, COM NO MINIMO 400 GRAMAS PRODUTO COM PROCEDENCIA E INFORMACAO NUTRICIONAL NO ROTULO PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	2. 000	9,28	18. 566,67
137	MUSSARELA - QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO COM REGISTRO NO SIF, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO.	KG	1. 200	44,34	53. 212,00

	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE. PRAZO PARA ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.				
138	ÓLEO DE SOJA VEGETAL - EMBALAGEM PET, TIPO 1, 900ML SEM CONSERVANTE E LIVRE DE PARASITOS E DETRITOS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 UNIDADES, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E SEM AMASSADOS. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.	UNID	5. 000	6,49	32. 433,33
139	ORÉGANO - DE BOA QUALIDADE, SEM SUJIDADES, FLORAIS, SECAS E LIMPAS. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMÉTICAMENTE E LIMPO, CONTENDO DE 500 G. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	700	6,85	4. 792,67
140	OVO DE GALINHA - CARTELA COM 30 OVOS: IN NATURA, TIPO BRANCO, MÉDIO, FRESCO, SELECIONADO, ISENTO DE RACHADURAS, SUJIDADES, CASCA DO OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA EM BANDEJAS RESISTENTES, NOVAS, INODORAS, SECAS, CONTENDO 30 UNIDADES DE OVOS, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	CARTELA	7. 000	19,38	135. 660,00
141	PAÇOCA - PAÇOCA DE AMENDOIM TIPO ROLHA, PESANDO, APROXIMADAMENTE, 15 GRAMAS CADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE. POTE PLÁSTICO CONTENDO, NO MÍNIMO, 50 UNIDADES. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AMENDOIM, AÇÚCAR E SAL. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO, COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	POTE	1. 500	39,67	59. 500,00

142	PALMITO - PALMITO EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM VIDRO DE 300G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. A ÁGUA DA CONSERVA DEVE APRESENTAR-SE COM BOA APARÊNCIA. IGUAL OU SUPERIOR A IMPERADOR, MAITÁ.	UNID	1. 000	16,41	16. 410,00
143	PÃO CASEIRO - TIPO BISNAGUINHA - 25G A UNIDADE PACOTE COM 10 UNIDADE.PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	5. 000	12,00	59. 983,33
144	PÃO DE CACHORRO QUENTE - PESO 50G CADA UNIDADE, DO TIPO BRIOCHE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTA DE SUJIDADES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO DOCE QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA, PRAZO PARA ENTREGA É DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	8. 000	10,10	80 .773,33
145	PÃO DE FORMA INTEGRAL - PACOTE 500G - PÃO DE FORMA INTEGRAL - FATIADO VERTICALMENTE ISENTO DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS, FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	PCT	1. 200	11,23	13. 476,00
146	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - PACOTE 500G - PÃO DE FORMA PACOTE COM 500G, MASSA LEVE, FATIADO, ISENTO DE BOLOR, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE.	PCT	1. 200	8,93	10. 716,00
147	PÃO DE QUEIJO - MÉDIO, BASE DA MASSA DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO, MARCA. ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	2. 000	26,60	53. 193,33

148	PÃO FRANCÊS - PESO UNITÁRIO 50G. FORMATO UNIFORME, COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, OU PRESENÇA DE FUNGOS. ISENTO DE PARASITAS E SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE, PESO. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	50. 000	15,92	796.000,00
149	PEPINO - EXTRA - TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	5. 000	5,13	25. 650,00
150	PERA - TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS	KG	3. 000	10,71	32. 140,00
151	PIMENTA DE CHEIRO - PIMENTA DE CHEIRO TAMANHO GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, DEVEM SER ÍNTEGROS, SADIOS, SEM IMPERFEIÇÕES, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE O TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO E ESTOQUE. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 000	14,72	14. 720,00

152	PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO: COMINHO MOÍDO EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MISTURAS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 100G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS.A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PARÂMETRO DE QUALIDADE: MARATÁ OU EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE. ENTREGA REFRIGERADA EM CARRO PRÓPRIO PARA ENTREGA DE PERECÍVEIS, CONFORME CALENDÁRIO EM ANEXO NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	300	15,65	4. 694,00
153	PIMENTÃO AMARELO - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS	KG	500	12,97	6. 486,67
154	PIMENTÃO VERDE - PIMENTÃO VERDE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	500	8,23	4. 113,33
155	PIMENTÃO VERMELHO - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS	KG	500	16,50	8. 250,00
156	PIPOCA DOCE - PIPOCA DOCE, DE SAQUINHO, FARDO COM 50 UNIDADES DE 10GR CADA.	PCT	4. 000	32,19	128. 746,67
157	PIRULITO CORAÇÃO - PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO VERMELHO,	PCT	1. 000	20,12	20. 116,67

	SABOR MORANGO. PACOTE PLÁSTICO COM 50 UNIDADES.				
158	PIRULITO SORTIDO - PIRULITO SORTIDO, SABOR DE FRUTAS, SEM RECHEIO, COM PALITO PLÁSTICO. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GLICOSE, E CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN, APROXIMADAMENTE 10 CM DE ALTURA, EMBALAGEM 500G.	PCT	1. 000	10,89	10. 893,33
159	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	5. 000	16,21	81. 033,33
160	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6. 000	8,58	51. 460,00
161	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJU, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ	KG	6. 000	8,63	51. 760,00

	ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.				
162	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6. 000	10,06	60 .380,00
163	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MANGA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6. 000	13,14	78. 860,00
164	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6. 000	25,17	151. 000,00

165	POLPA DE FRUTA SABOR TAMARINDO - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR TAMARINDO, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 .000	7,40	44. 380,00
166	POLPA DE FRUTA SABOR UVA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6. 000	13,97	83. 800,00
167	POLVILHO DOCE GRANULADO - GRUPO I FÉCULA, TIPO 1, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM COM 500G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	4. 000	6,75	26. 986,67

168	PRESUNTO FATIADO - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2. 000	28,98	57. 966,67
169	QUEIJO CURADO RALADO - COM MASSA BRANCA, FINA, HOMOGÊNEA E CONSISTENTE. ISENTO DE SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. EMBALAGEM ATÓXICO E TRANSPARENTE, DEVE CONTER A QUANTIDADE EM KG/1KG. TABELA NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, LOTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA SOB NO 0019/2296.	KG	1. 500	33,69	50. 540,00
170	QUEIJO FRESCO - LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTICO, CLORETO DE CÁLCIO E COAGULANTE QUIMOSINA. PEÇAS DE 500G ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS. TRANSPORTE EM BAÚ ISOTÉRMICO COM UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO. TABELA NUTRICIONAL. DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA SOB NO 0019/2296 QUEIJO MINAS FRESCAL 500G	PEÇA	1. 500	33,62	50. 435,00

171	QUIABO - TAMANHO HOMOGÊNEO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRUPO CILÍNDRICO, SUBGRUPO VERDE, CLASSE 09, COM TAMANHO APROXIMADO MAIOR QUE 9 E MENOR QUE 12 CM, SEM DEFEITOS GRAVES (FIBROSOS, PODRIDÃO, ENCAROÇADOS, MURCHOS, DANOS PROFUNDOS POR GEADA OU TORTOS E SEM PEDÚNCULO, SEM MANCHAS), CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMAS COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA, ESTAR MACHUCADO, PERFURADO, MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE. O PRODUTO DEVE ESTAR INTACTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	800	9,88	7. 906,67
172	REFRIGERANTE - REFRIGERANTE DE 2 LITROS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ORIGINAL DE FÁBRICA, COM DATA DE VALIDADE, SABOR E COLORAÇÃO ARTIFICIAL (GUARANÁ, LARANJA OU COLA). FARDO COM 06 UNIDADES	LT	5. 000	10,52	52 .583,33
173	REFRIGERANTE GUARANÁ SEM AÇÚCAR - REFRIGERANTE GUARANÁ 2LTS - 1ª QUALIDADE REFRIGERANTE DE GUARANÁ - REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE; COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02 G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA, COM NOME E MARCA DO FABRICANTE. SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 544, DE 16 DE NOVEMBRO DE 1998 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DE ENTREGA.VALIDADE NÃO INFERIOR A 6(SEIS) MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. (SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE QUE ANTARTICA)	LT	2. 000	8,22	16. 433,33

174	REPOLHO BRANCO - IN NATURA, FRESCO, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVA. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 .000	5,36	21. 426,67
175	REPOLHO ROXO - IN NATURA, FRESCO, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVA. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 000	6,50	13. 000,00
176	REQUEIJÃO CREMOSO - REQUEIJÃO CREMOSO 400G: PRODUTO ELABORADO COM QUEIJO MUSSARELA (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E FERMENTO LÁCTEO) CREME DE LEITE, CREME DE LEITE EM PÓ, CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO DE LEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESMINERALIZADO, ESTABILIZANTES, REGULADOR DE ACIDEZ, CONSERVANTES EMBALADOS EM POTE PLÁSTICO APROPRIADO DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MANTER EM REFRIGERAÇÃO DE 0 A 10 C. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PELA NUTRICIONISTA.	UNID	1 .500	9,11	13. 670,00
177	ROSCA - (UNIDADE) PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADA A ROSCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TRANSPARENTE. PRAZO PARA ENTREGA DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	UNID	30. 000	20,28	608.400,00

178	RÚCULA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA).	UNID	800	6,16	4. 930,67
179	SAL MARINHO - PRODUTO REFINADO E IODADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE DE 01KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	2 .000	2,23	4 .466,67
180	SALSA IN NATURA - COLORAÇÃO VERDE ESCURO, FRESCAS, SEPARADAS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNAS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UNID	1. 000	3,87	3 .870,00
181	SALGADINHO DE MILHO SABOR DIVERSOS - 30G, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE MILHO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS DE GIRASSOL (70%) E PALMA (30%), PREPARADO PARA SALGADINHO SABOR VARIADO (SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA HIDROLISADA DE TRIGO, QUEIJO, ÓLEO VEGETAL DE COCO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO, MONOSSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO) E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PACOTE COM APROXIMADAMENTE 30 G. VALIDADE MÍNIMA DE 23 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	6 .000	2,53	15 .160,00

182	SALSICHA TIPO HOT DOG - DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	11,79	70. 740,00
183	SANDUÍCHE NATURAL - COM PATÊ DE FRANGO, PRESUNTO, MUSSARELA, ALFACE E TOMATE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	UNID	5. 000	8,13	40 .650,00
184	SUCO DE FRUTA CAIXA 1L SABORES DIVERSOS: ABACAXI, MARACUJÁ, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, LARANJA, GOIABA. DATA DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	LT	3 000	8,04	24 130,00
185	SUCO DE SAQUINHO - SABORES DIVERSOS (LIMÃO, ABACAXI, GUARANÁ, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ, MORANGO, TANGERINA, UVA) - EMBALAGEM: PACOTES DE 25 GRAMAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE PLÁSTICO ATÓXICO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 15 PACOTES. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO OU A DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONFORME PORTARIA 42 DE 14/01/1998, RDC Nº 359 E RDC Nº 360 DE 23/12/2003 DA ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE	UNID	2. 000	2,07	4 .146,67

	FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.				
186	SUCO DE FRUTA CAIXINHA DE 200ML COM CANUDO - DIVERSOS SABORES: ABACAXI, MARACUJÁ, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, LARANJA, GOIABA, MORANGO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 23 (DECRETO 12.486/78), INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 49/2018, RESOLUÇÃO FNDE Nº26/2013 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. INGREDIENTES MÍNIMOS: ÁGUA, POLPA OU SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI, MARACUJÁ, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, LARANJA, GOIABA, MORANGO, E DEMAIS INGREDIENTES, DESDE QUE PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. DEVERÁ SER ISENTO DE AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, EDULCORANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS, AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AO NATURAL E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. PODERÁ CONTER AROMA NATURAL. ASPECTO: COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, NÃO FERMENTADO. BEBIDA PRONTA PARA O CONSUMO. SEM NECESSIDADE DE CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRA PAK LONGA VIDA DE 200 ML COM CANUDO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO ATÉ 27 UNIDADES. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UND	6. 000	7,11	42. 640,00
187	SUSPIRO - SUSPIRO SABOR TRADICIONAL, EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 GRAMAS, INGREDIENTES: CLARA DE OVOS E AÇÚCAR. CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06	PCT	4. 000	31,95	127. 800,00

	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 50 UNIDADES				
188	TAPIOCA - FARINHA DE TAPIOCA EMBALAGEM DE 1KG DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE GRANULADA, EMPACOTADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, ATÓXICOS, NÃO VIOLADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	500	7,42	3 .708,33
189	TOMATE CEREJA - TOMATE TIPO CEREJA IN NATURA - FRUTO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA E INTACTA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS TRÊS VEZES NA SEMANA DE ACORDO COM A DEMANDA E SER ENTREGUES NAS UNIDADES SOLICITANTES.AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	7.000	23,16	162.120,00
190	TOMATE LONGA VIDA - FRUTO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA E INTACTA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	6. 000	7,29	43. 760,00

191	TRIGO PARA QUIBE - TRIGO PARA QUIBE 500 GRAMAS DESCRIÇÃO: PRODUTO ÍNTEGRO, SEM PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, SUJIDADES E FUNGOS; RÓTULO COM INDICAÇÃO DE FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: PACOTES PLÁSTICOS COM 500 GRAMAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE ESTAR COM NO MÍNIMO UM TERÇO DA DATA DE VALIDADE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	PCT	1 .200	5,75	6 .904,00
192	UVA PASSAS BRANCAS - UVA PASSAS BRANCA SEM CAROÇO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM COM 01KG	PCT	500	15,05	7 .523,33
193	UVA PASSAS PRETA - UVA PASSAS (ESCURA) - UVA PASSAS (ESCURA) FRUTO DESIDRATADO TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CORRENTES ARTIFICIAIS.	PCT	800	19,08	15. 261,33
194	UVA SEM CAROÇO - UVA RUBI SEM CAROÇO, FRESCA, AROMA E COR DA ESPÉCIE, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COM GRAMAGEM DE 1KG. DEVE APRESENTAR NO RÓTULO: NOME, ENDEREÇO DO EMBALADOR, IDENTIFICAÇÃO DO MESMO COMO PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA, CONFORME O CASO; VARIEDADE, TAMANHO, DATA DE ACONDICIONAMENTO, PESO MÉDIO; IDENTIFICAÇÃO DO LOTE. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 .000	23,96	23. 956,67

195	VAGEM - VAGEM EXTRA IN NATURA, DE COLORAÇÃO BRILHANTE, ASPECTO TENRO E QUEBRADIÇO, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, FRESCAS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 .500	11,63	17 .445,00
196	VINAGRE DE MAÇÃ - FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE ÁLCOOL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO 750ML. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	1. 000	7,61	7 .606,67
197	VINAGRE DE ALCOOL- FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE ÁLCOOL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO 750ML. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	1. 000	7,61	7 .606,67
198	CARNE BOVINA TIPO COSTELA - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE	KG	3. 000	R$ 41,23	R$ 123.710,00

	TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
199	CARNE TIPO PEITO DE FRANGO - SEM OSSO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO, EMBALAGEM COM 03 KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06	KG	6 .000	R$ 28,58	R$ 171.480,00
				TOTAL	**R$ 14.394.924,64**

1.3 Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.4 Os descritivos dos itens acima, em respeito ao art. 19, II da NLLC não foram retirados do Catálogo da União.

1.5 O custo estimado total da contratação é de **R$ 14.394.924,64 (quatorze milhões, trezentos e noventa e quatro mil, novecentos e vinte e quatro reais e vinte e quatro centavos),** conforme custos unitários apostos na tabela acima.

1.6 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

2 DO PRAZO CONTRATUAL

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses dias contados a partir da homologação, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.
2.2 O serviço é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.
2.3 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 A presente aquisição será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, observando os dispositivos legais, notadamente os princípios da lei no 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019 e pela lei no 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, e pelas condições e exigências estabelecidas em Edital.
3.2 A presente contratação está prevista nos planejamentos orçamentários do órgão e pedagógicos das Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades Administrativas e Fundos Municipais deste município.

4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5 PRODUTOS

5.1 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para todas as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades administrativas e fundos Municipais, deverão atender ao disposto da legislação de alimentos, estabelecida pela agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme artigo 33 Resolução/CD/FNDE nº26, de 17 de junho de 2013.
5.2 As embalagens dos produtos devem ser as originais de fábrica e lacradas, contendo a identificação do produto, marca e fabricante, data de fabricação, no do lote, prazo de validade.
5.3 A empresa contratada se responsabilizará, às suas expensas, pelas eventuais

substituições de produtos nos seguintes casos: produtos com especificações incompatíveis com este Termo de Referência e Edital de Licitação, que apresentem defeito de fabricação, entregue com a embalagem violada ou com sinais de violação, produto danificado em função de manuseio inadequado durante o transporte até o Município de Campo Alegre de Goiás/GO, mesmo que a embalagem esteja íntegra, produtos com prazo de validade abaixo do estabelecido neste Termo de Referência. O prazo máximo para substituição desses produtos, pela empresa, será de 02 (dois) dia úteis, a contar do comunicado formal do Município.

5.4 De acordo com a Resolução da ANVISA, algumas das exigências para o transporte de alimentos são:

5.4.1 Transportar os produtos na temperatura especificada no rótulo;

5.4.2 Manter veículo limpo e com cobertura para proteção de carga;

5.4.3 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros;

5.4.4 Manter a integridade do produto no transporte;

5.4.5 Não transportar outras cargas no veículo que comprometam a segurança do produto. Não é permitido transportar alimentos com produtos de limpeza, químicos entre outros produtos, por conta do risco de contaminação;

5.4.6 Ter equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.

5.5 Para que a transportadora realize o transporte de alimentos, ela deve ter um Certificado de Vistoria em dia de acordo com o Código Sanitário vigente, concedido após inspeção da autoridade sanitária competente.

5.6 O veículo de entrega deverá ser fechado, estar adequadamente higienizado, com ausência de sujidades e corpos estranhos, além de estar em com estado de conservação. A temperatura interna deverá ser compatível com a temperatura de transporte e recebimento.

5.7 A carne bovina deve conter consistência firme, não amolecida nem pegajosa, odor e cor características próprias: vermelho vivo e sem manchas esverdeadas. Já os salgados ou defumados podem ser entregues em temperatura ambiente desde que especificado na embalagem. A carne suína deve ser entregue preferencialmente congelada, com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa; odor e características próprias: rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, observando a existência de cisticercos. As aves devem estar com consistência firme, não amolecida nem pegajosa, odor e cor: amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Os peixes precisam estar com a consistência firme, não amolecida nem pegajosa, odor e cor característica: branca ou um pouco rósea, o peixe deve estar inteiro e a carne presa a espinha, ventre desinchado, escamas brilhantes e bem fixas, guelras úmidas e conservadas, olhos brilhantes e salientes. Pescados salgados, curados ou defumados podem ser entregues em temperatura ambiente, desde que esteja especificado na embalagem.

5.7 Prazos de validade de todos os produtos; selo de inspeção e rotulagem adequadas;

e características do produto, que devem condizer com a data da embalagem e de vencimento, bem como peso e medida de cada produto contendo a data de emissão e os dados da empresa que está realizando a entrega.

5.8 A entrega dos hortifrútis deve ser entregue em cada local destinado na ordem de fornecimento, obedecendo aos critérios de qualidade e ficha com o peso da embalagem, as mesas só serão recebidas frescas e com prazo máximo de 30 minutos após o pedido.

5.9 Temperatura de transporte e recebimento dos gêneros

5.9.1 Produtos congelados (carnes, pecado, polpa), congelados em torno de -18°C ou conforme orientação do fabricante;

5.10 Frios, embutidos, derivados lácteos, outros refrigerados, refrigerados até 10°C ou conforme orientação do fabricante;

5.11 salgados, defumados e curados, refrigerados até 10°C ou conforme orientação do fabricante;

6 Produtos secos (grãos, cereais, farináceos, enlatados, vidrarias, etc), Temperatura ambiente (25°C), em ambiente arejado.

7 PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS.

7.1 Os itens acima listados não necessariamente serão adquiridos em sua totalidade. Os mesmos são quantidades estimadas, sendo considerados apenas para fins de adjudicação e posterior convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços. As licitantes para as quais forem adjudicados os itens acima especificados e forem convocadas para a assinatura da Ata, obterão apenas o direito e a exclusividade de fornecimento dos referidos itens até o término da vigência contratual. Isto posto, alertamos que está Administração não se encontra obrigada a adquirir previamente os produtos retromencionados, diante de tal fato o Município de Campo Alegre de Goiás/GO, não se responsabiliza por eventuais prejuízos financeiros, não cabendo por parte dos licitantes qualquer recurso sob alegação da expectativa da compra por parte do Município de Campo Alegre de Goiás.

7.2 A quantidade estimada para o presente processo licitatório, relacionado neste termo, serve apenas como orientação, não constituindo, sob hipótese alguma garantia de faturamento.

7.3 Os produtos licitados serão fornecidos imediatamente ao Município de Campo Alegre de Goiás, pelo valor aprovado no processo, sendo proibida a cobrança de qualquer outra despesa que venha a interferir no valor contratado, prazo este que será contado da data do recebimento pela empresa contratada da Ordem de fornecimento e/ou da Nota de Empenho emitidos por esta Municipalidade.

7.4 Entende-se por "imediatamente", até 05(cinco) dias úteis subsequentes ao recebimento da Ordem de Compra e/ou da Nota de Empenho expedidos pelo setor competente, tendo em vista que alguns itens são estabelecidos a entrega de 30 a 120 minutos.

7.5 As solicitações serão realizadas de acordo com as necessidades do Município de Campo Alegre de Goiás/GO, através de Ordens de Compras e/ou Nota de Empenho de onde constarão a descrição dos produtos e suas respectivas quantidades.

7.6 Fica assegurado o direito de o licitante contratado ter seus preços reajustados, desde que, para tanto, seja feito pedido formal à Administração demonstrando o desequilíbrio econômico-financeiro, em razão da majoração ou alteração da base de cálculo para cobrança de tributos que venham a incidir sobre os produtos negociados.
7.7 O índice a ser aplicado em caso de reajustamento de preço será o Índice Nacional de Preço do Consumidor (INPC).
7.8 O reajustamento somente se dará após a avaliação favorável pelo Município de Campo Alegre de Goiás/GO.
7.9 O licitante fica obrigado a emitir tantas quantas forem as notas fiscais necessárias por

fornecimento, haja vista que o fornecimento dar-se-á mediante prestação contínua e futura de acordo com as necessidades do Município de Campo Alegre de Goiás/GO

7.10 No caso de entrega de produto vencido, o Município de Campo Alegre de Goiás/GO, ficará autorizada a comprar dos fornecedores locais, a qualquer preço, as custas da contratada, sendo o respectivo valor deduzido da Nota Fiscal/Fatura apresentada para pagamento.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Indica-se as marcas constantes na descrição do item, como referência de qualidade ou facilitação da descrição o objeto.
7.1.1 Diante das conclusões extraídas do presente processo, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas de acordo com a tabela 2:
7.1.2

TABELA 2

ITENS	CÓDIGO DOS ITENS REFENTE A TABELA 1	NÃO ACEITARÁ	ACEITARÁ
Pipoca/ canjica	36	YOKI	Pancha, pipocao
Açucar	140	Sugar	Cristal ou catalão
Extrato	53	Quero	Elefante
Cacau	11	Fralia	Frade
Leite	02	Elege	Italac
Azeite	46	Borges	Galo
Café	142	Brasileiro	Rio negro, café catalão, sultão, caipirão de minas, sabor a mais
Manteiga	05	Brasileirissima	Italac
Polvilho	25	Polvilho do ZE	Matutu, polvilho caseiro
Sal	28	Globo	Sisne
Macarrão	31	Estrela.	Cristal, Safra, galo
Farinha de trigo	27	Boa sorte, Finna.	SOL, Cristal
Bolachas	15	Marilan.	Mabel
feijão	01/41	Luiza	Tio Jorge, cristal
Arroz	119/141	Tio jorge	Vasconcelos

Refrigerante	106/134	Amazonas, Fanta,	Antartica, coca cola
Suco 1L	105	Maguary.	Dell vale
Leite condessando	187	Triangulo	Nestle, Moça, Italac
Mucillon	24		Nestle
Creme de leite	146	Triangulo	Italac
Leite em po	30	Triangulo	Italac
Achocolatado em po	148	chocoforte	Italac
Fuba	42	Siamar	Sinhá
Margarina	133	Soya	Delicia, doriana
Presunto	164		Sadia
Musssarela	189		Sádia

7.2 *Amostra*

7.2.1 O licitante melhor classificado, e provisoriamente classificado em primeiro lugar, deverá apresentar amostra, conforme constante na descrição do item, que terá data, loca e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

7.2.2 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade

a) Quanto à qualidade das embalagens de líquidos: não podem apresentar vazamentos com facilidade pela tampa, ou outras rachaduras que, quando inclinados ou virados de ponta cabeça e nem ser facilmente deteriorados. Devem ser resistentes em todo o período de validade, sem apresentar rompimentos. Quanto à qualidade das embalagens dos em pó ou barra: não podem apresentar furos, ou quaisquer outras deteriorações, embalagem violada que afetem a eficácia do produto e risco à saúde.

7.2.3 As amostras deverão ser entregues nos seguintes endereços (de acordo com a tabela abaixo) entre 7:30hrs às 11:30hrs e das 13hrs às 16hrs, de segunda-feira a sexta-feira, no prazo de 10 dias corridos, contados da solicitação, sendo que empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

7.2.4 É facultado a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada pelo interessado, antes de findo o prazo.

7.2.5 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

7.2.6 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de publicação oficial.

7.2.7 Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

7.2.8 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

7.2.9 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, após o qual

poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

7.2.10 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

7.1 Habilitação Jurídica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Registro Comercial, no caso de empresa individual; Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, com suas alterações supervenientes em vigor ou última alteração consolidada e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.2 A Regularidade Fiscal e Trabalhista será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF); Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS (Certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais e da Dívida Ativa da União fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda e pela Procuradoria da Fazenda Nacional); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade com a Fazenda Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante; Prova de regularidade com a Fazenda Municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante; Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF; Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão negativa de Débitos Trabalhistas;

7.3 A Qualificação Econômico-Financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante válida na data da entrega das propostas e de início da abertura dos envelopes. Caso o documento não consigne prazo de validade, será considerada válida a certidão com data de expedição ou revalidação dos últimos 60 (sessenta) dias anteriores à data da realização da dispensa.

7.4 A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da dispensa, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

7.5 Além dos documentos referidos anteriormente, deverão ser apresentados os seguintes documentos: Declaração que entre seus dirigentes, gerentes, sócios,

responsáveis técnicos, e demais profissionais não figuram empregados na gestão do Município de Campo Alegre de Goiás. Declaração assinada pelo licitante ou representante legal da empresa, devidamente identificado, indicando que o licitante não se encontra suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta.

7.6 Subcontratação

7.6.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

7.7 Garantia

7.7.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

8. MÉTODO E ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO

8.1 *Condições de entrega*

8.2 A empresa contratada terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para efetuar a entrega dos itens.

8.3 A entrega deverá ser realizada nas Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades administrativas e fundos Municipais do município de Campo Alegre de Goiás/GO, conforme tabela 2 abaixo:

TABELA 3

DEPARTAMENTO	ENDEREÇO	RESPONSAVEL PELO RECEBIMENTO
LAR DOS IDOSOS E CENTRO MUNICIPAL DE CONVIVÊNCIA JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA	Rua Maria Isabel, S/N, Santa Catarina	Joice
BIBLIOTECA MUNICIPAL	Praça Coronel João Vaz, s/n, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
C.T.A	Rua Moacir Costa, s/n, Bairro Céu Azul	Luiz Fernando Monteriro Silva
CEMEI	Rua Guaranis, nº 206 - Bairro Santa Catarina	Maria Fernandes/Marisley
CEMEPAC	Praça das Mães, S/N , Bairro Santa Catarina	Luiz Fernando Monteriro Silva
CONSELHO TUTELAR	Avenida Presidente Costa e Silva, s/n, ao lado da Feira do Produtor Rural, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
CRAS	Rua Moacir Costa, s/n, Bairro Céu Azul	Luiz Fernando Monteriro Silva
CREAS	Avenida Presidente Castelo Branco, Q.50, L.: 6A	Luiz Fernando Monteriro Silva
CRECHE M. PROFª MARIA APARECIDA MARTINS	Rua 07, Q.15, L. 12 - Bairro Céu Azul	Sirlene/Adrielly
DMER	Rua Florianapólis esquina com a Rua Augusta, s/n, Bairro Bela Vista.	Luiz Fernando Monteriro Silva
ESCOLA M. DONA NILDA JOSÉ DA SILVA	Avenida Joaquim Fernandes de Moraes, Quadra: 15, Lote: S/N - Bairro Céu Azul	Elisangela/Fátima

ESCOLA M. FRANCISCA MARIANA LUIZ	Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº 267, Centro	Cibelli Pereira dos Santos Furtado ou Osania dos Santos Moreira
ESCOLA M. LIBERDADE	Rua Augusta, nº 206 - Bairro Bela Vista	Sueli/Roberta
ESCOLA M. LUIZ FAVA	Rua Régia, 1063, Santa Catarina II	Márcia/Sirleide
FORUM/AGENFA	Avenida Engenheiro Bernardo Sayão, nº 26, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
GISNASIO DE ESPORTES ELIAS ELEUTÉRIO	Rua Antônio Sobrinho, 114 - Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
FOLFINHO AZUL	Rua Antônio Sobrinho, 56 - Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
HOSPITAL	Avenida Alvares, nº 203, Bairro Bela Vista	Luiz Fernando Monteriro Silva
POLICIA CIVIL	Rua São Miguel, 292 - Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
POLICIA MILITAR	Avenida Dr. Safort, S/n, Bairro Bela Vista	Luiz Fernando Monteriro Silva
PREFEITURA	Praça Manoel Pio Pereira, nº 01, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL	Rua Moacir Costa Q.95, Lote 0, nº 150, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº 267, Centro	Cibelli Pereira dos Santos Furtado ou Osania dos Santos Moreira
SECRETARIA DE SAUDE	Avenida Alvares, Qd. 13, Lt. 13, Bairro Bela Vista	Luiz Fernando Monteriro Silva
SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA	Rua Moacir Costa, s/n, Bairro Céu Azul	Luiz Fernando Monteriro Silva
UBS CENTRO LAZARO ÁLVARES DA SILVA	Avenida Presidente Costa e Silva, nº 56, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
UBS CLEMENTINO PEREIRA DOS SANTOS	Avenida Engenheiro Bernardo Sayão, nº 1, Vila Aurora	Luiz Fernando Monteriro Silva
UBS DIVINO DA FONSECA PINTO	Rua Guaranis, Qd. 82, Lt. 13 e 14, Bairro Santa Catarina	Luiz Fernando Monteriro Silva
UBS DR. HÉLIO VAZ	Rua Céu Azul, Q. 24, Lotes: 4,5,6 e 7, Bairro Céu Azul	Luiz Fernando Monteriro Silva

8.4 Os bens serão recebidos em horário de expediente das 7:30 as 11:30 horas e das 13:00 às 16:00 horas, no endereço acima apontado.

8.5 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9 GESTÃO DO CONTRATO

9.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2 Casos de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão irá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

9.7 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

9.8 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

9.9 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

9.10 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

9.11 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

9.11.1 O fiscal técnico do contrato deverá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

9.12 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

9.12.1 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

9.12.2 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

9.13 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

9.13.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação

da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

9.13.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

9.13.3 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

9.13.4 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

9.13.5 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9.13.6 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

9.14 O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.14.1 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

10. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

10.1 Recebimento do objeto

10.1.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

10.1.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo consignado neste documento, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.1.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar

do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

10.1.3 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

10.1.4 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.1.5 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

10.1.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

10.2 Liquidação

10.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 10 dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

10.2.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

10.2.3 O prazo de validade;

10.2.4 A data da emissão;

10.2.5 Os dados do contrato e do órgão contratante;

10.2.6 O período respectivo de execução do contrato;

10.2.7 O valor a pagar; e

10.2.8 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

10.2.9 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

10.2.10 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2.11 A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas para contratação.

10.2.12 Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será

providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (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 do contratante.

10.2.13 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

10.2.14 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

10.2.15 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

10.3 Prazo para pagamento

10.3.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 15 dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

10.3.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

10.4 Forma de pagamento

10.4.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

10.4.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

10.4.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 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.

10.4.6 A avaliação da execução do objeto utilizará instrumento para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

10.4.7 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

10.4.8 Não produzir os resultados acordados,

10.4.9 Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as

atividades contratadas; ou

10.4.10 deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

10.5 Recebimento do serviço

10.5.1 Os serviços serão recebidos, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

10.5.2 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

10.5.3 Os fiscais técnicos e administrativos dos contratos realizarão o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

10.5.4 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

10.5.5 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

10.5.6 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

10.5.7 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório

10.5.8 O Recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

10.5.9 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.5.10 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

10.5.11 Os serviços serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes

procedimentos:

10.5.12 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

10.5.13 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

10.5.14 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

10.5.15 Comunicar à empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

10.5.16 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

10.5.17 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

10.5.18 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

10.5.19 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

11 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1 Julgamento da proposta

11.2 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Dispensa Eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço.

11.2 Habilitação jurídica

11.2.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

11.2.2 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por

força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

11.2.3 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

11.2.4 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

11.2.5 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

11.2.6 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

11.2.7 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

11.2.8 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

11.2.9 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.3 Regularidade fiscal e trabalhista

11.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

11.3.2 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

11.3.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

11.3.4 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, de 1º de maio de 1943;

11.3.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

11.3.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

11.3.7 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

11.3.8 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

11.4 Qualificação Econômico-Financeira

11.4.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

11.4.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

11.4.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

11.4.3.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

11.4.3.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

11.4.3.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

11.4.3.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

11.4.4 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação valor total estimado da parcela pertinente.

11.4.5 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

11.4.6 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

11.5 Qualificação Técnica

11.5.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitidos(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

11.5.2 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
11.5.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
11.5.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
11.6 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
11.6.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
11.6.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
11.6.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
11.6.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

11.6.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
11.6.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

11.6.6.1 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

FICHA 000560
ÓRGÃO..... : 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
UNIDADE.....: 000014 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
FUNÇÃO..... : 000012 – EDUCAÇÃO
SUB-FUNÇÃO.....: 000365 – EDUCAÇÃO INFANIL
PROGRAMA.....: 001022 – PROGRAMA DE EDUCAÇÃO INFANTL PROJETO/ATIVIDADE.: 4.027 - MANUT. DA REDE ESCOLAR INFANTIL ELEMENTO.....: 339030 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 000529
ÓRGÃO..... : 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
UNIDADE.....: 000014 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
FUNÇÃO.....: 000012 – EDUCAÇÃO
SUB-FUNÇÃO .....: 000361 – ENSINO FUNDAMENTAL
PROGRAMA.....: 001019 – PROGRAMA DE DESENV. DA EDUCAÇÃO
PROJETO/ATIVIDADE.: 4.024 - MANUT. DA REDE ESC. BASICA E
FUNDAMENTAL ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE
CONSUMO

FICHA 000509
ÓRGÃO..... : 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
UNIDADE.....: 000014 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALE
FUNÇÃO.....: 000012 – EDUCAÇÃO
SUB-FUNÇÃO .....: 000361 – ENSINO FUNDAMENTAL
PROGRAMA.....: 001018 – ADMINISTRAÇÃO DS EDUCAÇÃO EM GERAL
PROJETO/ATIVIDADE.: 4.022 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000616
ÓRGÃO..... : 000008 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE SSSISTENCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008 – ASSITENCIA SOCIAL
SUB-FUNÇÃO.....: 000244 – ASSITENCIA COMUNITÁRIA
PROGRAMA.....: 001015 – PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO
COMUNITARIA PROJETO/ATIVIDADE.: 4.012 - FUNDO MUNICIPAL DE
ASSISTENCIA SOCIAL ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE
CONSUMO

FICHA.....: 000028
ÓRGÃO..... : 000001 – PREF. MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000024 – SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
FUNÇÃO.....: 000004 – ADMINISTRAÇÃO
SUB-FUNÇÃO.....: 000122 – ADMINISTRAÇÃO GERAL
PROGRAMA.....: 001004 – ADMINISTRAÇÃO GERAL
PROJETO/ATIVIDADE.: 4.004 - MANUTENÇÃO DA SECRET. DE
ADMINISTRAÇÃO ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE
CONSUMO

FICHA.....: 000591
ÓRGÃO..... : 000011 – FUNDO MUNICIPAL DE CULTURA
UNIDADE.....: 000062 – SECRETARIA DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
FUNÇÃO.....: 000013 – CULTURA
SUB-FUNÇÃO.....: 000392 – DIFUSÃO CULTURAL
PROGRAMA.....: 001023 – INCENTIVO AO DESENVOLVIMENTO DA
CULTURA PROJETO/ATIVIDADE.: 4.031 - MANUTENÇÃO DAS
ATIVIDADES DO CEMEPAC ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE
CONSUMO

FICHA.....: 000408
ÓRGÃO..... : 000008 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE SSSISTENCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008 – ASSITENCIA SOCIAL
SUB-FUNÇÃO.....: 000241 – ASSITENCIA AO IDOSO
PROGRAMA.....: 001013 – APOIO AO IDOSO
PROJETO/ATIVIDADE.: 4.013 - MANUTENÇÃO DO ABRIGO

DO IDOSO ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000343
ÓRGÃO..... : 000005 – FMS CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000029 – F.M.S.-CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
FUNÇÃO.....: 000010 – SAÚDE
SUB-FUNÇÃO.....: 000122 – ADMINISTRAÇÃO GERAL
PROGRAMA.....: 001038 – PROGRAMA GERAL DE SAÚDE PROJETO/ATIVIDADE.: 4.049 - MANUTENÇÃO DO F.M.S. ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000369
ÓRGÃO..... : 000005 – FMS CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000029 – F.M.S.-CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
FUNÇÃO.....: 000010 – SAÚDE
SUB-FUNÇÃO.....: 000301 – ATENÇÃO BÁSICA
PROGRAMA.....: 001038 – PROGRAMA GERAL DE SAÚDE
PROJETO/ATIVIDADE.: 4.089 - MANUTENÇÃO DO DO PROGRAMA ECOTERAPIA ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000422
ÓRGÃO..... : 000008 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE SSSISTENCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008 – ASSITENCIA SOCIAL
SUB-FUNÇÃO.....: 000243 – ASSITENCIA A CRIANÇA E AO ADOLESCENTE
PROGRAMA.....: 001014 – PROGRAMA DE APOIO AO MENOR
PROJETO/ATIVIDADE.: 4.015 - MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000434
ÓRGÃO..... : 000008 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE SSSISTENCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008 – ASSITENCIA SOCIAL
SUB-FUNÇÃO.....: 000244 – ASSITENCIA COMUNITARIA
PROGRAMA.....: 001012 – PROGRAMA DE ASSISTENCIA AO MENOR PROJETO/ATIVIDADE.: 4.095 – BLOCO DA PROT. SOCIAL ESP. MÉDIA E ALTA ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000481
ÓRGÃO..... : 000008 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE SSSISTENCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008 – ASSITENCIA SOCIAL
SUB-FUNÇÃO.....: 000244 – ASSITENCIA COMUNITARIA
PROGRAMA.....: 001015 – PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO COMUNITARIA PROJETO/ATIVIDADE.: 4.092 – BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000440
ÓRGÃO..... : 000008 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE SSSISTENCIA SOCIAL

FUNÇÃO.....: 000008 – ASSITENCIA SOCIAL
SUB-FUNÇÃO.....: 000244 – ASSITENCIA COMUNITARIA
PROGRAMA.....: 001012 – PROGRAMA DE ASSISTENCIA AO MENOR PROJETO/ATIVIDADE.: 4.096 – BLOCO DE GESTÃO DA SUAS – (IGD-SUAS) ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000445
ÓRGÃO..... : 000008 – FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010 – FUNDO MUNICIPAL DE SSSISTENCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008 – ASSITENCIA SOCIAL
SUB-FUNÇÃO.....: 000244 – ASSITENCIA COMUNITARIA
PROGRAMA.....: 001012 – PROGRAMA DE ASSISTENCIA AO MENOR PROJETO/ATIVIDADE.: 4.098 – GESTÃO DE BENEFICIOS EVENTUAIS ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 0000245
ÓRGÃO..... : 000001 – PREF. MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000087 – SEC. DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
FUNÇÃO.....: 000020 – AGRICULTURA
SUB-FUNÇÃO.....: 000602 – PROGRAMA DA PRODUÇÃO ANIMAL
PROGRAMA.....: 001029 – PROG. INCENTIVO A PROD. AGRIC. E PECUARIA PROJETO/ATIVIDADE.: 4.066 - APOIO A FESTA DA EXPOSIÇÃO ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000495
ÓRGÃO..... : 000009 – FMMA CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000001 – F.M.M.A
FUNÇÃO.....: 000018 – GESTÃO AMBIENTAL
SUB-FUNÇÃO.....: 000541 – PRESERVAÇÃO E CONSERVAÇÃO AMBIENTAL
PROGRAMA.....: 001048 – PROGRAMA DE PROTEÇÃO AO MEIO AMBIENTE PROJETO/ATIVIDADE.: 4.098 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO F.M.M.A ELEMENTO.....: 339030 – MATERIAL DE CONSUMO

12.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral.

12.1.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

13.2 Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso;

13.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

13.4 Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

13.5 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

13.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

13.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.8 Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) certidão que comprove a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado; 5) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 6) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

13.9 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

13.10 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

13.11 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

13.12 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

13.13 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

13.14 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

13.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

13.16 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em

sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.17 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

13.18 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

13.19 Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

13.20 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

13.21 Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

13.22 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

13.23 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 30 dias que antecedem o prazo final para o fim do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

14.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

14.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

14.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

14.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

14.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento;

14.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste instrumento;

14.8 Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

14.9 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente instrumento, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

14.10 A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

14.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

14.12 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

14.13 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

15.1 Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado dos autos.

15.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o intervalo de um ano contados do orçamento estimado, aplicando-se o índice INPC.

15.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

15.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

15.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

15.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

15.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

15.8 O reajuste será realizado por Apostilamento.

15.9 Durante a vigência do contrato, caso ocorra algum fato imprevisível ou previsível de efeitos incalculáveis, que causem o desequilíbrio econômico financeiro do contrato, a contratada poderá pleitear o reequilíbrio do contrato.

15.10 A recomposição de preços com vistas ao restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro somente se dará após o prazo da validade da proposta, que não deverá ser inferior à 60 (Sessenta) dias, mediante apresentação de requerimento apresentando a planilha de composição de preços dos produtos, bem como documentos que comprovem satisfatoriamente a quebra do equilíbrio econômico financeiro do contrato.
15.11 O Contrato poderá ser alterado, mediante Termo Aditivo e com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 124 da Lei no 14.133/2021;
15.12 A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto deste Contrato, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) de seu valor inicial, conforme previsto artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

16.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

17. MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

17.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

18. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, conforme disposto da Lei 14.133/2021 e Decreto nº 335/2023.

Campo Alegre de Goiás, 11 de março de 2025.

Élida Maria de Carvalho Moura
Coordenadora Administrativa

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025 – SRP

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades administrativas e fundos Municipais do município de Campo Alegre de Goiás/GO.

1.2 A aquisição será realizada por meio de Pregão Eletrônico, com cotações junto a fornecedores de gêneros alimentícios, visando garantir produtos de qualidade, variados e seguros. O objetivo é contribuir para o crescimento e desenvolvimento saudável, fortalecendo as políticas públicas educacionais, melhorando o rendimento escolar e nutricional. Além disso, busca-se atender as necessidades de saúde de indivíduos em situação de vulnerabilidade social, garantindo acesso igualitário a alimentação, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias e suprindo as demandas de todas as Secretarias, de forma a assegurar uma alimentação saudável e em quantidade suficiente.

1.3 Entende-se que a aquisição deva ser de acordo com a demanda devido a essencialidade e necessidade pública permanente à Administração, considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais. Por suas características pode ainda ser classificado como de natureza comum.

1.4 Levando em consideração os funcionários de todas as Secretarias, tal aquisição torna-se necessária para o atendimento das demandas das Secretarias e oferecer uma alimentação saudável a todos que fazem parte de cada secretaria.

1.5 Evidencia-se, portanto, conforme descrito acima a necessidade de contratação do serviço.

2 REFERÊNCIA A INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTOS

2.4 A presente contratação está em consonância com os planejamentos

orçamentários do órgão.

3 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.4 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO: O presente Estudo Técnico – ETP tem como objetivo a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios, para posterior benfeitorias a serem realizadas no município;

3.5 PRAZO DE ENTREGA: A realização dos serviços ocorrerá após dez (10) dias, após ordem de compra;

3.6 LOCAL DE ENTREGA: o local da entrega será de acordo com a tabela abaixo:

DEPARTAMENTO	ENDEREÇO	RESPONSAVEL PELO RECEBIMENTO
LAR DE IDOSOS E CENTRO MUNICIPAL DE CONVIVÊNCIA JOSÉ JOAQUIM DE OLIVEIRA	Rua Maria Isabel, S/N, Santa Catariana	Joice
BIBLIOTECA MUNICIPAL	Praça Coronel João Vaz, s/n, Centro,	Luiz Fernando Monteriro Silva
C.T.A	Rua Moacir Costa, s/n, Bairro Céu Azul	Luiz Fernando Monteriro Silva
CEMEI	Rua Guaranis, nº 206 - Bairro Santa Catarina	Maria Fernandes/Marisley
CEMEPAC	Praça das Mães, S/N , Bairro Santa Catarina	Luiz Fernando Monteriro Silva
CONSELHO TUTELAR	Avenida Presidente Costa e Silva, s/n, ao lado da Feira do Produtor Rural, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
CRAS	Rua Moacir Costa, s/n, Bairro Céu Azul	Luiz Fernando Monteriro Silva
CREAS	Avenida Presidente Castelo Branco, Q.50, L.: 6A	Luiz Fernando Monteriro Silva
CRECHE M. PROFª MARIA APARECIDA MARTINS	Rua 07, Q.15, L. 12 - Bairro Céu Azul	Sirlene/Adrielly
DMER	Rua Florianapólis esquina com a Rua Augusta, s/n, Bairro Bela Vista.	Luiz Fernando Monteriro Silva
ESCOLA M. DONA NILDA JOSÉ DA SILVA	Avenida Joaquim Fernandes de Moraes, Quadra: 15, Lote: S/N - Bairro Céu Azul	Elisangela/Fátima

ESCOLA M. FRANCISCA MARIANA LUIZ	Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº 267, Centro	Elisa Natany
		Moreira
ESCOLA M. LIBERDADE	Rua Augusta, nº 206 - Bairro Bela Vista	Sueli/Roberta
ESCOLA M. LUIZ FAVA	Rua Régia, 1063, Santa Catarina II	Márcia/Sirleide
FÓRUM/AGENFA	Avenida Engenheiro Bernardo Sayão, nº 26, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
GISNASIO DE ESPORTES ELIAS ELEUTÉRIO	Rua Antônio Sobrinho, 114 - Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
FOLFINHO AZUL	Rua Antônio Sobrinho, 56 - Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
HOSPITAL	Avenida Alvares, nº 203, Bairro Bela Vista	Luiz Fernando Monteriro Silva
POLICIA CIVIL	Rua São Miguel, 292 - Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
POLICIA MILITAR	Avenida Dr. Safort, S/n, Bairro Bela Vista	Luiz Fernando Monteriro Silva
PREFEITURA	Praça Manoel Pio Pereira, nº 01, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL	Rua Moacir Costa Q.95, Lote 0, nº 150, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	Rua Pio Rodrigues Peixoto, nº 267, Centro	Elisa Natany
SECRETARIA DE SAÚDE	Avenida Alvares, Qd. 13, Lt. 13, Bairro Bela Vista	Luiz Fernando Monteriro Silva
SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA	Rua Moacir Costa, s/n, Bairro Céu Azul	Luiz Fernando Monteriro Silva
UBS CENTRO LAZARO ÁLVARES DA SILVA	Avenida Presidente Costa e Silva, nº 56, Centro	Luiz Fernando Monteriro Silva
UBS CLEMENTINO PEREIRA DOS SANTOS	Avenida Engenheiro Bernardo Sayão, nº 1, Vila Aurora	Luiz Fernando Monteriro Silva
UBS DIVINO DA FONSECA PINTO	Rua Guaranis, Qd. 82, Lt. 13 e 14, Bairro Santa Catarina	Luiz Fernando Monteriro Silva
UBS DR. HELIO VAZ	Rua Céu Azul, Q. 24, Lotes: 4,5,6 e 7, Bairro Céu Azul	Luiz Fernando Monteriro Silva

3.7 HORÁRIO DE ENTREGA: O horário da realização do serviço será em horário de expediente (7:30 h as 11:30 h e das 13:00 h as 16:00 h de segunda a sexta-feira);

3.8 RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO: O responsável pelo recebimento dos produtos serão os Fiscais de Contratos de cada Secretaria.

3.8.1 Habilitação Jurídica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Registro Comercial, no caso de empresa individual; Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de

sociedades comerciais, com suas alterações supervenientes em vigor ou última alteração consolidada e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

3.8.2 A Regularidade Fiscal e Trabalhista será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF); Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS (Certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais e da Dívida Ativa da União fornecida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda e pela Procuradoria da Fazenda Nacional); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

3.8.3 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual relativo ao domicílio ou sede do licitante; Prova de regularidade com a Fazenda Municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante; Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF; Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão negativa de Débitos Trabalhistas;

3.8.4 A Qualificação Econômico-Financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante válida na data da entrega das propostas e de início da abertura dos envelopes. Caso o documento não consigne prazo de validade, será considerada válida a certidão com data de expedição ou revalidação dos últimos 60 (sessenta) dias anteriores à data da realização da dispensa.

3.8.5 A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos: Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da dispensa, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

3.8.6 Além dos documentos referidos anteriormente, deverão ser apresentados os seguintes documentos: Declaração que entre seus dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos, e demais profissionais não figuram empregados na gestão do Município de Campo Alegre de Goiás. Declaração assinada pelo licitante ou representante legal da empresa, devidamente identificado, indicando que o licitante não se encontra suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta.

4 ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

4.1. O setor solicitante declara que chegou às quantidades apresentadas com base na necessidade ora apresenta por todas as Secretarias.

ITENS	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MEDIDA	QUANT	PREÇO UNITÁRIO R$	TOTAL R$
1	ABACATE - ABACATE: TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 500	15,00	22. 495,00
2	ABACAXI - ABACAXI COMUM EXTRA IN NATURA COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA	UND	1. 000	11,70	11. 700,00

	TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES. INSETO DE PARASITAS E LARVAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
3	ABÓBORA CABOTIÁ - ABÓBORA CABOTIÁ, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, MADURA, SEM SUJIDADES, SEM PARTES PODRES. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 200	5,39	6. 472,00
4	ABOBRINHA - ABOBRINHA VERDE: IN NATURA, CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ISENTA DE FUNGOS E INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGROS, FIRMES, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, ISENTA DE AROMA, SABOR E ODOR ESTRANHOS. AUSÊNCIA DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS QUE AFETEM A APARÊNCIA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4. 000	5,73	22. 933,33
5	AÇAFRÃO - AÇAFRÃO EM PÓ PURO KG - DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM COM 500 GRS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	800	21,13	16 .901,33
6	ACELGA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	2. 000	10,82	21. 640,00
7	ACHOCOLATADO EM PÓ - ACHOCOLATADO EM PÓ PCT DE 1KG: ACHOCOLATADO EM PÓ, ORGÂNICO, EMBALAGEM DE 400G. CONTÉM AÇÚCAR, CACAU SOLUBILIZADO, MALTODEXTRINA, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E COM MARCA REGISTRADA. DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	4 000	15,49	61 973,33
8	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - INSTANTÂNEO, COM ADIÇÃO DE ADOÇANTE 100% STEVIA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE MINERAIS, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SOLÚVEL, OBTIDO PELA MISTURA DO CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ASPARTAME. CONSTITUÍDO DE PÓ STEVITA OU SIMILAR - FINO E HOMOGÊNEO, ISENTO DE	PCT	2. 000	18,52	37. 046,67

	FARINHA, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ADMITINDO TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 3%. PACOTES DE 01 KG. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (UTILIZADO POR CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE E DIABÉTICAS).				
9	AÇÚCAR - AÇÚCAR TIPO CRISTAL, BRANCO, EMBALAGEM 5 KG RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	PCT	10. 000	10,45	104. 466,67
10	ADOÇANTE DIETÉTICO - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% STEVIA; INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL; CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K; EMBALAGEM CONTENDO 80ML	UNID	300	11,58	3. 474,00
11	ALFACE LISA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	6. 000	4,66	27. 980,00
12	ALHO NACIONAL EXTRA - EXTRA, OS DENTES DEVEM ESTAR BEM DEFINIDOS, LIMPOS, FIRMES, SEM MANCHAS E LIVRE DE BROTO. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 .200	16,29	19. 548,00
13	AMENDOIM - AMENDOIM CRU, GRAÚDO, SEM CASCA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS	KG	2 .000	19,22	38. 446,67
14	AMIDO DE MILHO - PRODUTO EXTRAÍDO DO MILHO. EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 01KG	PCT	1. 000	5,92	5. 923,33

15	ARROZ - ARROZ POLIDO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO. EMBALAGEM 5 KG RESISTENTE E TRANSPARENTE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES	KG	35. 000	26,04	911.400,00
16	ARROZ INTEGRAL - ARROZ INTEGRAL 1 KG ARROZ INTEGRAL.CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	2. 000	18,13	36. 260,00
17	AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMÉTICAMENTE VEDADA. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR A DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 165 A 200 G.	PCT	1. 500	6,71	10. 065,00
18	AZEITE - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - EMBALAGEM/UNIDADE DE 500 ML (COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,5%, EMBALADO EM VIDRO ESCURO, NÃO CONTENDO ADIÇÃO DE OUTROS TIPOS DE ÓLEOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	UNID	600	55,11	33. 066,00
19	AZEITONA SEM CAROÇO - AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE VISÍVEIS. 500G	PCT	800	15,12	12. 093,33
20	BALA DE GOMA GOMETS (JUJUBA) - BALA DE GOMA TIPO JUJUBA DE TUBO, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS (LARANJA, LIMÃO, ABACAXI, UVA E MORANGO), COLORIDA E MACIA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, AROMATIZANTES, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO, VERMELHO ERITROSINA, VERMELHO ALURA, AZUL BRILHANTE. CAIXA CONTENDO 30 TUBOS (PACOTES) COM, NO MÍNIMO, 32 GRAMAS CADA UM. CADA TUBO DEVERÁ CONTER, APROXIMADAMENTE, 08 BALAS DE SABORES SORTIDOS. CAIXA INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. APRESENTAR VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A PARTIR DA DATA DE	KG	7. 500	21,20	159.000,00

	ENTREGA MARCAS JÁ APROVADAS: DORI, GOMETS				
21	BALA MACIA - BALA, SABORES VARIADOS (MACIA) EMBALAGEM PACOTE CONTENDO 1 KG. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	4.500	12,01	54.045,00
22	BANANA DA TERRA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 500	13,70	34. 250,00
23	BANANA PRATA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	5. 000	10,53	52. 666,67
24	BATATA DOCE - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 000	4,31	8. 613,33
25	BATATA INGLESA - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM	KG	17. 000	5,18	88.060,00

	EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
26	BATATA PALHA FINA - BATATA FRITA PROCESSADA, TIPO PALHA, SABOR NATURAL - BATATA FRITA PROCESSADA, TIPO PALHA, SABOR NATURAL, COMPOSTA DE BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA FILME LAMINADO BOPP, ATÓXICO E LACRADO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA - PCT 500G	PCT	1. 000	21,66	21. 663,33
27	BERINJELA - TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 500	8,37	20. 933,33
28	BETERRABA - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 500	4,31	10. 775,00
29	BICARBONATO - BICABORNATO DE SÓDIO PARA FINS ALIMENTÍCIOS: EMBALAGEM CONTENDO EM SUA FÓRMULA: NAHCO3 CRISTAL BRANCO CERCA DE 99,8% DE PUREZA, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PESO LÍQUIDO 150G	KG	200	15,33	3 .065,33
30	BISCOITO DE POLVILHO - BISCOITO DE POLVILHO: SALGADO ASSADO, CROCANTE NO FORMATO ARGOLA, EMBALAGEM DE 80 A 100G. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE,	KG	2. 500	11,81	29. 533,33

	PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA				
31	BISCOITO DE QUEIJO - MÉDIO, BASE DA MASSA DE POLVILHO E QUEIJO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO, MARCA. ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	3 .500	26,28	91. 991,67
32	BOLACHA DE ARROZ - BISCOITO DE ARROZ: FEITO APENAS COM ARROZ EXPANDIDO PODENDO TER UM TOQUE DE SAL, LEVE E CROCANTE, SEM GLÚTEN, SEM OVO, SEM GORDURA TRANS. (PARA INT, A GLÚTEN, APLV E ALERGIA A OVOS). EMBALAGEM/ ROTULAGEM: PACOTE DE 90 GRAMAS, CONTENDO INGREDIENTES E DATA DE VALIDADE. PARA DIETA DE ISENTA DE GLÚTEN, DE OVO. MARCAS PRÉ-APROVADAS: JASMINE, CAMIL, FIT FOOD OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE E QUE ATENDA AO DESCRITIVO.	PCT	1. 000	6,99	6. 993,33
33	BOLACHA DE MAISENA - PRODUTOS BEM EMBALADOS E DE BOA QUALIDADE - A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES DE FORMA QUE ESTEJAM INTACTOS BEM CONSERVADOS/ACONDICIONADOS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	5. 000	3,93	19. 633,33
34	BOLACHA DE SAL - TEXTURA CROCANTE. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, CONTENDO 400 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	5. 000	6,12	30. 583,33
35	BOLACHA ROSQUINHA - 400 G - PRODUTOS BEM EMBALADOS E DE BOA QUALIDADE - A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES DE FORMA QUE ESTEJAM INTACTOS BEM CONSERVADOS/ACONDICIONADOS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE	PCT	8 .000	6,40	51. 173,33

	MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
36	MINI SALGADOS FRITOS - CENTO DE MINI SALGADOS FRITOS VARIADOS: COXINHA COM RECHEIO DE CARNE DE FRANGO, COXINHA COM RECHEIO DE CARNE BOVINA, RISOLES COM RECHEIO DE PRESUNTO E DE QUEIJO, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE, MINI PIZZA, ENROLADINHO DE SALSICHA, EMPADINHA DE FRANGO. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES TODOS FRITOS E EMBALADOS. 25 A 35 GRAMAS A UNIDADE.	KG	5. 000	83,26	416. 316,67
37	BOLO CONFEITADO - ANIVERSARIO COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO. PRAZO PARA ENTREGA DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	5 .000	82,04	410 .216,67
38	BOLO PRONTO, SABORES VARIADOS - BOLO PRONTO (SABORES: LARANJA, COCO, CENOURA, CHOCOLATE, MANDIOCA, MILHO) PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, POLVILHO, ARARUTA) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUCO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE DE PRODUTO. PESO MÉDIO 500G.	UNID	1. 200	16,24	19. 492,00
39	BOMBOM SONHO DE VALSA - BOMBOM RECHEADO COBERTO COM UMA DUPLA CAMADA DE CHOCOLATE - INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MASSA DE CACAU, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMENDOIM, SORO DE LEITE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, MANTEIGA DE CACAU, CASTANHA DE CAJU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, SAL, ÓLEO VEGETAL, CACAU. LEITE EM PÓ DESNATADO, EXTRATO DE MALTE. EMULSIFICANTES- LECITINA DE SOJA POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. INFORMAÇÃO ADICIONAL- PRODUZIDO EM EQUIPAMENTO QUE PROCESSA AMÊNDOA E AVELÃ. CONTÉM TRIGO, AMENDOIM, LEITE, SOJA. CASTANHA DE CAJU CONTÉM GLÚTEN CADA EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 6 MESES.	KG	3. 000	59,15	177. 450,00
40	BOMBOM OURO BRANCO - BOMBOM RECHEADO COM CHOCOLATE PRETO AO LEITE - COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO AO LEITE EMBALADOS INDIVIDUAIS COM PAPEL LAMINADO E PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE	KG	3 .000	51,40	154 .190,00

	DE 1 KG COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 6 MESES.				
41	BROA DE FUBA (DOCE E TEMPERADA) - PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADA A BROA QUEIMADA OU MAL COZIDA, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TRANSPARENTE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	6. 000	26,33	158 .000,00
42	BRÓCOLIS - FRESCO, EXTRA, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 500	6,78	16. 958,33
43	CAFÉ - PACOTES DE 500 GRAMAS DE CAFÉ, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO, EMBALAGEM TIPO VÁCUO COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM. A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO NO PQC PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFE EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 PONTOS E MÁXIMA DE 7,2 NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ E LAUDO DE ANÁLISE DE MICROSCOPIAENEO, TORRADO E MOÍDO. VALIDADE NÃO INFERIOR A 12(DOZE) MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. (SIMILAR OU MELHOR QUALIDADE QUE 3 CORAÇÕES)	PCT	17.000	31,12	529.040,00
44	CALDO DE CARNE - 12 CUBOS - CALDO EM TABLETE, SABOR: CARNE - LIVRE DE GORDURA TRANS, SEM CONSERVADORES, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO. DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	1. 000	4,32	4. 323,33

45	CALDO DE FRANGO - 12 CUBOS - CALDO DE FRANGO - UNIDADE DE 114 G C/ 12 CUBOS. COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE E GORDURA DE GALINHA, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIPO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNID	1. 000	2,49	2. 486,67
46	CANELA COM CASCA - EM LASCA PARA CHÁ, EMBALAGEM DE 50G	GR	1. 500	3,67	5. 500,00
47	CANELA EM PÓ - CANELA EM PÓ - PACOTE 100GR - - CANELA; EM PÓ FINA HOMOGÊNEA; OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDA AMARELADA OU MARROM CLARA; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; CONTENDO 100G EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE E VEDADA; APROPRIADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	UNID	3. 000	4,37	13. 110,00
48	CANJIQUINHA DE MILHO - AMARELA, TIPO 1, EMBALADA EM PACOTE TRANSPARENTE RESISTENTE DE 500G. RÓTULO COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE/ LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1. 000	3,19	3. 186,67
49	CARÁ - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 000	7,91	15. 826,67

50	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS - TIPO FRALDINHA. TIPO FRALDINHA, CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16. 000	41,53	664.480,00
51	CARNE BOVINA MOÍDA - TIPO PATINHO - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16.000	22,65	362.400,00

52	CARNE BOVINA TIPO ACÉM - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	29,18	175. 100,00
53	CARNE BOVINA TIPO CONTRAFILÉ - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16. 000	38,81	620.960,00

54	CARNE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16.000	16,56	264.960,00
55	CARNE SECA - DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6.000	52,79	316. 760,00
56	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE,	KG	6. 000	27,30	163. 800,00

	PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
57	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	29,94	179 .660,00
58	CARNE SUÍNA - COSTELINHA SUÍNA - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE,	KG	16. 000	23,98	383.680,00

	PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
59	CARNE TIPO FILÉ DE FRANGO - SEM OSSO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO, EMBALAGEM COM 03 KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	44,33	265. 980,00
60	CARNE TIPO FILE DE TILAPIA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12°C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS, E ORGANOLÉPTICAS) . DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLASTICO ATOXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 02 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/ PROCEDÊNCIA. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30	KG	2. 000	22,82	45. 633,33

	HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
61	CEBOLA BRANCA - CEBOLA REDONDA BRANCA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978) E INC N° 9 DE 12 DE JULHO DE 2002. DEVERÃO APRESENTAR BULBOS FRESCOS, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES), TAMANHO UNIFORME E COLORAÇÃO DA CASCA VARIANDO ENTRE AMARELA E VERMELHA. O CALIBRE DEVERÁ SER DE 5 A 6 CM. NÃO DEVERÁ APRESENTAR TALO GROSSO, BROTADO, PODRIDÃO, MOFO, MANCHAS ESCURAS. EMBALAGEM: SACOS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	15. 000	5,40	81.000,00
62	CEBOLA ROXA - O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978) E INC N° 9 DE 12 DE JULHO DE 2002. DEVERÃO APRESENTAR BULBOS FRESCOS, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES), TAMANHO UNIFORME. NÃO DEVERÁ APRESENTAR TALO GROSSO, BROTADO, PODRIDÃO, MOFO, MANCHAS ESCURAS. EMBALAGEM: SACOS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA N° 12 DE 24/07/78 E RESOLUÇÃO RDC ANVISA N° 175 DE 08/97/03.	KG	2. 000	8,26	16. 513,33
63	CEBOLINHA - CEBOLINHA VERDE, SADIA, FRESCA, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, SEM PARTES AMARELADAS E MURCHAS, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO, EM MAÇOS DE 300GR, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONFORME A RESOLUÇÃO SESA Nº 748/2014 AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 200	4,45	5. 344,00

64	CENOURA - CENOURA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	15.000	5,52	82.800,00
65	CHÁ DE CAMOMILA - CHÁ, PRODUTO PARA PREPARO DE CHÁ, EMBALADO EM CAIXAS COM 10 SACHÊS DE 15 G. SABORES: CIDREIRA, ERVA DOCE, CAMOMILA OU HORTELÃ. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA.	UNID	500	5,14	2 .571,67
66	CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 70% DE CACAU - EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTES COM 01 KG	PCT	8. 000	51,70	413. 573,33
67	CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 50% DE CACAU - COMPOSIÇÃO: CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, VITAMINAS E MINERAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE CONTENDO ENTRE 200 A 500G, DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	6. 000	20,25	121. 500,00
68	CHOCOLATE GRANULADO - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM PESO MÍNIMO DE 500 GRAMAS.	PCT	2. 000	9,35	18. 693,33
69	CHUCHU - EXTRA - IN NATURA, POUCA RUGOSIDADE, TAMANHO MÉDIO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNAS, FRESCAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE 01 KG. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS	KG	3. 000	4,05	12. 150,00

	NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
70	COCO RALADO SEM AÇÚCAR - DESIDRATADO, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 01KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	500	5,15	2 .573,33
71	COLORAU - PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500G, COR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DATA DE VALIDADE 12(DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	2 .500	11,17	27. 933,33
72	CORANTE ALIMENTÍCIO - CORANTE ALIMENTÍCIO 10ML DISTRIBUÍDOS EM CORES DIVERSAS (EXEMPLO: VERDE, AZUL, AMARELO, ROSA E LARANJA)	UNID	100	4,22	422,00
73	COUVE MANTEIGA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	2. 500	3,92	9. 808,33
74	COUVE-FLOR - NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SÃ, SEM FUNGOS, TAMANHO MÉDIO, FLORES DE COLORAÇÃO BRANCA, SEM MANCHAS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS, APRESENTANDO ETIQUETA DE PESAGEM E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	KG	2. 000	7,30	14. 606,67
75	CREME DE CHANTILI - CREME DE LEITE PREPARO DE CHANTILLY, PARA COBERTURAS E RECHEIOS, EMBALAGEM DE 1 LT.	UNID	300	22,76	6. 827,00

76	CREME DE LEITE - CREME DE LEITE ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM CAIXINHA DE 200 GR LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE O DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMEROS DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA. CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UNID	5. 000	8,57	42. 850,00
77	ERVA DOCE - ERVA DOCE EM PACOTES DE 90 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE DATA DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES.	UNID	600	6,38	3. 830,00
78	ERVAS PARA PREPARO DE CHÁ SABORES DIVERSOS - SABORES: CAMOMILA, CIDREIRA, ERVA DOCE, FUNCHO E ENDRO, PRODUZIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE, LIVRE DE CONTAMINAÇÃO E /OU MATERIAIS ESTRANHOS, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE PAPEL, CONTENDO 10 SACHÊS COM VOLUME DE 1 GR CADA, PESO TOTAL DE 10 GR, CONTENDO NO RÓTULO: REGISTRO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	1. 200	3,46	4 .148,00
79	ERVILHA EM CONSERVA - ERVILHA EM CONSERVA 3,100 G: GRÃOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA (ÁGUA E SAL); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. ACONDICIONADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 3,100 G E PESO DRENADO DE 1,700G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PELA NUTRICIONISTA	UNID	2. 000	2,81	5. 613,33
80	EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO, COMPOSTO POR TOMATES, SAL, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE TETRA PARK, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMÉTICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 1 KG.	KG	6 .000	13,23	79. 400,00

81	FARINHA DE ARROZ - FARINHA DE ARROZ EMB. 1KG FARINHA DE ARROZ DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NAO DEVERA APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.EMBALAGEM RESISTENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. EMBALAGEM DE MÍNIMO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	PCT	1. 000	6,80	6. 800,00
82	FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA (500G): CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: FARINHA DE AVEIA, SEM GLÚTEN, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA, DEVERÁ ESTAR ISENTA DE MOFOS, SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS. EMBALADO EM PACOTES OU CAIXAS CONTENDO 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	PCT	1. 500	4,79	7 .180,00
83	FARINHA DE MANDIOCA - SECA, FINA, CLASSE BRANCA, OBTIDAS DAS RAÍZES DE MANDIOCA, SADIA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, RÓTULO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. NÃO PODENDO APRESENTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	3 .000	5,65	16. 950,00
84	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - PACOTE DE 1KG, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	KG	2. 000	6,59	13. 173,33
85	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL - TIPO 01 - FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, TIPO 1, PACOTE DE 1KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE	KG	5 .000	7,38	36. 900,00

	E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES. MARCAS DE REFERÊNCIA: VILMA, DONA BENTA E ÚTIL.				
86	FEIJÃO CARIOCA - TIPO 01 - CLASSE CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO ISENTO DE IMPUREZAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, CLASSIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 01 KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	12. 000	6,78	81 .400,00
87	FEIJÃO PRETO - CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CAPACIDADE DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). PARÂMETRO DE QUALIDADE: PADRE, IMPERIAL OU EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE. ENTREGA REFRIGERADA EM CARRO PRÓPRIO PARA ENTREGA DE PERECÍVEIS, CONFORME CALENDÁRIO EM ANEXO NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	2. 000	6,71	13. 413,33
88	FERMENTO EM PÓ - SECO; DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM (LATA) 250G. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCIO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO ROYAL	UNID	1. 500	7,01	10 .510,00
89	FUBÁ DE MILHO - FUBÁ DE MILHO, PACOTE DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, E INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2 500	2,84	7 091,67
90	GELATINA - GELATINA EM PÓ DIVERSOS SABORES: ABACAXI, LIMÃO, MORANGO, UVA, ETC, CONTENDO CORANTES NATURAIS E AROMA NATURAL. EMBALAGEM PACOTE	UNID	3. 500	1,58	5. 518,33

	ÍNTEGRO DE POLIETILENO ATÓXICO OU FILME DE POLIÉSTER METALIZADO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE				
91	GELATINA DIET - GELATINA EM PÓ DIET: SABORES DIVERSOS, EMBALAGENS ÍNTEGRAS QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	500	3,12	1 560,00
92	GELATINA SEM SABOR - GELATINA EM PÓ INCOLOR SEM SABOR - PACOTE DE 12G. INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 12G: CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 10G, GORDURAS TOTAIS 10G E SÓDIO 28MG. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA VEDADA, IMPERMEÁVEL E RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 24 GRAMAS, CADA ENVELOPE COM PESO LÍQUIDO DE 12 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, VALIDADE E LOTE. PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM).	UNID	500	3,65	1 823,33
93	HIPOCLORITO DE SÓDIO - HIPOCLORITO DE SÓDIO 1 %. COMPOSIÇÃO/DESCRIÇÃO: DESINFETANTE PARA SUPERFÍCIES FIXAS E ARTIGOS NÃO CRÍTICOS A HIPOCLORITO DE SÓDIO A 1 %. EMBALAGEM DE 5 LITROS.	LT	400	2,50	1. 000,00
94	INHAME - 1ª QUALIDADE, TIPO DEDO, RAIZ CARNUDA E GROSSA, IN NATURA, LIMPA, ESCOVADA E ACONDICIONADA DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS E BIOLÓGICOS. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO.	KG	1. 000	9,32	9. 316,67
95	JILÓ - TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	800	7,28	5 .824,00
96	KETCHUP - KETCHUP O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM DE 400ML MARCAS DE REFERÊNCIA: QUERO, SUAVIT, EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE	UNID	500	7,38	3 .688,33

97	LARANJA PERA - IN NATURA, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO, LIVRE DE ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	10. 000	6,38	63. 766,67
98	LEITE CONDENSADO - OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO, INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, EMBALAGEM LATA DE 395G, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE.	UNID	2 .000	7,27	14 .540,00
99	LEITE DE AMÊNDOA - BEBIDA VEGETAL À BASE DE AMÊNDOAS, ACONDICIONADA EM CAIXAS DE 1 LITRO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. 100% VEGETAL. VALIDADE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	1. 000	27,03	27 .026,67
100	LEITE DE COCO - PRODUTO OBTIDO DE LEITE DE COCO, PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO, UNIFORME SEM GRUMOS, COR, AROMA ODOR CARACTERÍSTICOS, NÃO RANÇOSO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500ML, COM IDENTIFICAÇÃO (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	1. 200	4,09	4 .904,00
101	LEITE DE SOJA - ÁGUA, GRÃOS DE SOJA, AÇÚCAR, MINERAIS (CÁLCIO E ZINCO), SAL, VITAMINAS (E, B6, A, ÁCIDO FÓLICO, D E B12), AROMATIZANTE, ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, GOMA GELANA E GOMA XANTANA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E EDULCORANTE SUCRALOSE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	LT	5. 000	9,13	45 .650,00
102	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT - LEITE INTEGRAL, ESTABILIZANTES CITRATOS DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. TEOR DE SÓDIO ENTRE 120 A 165 MG EM PORÇÃO DE 200 ML. EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER	LT	60. 000	4,29	257. 400,00

	EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTO NO SIF, SISE OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
103	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM RESISTENTE 400G, DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, NOME/OU MARCA, LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	3. 000	12,80	38. 410,00
104	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - LEITE ZERO LACTOSE, ESTABILIZANTES CITRATOS DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, TEOR DE SÓDIO ENTRE 120 A 165 MG EM PORÇÃO DE 200ML. EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	LT	9 .000	5,45	49. 050,00
105	LIMÃO TAITI - IN NATURA, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO, LIVRE DE ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 500	4,36	6. 535,00
106	LINGUIÇA CALABRESA - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 01KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE	KG	6. 000	24,42	146. 520,00

	COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
107	LINGUIÇA DE FRANGO - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6. 000	16,85	101. 080,00
108	MAÇÃ NACIONAL - IN NATURA, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO, LIVRE DE ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	10 .000	7,14	71. 366,67

109	MACARRÃO ESPAGUETE - MACARRÃO (ESPAGUETE), MASSA ALIMENTÍCIA, SECA, FORMATO ESPAGUETE, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, EMBALAGEM COM 500G. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE 180 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	PCT	5. 000	7,90	39. 483,33
110	MACARRÃO PADRE NOSSO - MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500G. ÓTIMA QUALIDADE.	PCT	5. 000	3,68	18. 383,33
111	MACARRÃO PARA LASANHA - MASSA ALIMENTÍCIA PARA O PREPARO DE LASANHA, TIPO SECA, PRÉ-COZIDA, COR AMARELA; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E QUAISQUER OUTROS DANOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, INTACTA, COM 500 GRAMAS, CONTENDO NOME DO FABRICANTE, LOTE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	PCT	1. 000	7,89	7 .893,33
112	MACARRÃO PARAFUSO - MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN ENRIQUECIDO COM OVOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PACOTE CONTENDO 500 GR.	PCT	5. 000	8,32	41. 583,33

113	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO TIPO PARAFUSO INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 180 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	5. 000	3,73	18. 650,00
114	MACARRÃO PENNE - MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS. PACOTE 500 G. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. COR LIGEIRAMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PACOTE PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE	PCT	5 .000	4,14	20 .700,00
115	MAIONESE - MAIONESE 500G - MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: ÓLEO VEGETAL E OVOS PASTEURIZADOS ENTRE OUTROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONFORME EMBALAGEM DO FORNECEDOR. ROTULAGEM: AS EMBALAGENS DEVERÃO SER ROTULADAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES APÓS A ENTREGA	UNID	2 .500	7,43	18. 566,67
116	MAMÃO FORMOSA - IN NATURA, EXTRA, APRESENTANDO MATURAÇÃO MÉDIA (DE VEZ) POLPA FIRME AO TOQUE, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, FRESCA, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 .000	8,77	35. 080,00
117	MANDIOCA - MANDIOCA DESCASCADA, CORTADA EM PEDAÇOS, CONGELADA, DE ÓTIMA QUALIDADE. EM EMBALAGEM DE 1KG, NAS QUAIS DEVERÃO CONSTAR AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE ALÉM DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ ATENDER AS NORMAS DAS RESOLUÇÕES N° 748/2014 E 004/2017 DA SESA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 .000	6,30	25 .213,33

118	MANGA - IN NATURA, EXTRA, APRESENTANDO MATURAÇÃO MEDIA (DE VEZ) POLPA FIRME AO TOQUE, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, FRESCA, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 000	6,01	24 026,67
119	MANTEIGA DE LEITE PURA COM SAL - EMBALAGEM COM 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E OU - AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS, REFRIGERADOS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTAM ESTUFADAS OU ALTERADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	10. 000	22,01	220. 133,33
120	MARGARINA COM SAL - MARGARINA VEGETAL C/ SAL - POTE 500G MARGARINA PRODUTO OBTIDO DE VEGETAIS LÍQUIDOS HIDROGENADOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NAO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADAVEL, COR NAO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	5. 000	5,08	25. 400,00
121	MARIA MOLE - DOCE DE MARIA MOLE COM BRINDE TIPO CANUDO, UNIDADE COM 30 GRAMAS. CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 50 UNIDADES	CX	4 000	44,41	177. 626,67
122	MASSA DE PASTEL - MASSA PRÉ-COZIDA PARA PASTEL REDONDA 500 G REFRIGERADA, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE,	PCT	400	7,79	3 .116,00

	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE.				
123	MELANCIA - IN NATURA, EXTRA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CASCA FIRME SEM AVARIAS, POLPA FIRME, COLORAÇÃO VERMELHA COM APARECERIA FRESCA E MACIA. SENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	12. 000	3,11	37 .360,00
124	MELÃO AMARELO - FRUTA IN NATURA. COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. COM GRAU DE MATURAÇÃO IDEAL PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. SEM DEFEITOS OU LESÕES TAMANHO: MÉDIO. COM CASCA SÃ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4. 500	6,12	27. 540,00
125	MEXERICA - MEXERICA, PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2. 500	10,43	26 .066,67
126	MILHO PARA CANJICA AMARELO - CANJICA DE MILHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES - ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PACOTE DE 500 G. EMBALAGEM DEVERA CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1. 000	3,33	3. 326,67
127	MILHO PARA PIPOCA - MILHO PARA PIPOCA PREMIUM, GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1, PESO LIQ 500 GR. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, VALOR NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	2. 000	4,24	8. 486,67

128	MILHO VERDE EM CONSERVA - MILHO VERDE EM CONSERVA – GRÃOS INTEIROS, COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVADOS EM ÁGUA E SAL. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS. LATA COM PESO LÍQUIDO DE 300G. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UNID	2. 000	3,76	7 .513,33
129	MILHO VERDE EM ESPIGA - FRESCO, COM AS FOLHAS BEM VERDES E CABELO MARROM ESCURO, PROTEGIDO PELA CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. PACOTE COM 06 ESPIGAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	PC	2. 000	4,14	8 .273,33
130	MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE - MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (...). SABOR: CHOCOLATE TRUFADO ... - EMBALAGEM 300 A 400 GR. EM PÓ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS E SUJIDADES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	2. 000	4,50	9. 006,67
131	MOLHO SHOYU - MOLHO SHOYU OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA; COMPOSTO DE ÁGUA, SAL, SOJA, MILHO, AÇÚCAR, CORANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; ADMITINDO CONDIMENTOS E CEREAIS PERMITIDOS; NA FORMA LIQUIDA DE COR MARROM ESCURO; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO COM 900 ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNID	200	9,21	1. 842,67
132	MORANGO - MORANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO, TAMANHO MÉDIO, INTEIROS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. EMBALADOS EM BANDEJAS, PESADO NO MÍNIMO 250G. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	BDJ	1. 000	11,47	11. 470,00

133	MORTADELA FATIADA - MORTADELA FATIADA PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SA E LIMPAS E DE BOA QUALIDADE APARÊNCIA PRÓPRIA COR ROSADA ODOR PRÓPRIO SABOR PRÓPRIO COM CARIMBO DO SIF PRAZO DE VALIDADE E DATA DE EMBALAGEM. PRAZO DE ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	2. 000	24,99	49. 986,67
134	MOSTARDA - MOSTARDA EMBALAGEM COM 1 KG: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. DATA DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	200	9,33	1. 866,67
135	MUCILON DE ARROZ - TIPO MUCILON SABOR ARROZ. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D E AROMATIZANTE VANILINA). CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALAGEM EM POLIETILENO, ATÓXICA, RESISTENTE BEM VEDADA, COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS PRODUTO COM PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	2. 000	9,54	19. 073,33
136	MUCILON DE MULTICEREAIS - MUCILON MULTICEREAIS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, CÁLCIO (CARBONATO DE CÁLCIO), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), FERRO (FUMARATO FERROSO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA E (ACETATO DE DL-A-TOCOFERILA), NIACINA (NICOTINAMIDA), ÁCIDO PANTOTÊNICO (D-PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA A (ACETATO DE RETINILA), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA), ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO E AROMATIZANTE VANILINA. EMBALAGEM EM POLIETILENO, ATOXICA, RESISTENTE BEM VEDADA, COM NO MINIMO 400 GRAMAS PRODUTO COM PROCEDENCIA E INFORMACAO NUTRICIONAL NO ROTULO PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	2. 000	9,28	18. 566,67
137	MUSSARELA - QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO COM REGISTRO NO SIF, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM	KG	1. 200	44,34	53. 212,00

	DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE. PRAZO PARA ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.				
138	ÓLEO DE SOJA VEGETAL - EMBALAGEM PET, TIPO 1, 900ML SEM CONSERVANTE E LIVRE DE PARASITOS E DETRITOS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 UNIDADES, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E SEM AMASSADOS. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.	UNID	5. 000	6,49	32 .433,33
139	ORÉGANO - DE BOA QUALIDADE, SEM SUJIDADES, FLORAIS, SECAS E LIMPAS. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMÉTICAMENTE E LIMPO, CONTENDO DE 500 G. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	700	6,85	4. 792,67
140	OVO DE GALINHA - CARTELA COM 30 OVOS: IN NATURA, TIPO BRANCO, MÉDIO, FRESCO, SELECIONADO, ISENTO DE RACHADURAS, SUJIDADES, CASCA DO OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA EM BANDEJAS RESISTENTES, NOVAS, INODORAS, SECAS, CONTENDO 30 UNIDADES DE OVOS, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	CARTELA	7. 000	19,38	135. 660,00
141	PAÇOCA - PAÇOCA DE AMENDOIM TIPO ROLHA, PESANDO, APROXIMADAMENTE, 15 GRAMAS CADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE. POTE PLÁSTICO CONTENDO, NO MÍNIMO, 50 UNIDADES. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AMENDOIM, AÇÚCAR E SAL. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO, COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	POTE	1. 500	39,67	59. 500,00
142	PALMITO - PALMITO EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM VIDRO DE 300G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. A ÁGUA DA CONSERVA DEVE APRESENTAR-SE COM BOA APARÊNCIA. IGUAL OU SUPERIOR A IMPERADOR, MAITÁ.	UNID	1 .000	16,41	16. 410,00
143	PÃO CASEIRO - TIPO BISNAGUINHA - 25G A UNIDADE PACOTE COM 10 UNIDADE.PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	5. 000	12,00	59. 983,33

144	PÃO DE CACHORRO QUENTE - PESO 50G CADA UNIDADE, DO TIPO BRIOCHE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTA DE SUJIDADES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO DOCE QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA, PRAZO PARA ENTREGA É DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	8. 000	10,10	80. 773,33
145	PÃO DE FORMA INTEGRAL - PACOTE 500G - PÃO DE FORMA INTEGRAL - FATIADO VERTICALMENTE ISENTO DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS, FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	PCT	1. 200	11,23	13. 476,00
146	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - PACOTE 500G - PÃO DE FORMA PACOTE COM 500G, MASSA LEVE, FATIADO, ISENTO DE BOLOR, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE.	PCT	1 .200	8,93	10 .716,00
147	PÃO DE QUEIJO - MÉDIO, BASE DA MASSA DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO, MARCA. ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	2. 000	26,60	53. 193,33
148	PÃO FRANCÊS - PESO UNITÁRIO 50G. FORMATO UNIFORME, COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, OU PRESENÇA DE FUNGOS. ISENTO DE PARASITAS E SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE, PESO. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	50. 000	15,92	796.000,00
149	PEPINO - EXTRA - TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM	KG	5 .000	5,13	25. 650,00

	ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
150	PERA - TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS	KG	3. 000	10,71	32 .140,00
151	PIMENTA DE CHEIRO - PIMENTA DE CHEIRO TAMANHO GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, DEVEM SER ÍNTEGROS, SADIOS, SEM IMPERFEIÇÕES, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE O TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO E ESTOQUE. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 .000	14,72	14 .720,00
152	PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO: COMINHO MOÍDO EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MISTURAS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 100G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS.A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PARÂMETRO DE QUALIDADE: MARATÁ OU EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE. ENTREGA REFRIGERADA EM CARRO PRÓPRIO PARA ENTREGA DE PERECÍVEIS, CONFORME CALENDÁRIO EM ANEXO NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	300	15,65	4. 694,00
153	PIMENTÃO AMARELO - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS	KG	500	12,97	6. 486,67
154	PIMENTÃO VERDE - PIMENTÃO VERDE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	500	8,23	4 .113,33
155	PIMENTÃO VERMELHO - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE	KG	500	16,50	8 .250,00

	IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS				
156	PIPOCA DOCE - PIPOCA DOCE, DE SAQUINHO, FARDO COM 50 UNIDADES DE 10GR CADA.	PCT	4. 000	32,19	128 .746,67
157	PIRULITO CORAÇÃO - PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO VERMELHO, SABOR MORANGO. PACOTE PLÁSTICO COM 50 UNIDADES.	PCT	1. 000	20,12	20. 116,67
158	PIRULITO SORTIDO - PIRULITO SORTIDO, SABOR DE FRUTAS, SEM RECHEIO, COM PALITO PLÁSTICO. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GLICOSE, E CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN, APROXIMADAMENTE 10 CM DE ALTURA, EMBALAGEM 500G.	PCT	1. 000	10,89	10. 893,33
159	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	5 .000	16,21	81 .033,33
160	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6. 000	8,58	51. 460,00
161	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJU, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 .000	8,63	51 .760,00

162	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6. 000	10,06	60. 380,00
163	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MANGA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 .000	13,14	78. 860,00
164	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6. 000	25,17	151 .000,00
165	POLPA DE FRUTA SABOR TAMARINDO - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR TAMARINDO, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 .000	7,40	44. 380,00

166	POLPA DE FRUTA SABOR UVA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6. 000	13,97	83. 800,00
167	POLVILHO DOCE GRANULADO - GRUPO I FÉCULA, TIPO 1, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM COM 500G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	4 .000	6,75	26 .986,67
168	PRESUNTO FATIADO - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2. 000	28,98	57. 966,67
169	QUEIJO CURADO RALADO - COM MASSA BRANCA, FINA, HOMOGÊNEA E CONSISTENTE. ISENTO DE SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. EMBALAGEM ATÓXICO E TRANSPARENTE, DEVE CONTER A QUANTIDADE EM KG/1KG. TABELA NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, LOTE.	KG	1. 500	33,69	50. 540,00

	REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA SOB NO 0019/2296.				
170	QUEIJO FRESCO - LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTICO, CLORETO DE CÁLCIO E COAGULANTE QUIMOSINA. PEÇAS DE 500G ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS. TRANSPORTE EM BAÚ ISOTÉRMICO COM UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO. TABELA NUTRICIONAL. DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA SOB NO 0019/2296 QUEIJO MINAS FRESCAL 500G	PEÇA	1. 500	33,62	50 .435,00
171	QUIABO - TAMANHO HOMOGÊNEO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRUPO CILÍNDRICO, SUBGRUPO VERDE, CLASSE 09, COM TAMANHO APROXIMADO MAIOR QUE 9 E MENOR QUE 12 CM, SEM DEFEITOS GRAVES (FIBROSOS, PODRIDÃO, ENCAROÇADOS, MURCHOS, DANOS PROFUNDOS POR GEADA OU TORTOS E SEM PEDÚNCULO, SEM MANCHAS), CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMAS COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA, ESTAR MACHUCADO, PERFURADO, MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE. O PRODUTO DEVE ESTAR INTACTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	800	9,88	7 .906,67
172	REFRIGERANTE - REFRIGERANTE DE 2 LITROS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ORIGINAL DE FÁBRICA, COM DATA DE VALIDADE, SABOR E COLORAÇÃO ARTIFICIAL (GUARANÁ, LARANJA OU COLA). FARDO COM 06 UNIDADES	LT	5 .000	10,52	52. 583,33
173	REFRIGERANTE GUARANÁ SEM AÇÚCAR - REFRIGERANTE GUARANÁ 2LTS - 1ª QUALIDADE REFRIGERANTE DE GUARANÁ - REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE; COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02 G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA, COM NOME E MARCA DO FABRICANTE. SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 544, DE 16 DE NOVEMBRO DE 1998 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DE ENTREGA.VALIDADE NÃO INFERIOR A 6(SEIS) MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. (SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE QUE ANTARTICA)	LT	2 .000	8,22	16. 433,33

174	REPOLHO BRANCO - IN NATURA, FRESCO, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVA. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 .000	5,36	21. 426,67
175	REPOLHO ROXO - IN NATURA, FRESCO, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVA. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2 .000	6,50	13. 000,00
176	REQUEIJÃO CREMOSO - REQUEIJÃO CREMOSO 400G: PRODUTO ELABORADO COM QUEIJO MUSSARELA (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E FERMENTO LÁCTEO) CREME DE LEITE, CREME DE LEITE EM PÓ, CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO DE LEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESMINERALIZADO, ESTABILIZANTES, REGULADOR DE ACIDEZ, CONSERVANTES EMBALADOS EM POTE PLÁSTICO APROPRIADO DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MANTER EM REFRIGERAÇÃO DE 0 A 10 C. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PELA NUTRICIONISTA.	UNID	1. 500	9,11	13. 670,00
177	ROSCA - (UNIDADE) PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADA A ROSCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TRANSPARENTE. PRAZO PARA ENTREGA DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	UNID	30. 000	20,28	608.400,00
178	RÚCULA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA).	UNID	800	6,16	4 .930,67

179	SAL MARINHO - PRODUTO REFINADO E IODADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE DE 01KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	2. 000	2,23	4 .466,67
180	SALSA IN NATURA - COLORAÇÃO VERDE ESCURO, FRESCAS, SEPARADAS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNAS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UNID	1 .000	3,87	3 .870,00
181	SALGADINHO DE MILHO SABOR DIVERSOS - 30G, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE MILHO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS DE GIRASSOL (70%) E PALMA (30%), PREPARADO PARA SALGADINHO SABOR VARIADO (SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA HIDROLISADA DE TRIGO, QUEIJO, ÓLEO VEGETAL DE COCO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO, MONOSSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO) E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PACOTE COM APROXIMADAMENTE 30 G. VALIDADE MÍNIMA DE 23 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	6 .000	2,53	15 .160,00
182	SALSICHA TIPO HOT DOG - DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS.	KG	6. 000	11,79	70 .740,00

	VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
183	SANDUÍCHE NATURAL - COM PATÊ DE FRANGO, PRESUNTO, MUSSARELA, ALFACE E TOMATE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	UNID	5. 000	8,13	40. 650,00
184	SUCO DE FRUTA CAIXA 1L SABORES DIVERSOS: ABACAXI, MARACUJÁ, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, LARANJA, GOIABA. DATA DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	LT	3. 000	8,04	24. 130,00
185	SUCO DE SAQUINHO - SABORES DIVERSOS (LIMÃO, ABACAXI, GUARANÁ, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ, MORANGO, TANGERINA, UVA) - EMBALAGEM: PACOTES DE 25 GRAMAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE PLÁSTICO ATÓXICO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 15 PACOTES. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO OU A DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONFORME PORTARIA 42 DE 14/01/1998, RDC Nº 359 E RDC Nº 360 DE 23/12/2003 DA ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	UNID	2. 000	2,07	4. 146,67
186	SUCO DE FRUTA CAIXINHA DE 200ML COM CANUDO - DIVERSOS SABORES: ABACAXI, MARACUJÁ, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, LARANJA, GOIABA, MORANGO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 23 (DECRETO 12.486/78), INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 49/2018, RESOLUÇÃO FNDE Nº26/2013 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. INGREDIENTES MÍNIMOS: ÁGUA, POLPA OU SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI, MARACUJÁ, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, LARANJA, GOIABA, MORANGO, E DEMAIS INGREDIENTES, DESDE QUE PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. DEVERÁ SER ISENTO DE AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, EDULCORANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS, AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AO NATURAL E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. PODERÁ CONTER AROMA NATURAL. ASPECTO:	UND	6. 000	7,11	42 .640,00

	COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, NÃO FERMENTADO. BEBIDA PRONTA PARA O CONSUMO. SEM NECESSIDADE DE CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRA PAK LONGA VIDA DE 200 ML COM CANUDO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO ATÉ 27 UNIDADES. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
187	SUSPIRO - SUSPIRO SABOR TRADICIONAL, EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 GRAMAS, INGREDIENTES: CLARA DE OVOS E AÇÚCAR. CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 50 UNIDADES	PCT	4. 000	31,95	127 .800,00
188	TAPIOCA - FARINHA DE TAPIOCA EMBALAGEM DE 1KG DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE GRANULADA, EMPACOTADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, ATÓXICOS, NÃO VIOLADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	500	7,42	3 .708,33
189	TOMATE CEREJA - TOMATE TIPO CEREJA IN NATURA - FRUTO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA E INTACTA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS TRÊS VEZES NA SEMANA DE ACORDO COM A DEMANDA E SER ENTREGUES NAS UNIDADES SOLICITANTES.AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	7.000	23,16	162.120,00
190	TOMATE LONGA VIDA - FRUTO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO,	KG	6. 000	7,29	43. 760,00

	DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA E INTACTA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
191	TRIGO PARA QUIBE - TRIGO PARA QUIBE 500 GRAMAS DESCRIÇÃO: PRODUTO ÍNTEGRO, SEM PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, SUJIDADES E FUNGOS; RÓTULO COM INDICAÇÃO DE FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: PACOTES PLÁSTICOS COM 500 GRAMAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE ESTAR COM NO MÍNIMO UM TERÇO DA DATA DE VALIDADE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	PCT	1 200	5,75	6 904,00
192	UVA PASSAS BRANCAS - UVA PASSAS BRANCA SEM CAROÇO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM COM 01KG	PCT	500	15,05	7 523,33
193	UVA PASSAS PRETA - UVA PASSAS (ESCURA) - UVA PASSAS (ESCURA) FRUTO DESIDRATADO TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CORRENTES ARTIFICIAIS.	PCT	800	19,08	15 261,33
194	UVA SEM CAROÇO - UVA RUBI SEM CAROÇO, FRESCA, AROMA E COR DA ESPÉCIE, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COM GRAMAGEM DE 1KG. DEVE APRESENTAR NO RÓTULO: NOME, ENDEREÇO DO EMBALADOR, IDENTIFICAÇÃO DO MESMO COMO PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA, CONFORME O CASO; VARIEDADE, TAMANHO, DATA DE ACONDICIONAMENTO, PESO MÉDIO; IDENTIFICAÇÃO DO LOTE. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 000	23,96	23. 956,67

195	VAGEM - VAGEM EXTRA IN NATURA, DE COLORAÇÃO BRILHANTE, ASPECTO TENRO E QUEBRADIÇO, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, FRESCAS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1. 500	11,63	17 .445,00
196	VINAGRE DE MAÇÃ - FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE ÁLCOOL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO 750ML. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	1. 000	7,61	7 .606,67
				TOTAL	**R$ 13.679.726,24**

5 LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

5.1 Diante das necessidades identificadas neste estudo, a resolução efetiva dessas demandas requer a contratação de empresa (s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão.

5.2 Para isso, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades da municipalidade. Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto. A diferenciação, nesse contexto, reside na modalidade de licitação aplicada a cada caso, conforme permitido pela normativa vigente.

5.3 Assim, a aquisição do gênero mencionado neste Estudo Técnico Preliminar se apresenta, no cenário atual, como uma necessidade frequente e prioritária para a administração.

5.4 Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com o produto solicitado, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de

mercado.

5.5 A escolha da modalidade Pregão Eletrônica pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no inciso II do art. 3º do Decreto 7892/2013, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

6 ESTIMATIVA DE PREÇOS

6.1 O valor total estimado para a contratação é de R$ 10.818 934,67 (dez milhões, oitocentos e dezoito mil, quatrocentos e noventa e quatro reais e cinquenta e sete centavos);

6.2 Os valores unitários e totais por item da contratação constam na tabela acima;

6.3 Ressalta-se que em relação aos preços constantes no presente instrumento, bem como no Termo de Referência, esclarecemos que consolida, em relatórios, preços praticados por diversos órgãos públicos e uma cotação por fornecedor.

7 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 Este processo visa a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atender todas as Secretarias, através do Fundo Municipal de Educação, além de proporcionar e oferecer uma alimentação balanceada e de qualidade.

7.2 A contratação se dará de acordo com a necessidade das Secretarias, através de seus fiscais;

7.3 As entregas serão realizadas diretamente no local indicado acima;

7.4 Devido as características da contratação e por se tratar de material de consumo, não há necessidade de manutenção e de assistência técnica.

7.5 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos e seguintes da Lei Nº. 14.133/21, uma vez que o objeto da contratação não é com cessão de mão de obra e

não há complexidade na presente licitação, além disso a entrega será em conformidade com a demanda das secretarias, não comprometendo o cumprimento das obrigações. A onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado as propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados a própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

8 JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO (ITEM)

8.1 A presente contratação será realizada por item.

9 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 Espera-se suprir com a aquisição de gêneros alimentícios as necessidades de todas as Secretarias, de maneira satisfatória proporcionando assim, uma alimentação saudável para os funcionários e alunos, além da contribuição da alimentação para o desenvolvimento físico e intelectual dos alunos e funcionários.

10 PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS

10.1 Não serão necessárias adequações no ambiente interno das Secretarias, para o recebimento dos itens. Estas Secretarias ficarão responsáveis pela avaliação, contagem e distribuição dos mesmos.

11 CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1 Para este objeto em questão não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o abjeto da compra/contratação pretendida para essa finalidade, especificamente.

12 IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1 Considerando a natureza do objeto conclui-se que não se aplica ao elemento.

13 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO

13.1 Considerando as análises ora empreendidas no presente Estudo Técnico Preliminar da Contratação e demais informações, a equipe de planejamento da contratação manifesta-se de considerar viável, tanto nos aspectos técnicos, econômicos, a realização da aquisição pretendida, para atender as demandas de todas as Secretarias do município de Campo Alegre de Goiás/GO.

Campo Alegre de Goiás, 28 de fevereiro de 2025.

Elida Maria de Carvalho Moura
Coordenadora Administrativa

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025

CARTA PROPOSTA

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Campo Alegre de Goiás

Endereço: Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01 - Centro - Campo Alegre de Goiás-Go.

Ref.: Pregão Eletrônico n° 020/2025.

Prezado(a) Senhor(a),

___(**nome da empresa**)___, CNPJ/MF n.º _____, sediada ___(**endereço completo**)___ , tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para a execução do objeto, em conformidade com o Edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo**,** já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

(Especificar o OBJETO conforme planilha constante do Anexo I - Termo de Referência, contendo quantitativos, especificação dos produtos, valores e local de entrega).

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIMINAÇÃO DO OBJETO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
TOTAL						**R$ 0,00**

VALOR TOTAL/GLOBAL DA PROPOSTA R$ 0,00 (**********)

Comprometemo-nos a entregar os produtos nas especificações, no prazo e condições previstos no Edital.

Esta proposta tem validade de ..... (.....) dias, a contar de sua apresentação**.**

Localidade, ___ de _____de _____

___ (assinatura)__

Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante cópia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025 – SRP

ANEXO IV

TERMO DE CREDENCIAMENTO
(Preferencialmente em papel timbrado da Licitante)

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Campo Alegre de Goiás

Endereço: Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01 - Centro - Campo Alegre de Goiás-Go.

Ref.: Pregão Eletrônico n° 020/2025.

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa ....., com sede na ....., C.N.P.J. n.º ....., através de seu representante legal Sr. (a) ....., cargo ....., CREDENCIA o (a) Sr. (a) ....., portador (a) do R.G. n.º ..... e C.P.F. n.º ....., para representá-la perante a Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de CAMPO ALEGRE DE GOIÁS, na sessão pública do Pregão Eletrônico supracitado, outorgando-lhe plenos poderes para formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

Localidade, ___ de _____de _____

___ (assinatura)__
CARGO
R.G. n.º

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura. Este é um modelo de outorga de poderes, podendo ser dispensado se o representante comprovar poderes por meio de Procuração Pública ou Contrato/Estatuto Social.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025 – SRP

ANEXO V

DECLARAÇÃO UNIFICADA DE HABILITAÇÃO

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal Campo Alegre de Goiás

Endereço: Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01 - Centro - Campo Alegre de Goiás-Go.

Ref.: Pregão Eletrônico n° 020/2025.

Prezado(a) Senhor(a),

A empresa XXX, inscrita no CNPJ sob o número XXX, sediada XXX, através de seu representante, Sr(a). XXX, CPF número XXX, RG número XXX, na qualidade de proponente do procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico nº 020/2025**, instaurado pelo Município de Campo Alegre de Goiás, declara sob as penas da lei que:

a) Não se encontra com o Direito de Licitar suspenso perante o Município de Campo Alegre de Goiás, bem como não se encontra declarado inidôneo por órgão ou entidade em qualquer das esferas do Governo;
b) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
c) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
d) 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;
e) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
f) Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

Localidade, ___ de _____de _____

___ (assinatura)__

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025 – SRP

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____devidamente cadastrada sob o CNPJ de n°_____com sede na Rua:_____, Bairro:_____, Cidade:_____, UF:_____, vem, por intermédio de seu representante legal, portador da Carteira de Identidade n°_____, órgão expedidor_____, inscrito no CPF sob o n°_____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que é inscrita como _____(MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no art. 3° da Lei Complementar 123/2006, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo no presente certame.

Local e data

Assinatura do Representante Legal
Carimbo do CNPJ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025 – SRP

ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS N.º 020/2025.

Contrato que entre si celebram **O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS – GOIÁS** e a empresa **XXXXXXXXXXXXX**, para contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades Administrativas e demais Fundos do Município de Campo Alegre de Goiás, conforme consta do Termo de Referência e anexos, os quais fazem parte deste contrato, autorizado através do Processo Administrativo nº. 002631/2025.

O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS - GO, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 01.763.617/0001-98, com sede na PC Manoel Pio Pereira, S/N, Centro, Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás, CEP: 75.795-000, neste ato representado pelo(a) Secretária(o), a senhor(a) **XXXXXXXXXX,** XXXXXXXX, XXXXXXXX, XXXXXXXX, portadora da CI/RG nº. XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, aqui denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e do outro lado a empresa **XXXXXXXXXX,** pessoa jurídica, devidamente inscrita no CNPJ n.º XXXXXX, com endereço na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXX, Bairro XXXXXX, Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás, CEP.: XXXXXXXXX, *representada* por **XXXXXXXXX**, XXXXXXXXX, XXXXXXXX, portadora da CI/RG sob o nº XXXXX – XXXXXX e do CPF n° XXXXXXXXXXX, domiciliada e residente Rua XXXXXXXXXX, Quadra XXXX, Lote XXXX, s/n, Bairro XXXXXX, Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás, CEP.: XXXXXXX, denominada **CONTRATADA**, firmam entre si Contrato Público de Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades Adiministrativas e demais Fundos do Município de Campo Alegre de Goiás, que mutuamente aceitam e outorgam pelas cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios parecívveis e não perecíveis, em atendimento as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades Administrativas e demais Fundos do Município de Campo Alegre de Goiás, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITENS	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MEDIDA	QUANT.	PREÇO UNITÁRIO R$	TOTAL R$
1	ABACATE - ABACATE: TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 500	15,00	22 495,00
2	ABACAXI - ABACAXI COMUM EXTRA IN NATURA COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES. INSETO DE PARASITAS E LARVAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	1 000	11,70	11 700,00
3	ABÓBORA CABOTIÁ - ABÓBORA CABOTIÁ, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, MADURA, SEM SUJIDADES, SEM PARTES PODRES. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 200	5,39	6 472,00
4	ABOBRINHA - ABOBRINHA VERDE: IN NATURA, CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ISENTA DE FUNGOS E INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGROS, FIRMES, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, ISENTA DE AROMA, SABOR E ODOR ESTRANHOS. AUSÊNCIA DE DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS QUE AFETEM A APARÊNCIA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 000	5,73	22 933,33
5	AÇAFRÃO - AÇAFRÃO EM PÓ PURO KG - DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM COM 500 GRS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	800	21,13	16 901,33

6	ACELGA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	2 000	10,82	21 640,00
7	ACHOCOLATADO EM PÓ - ACHOCOLATADO EM PÓ PCT DE 1KG: ACHOCOLATADO EM PÓ, ORGÂNICO, EMBALAGEM DE 400G. CONTÉM AÇÚCAR, CACAU SOLUBILIZADO, MALTODEXTRINA, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E COM MARCA REGISTRADA. DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	4 000	15,49	61 973,33
8	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - INSTANTÂNEO, COM ADIÇÃO DE ADOÇANTE 100% STEVIA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FONTE DE MINERAIS, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SOLÚVEL, OBTIDO PELA MISTURA DO CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E ASPARTAME. CONSTITUÍDO DE PÓ STEVITA OU SIMILAR - FINO E HOMOGÊNEO, ISENTO DE FARINHA, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ADMITINDO TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 3%. PACOTES DE 01 KG. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES (UTILIZADO POR CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE E DIABÉTICAS).	PCT	2 000	18,52	37 046,67
9	AÇÚCAR - AÇÚCAR TIPO CRISTAL, BRANCO, EMBALAGEM 5 KG RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	PCT	10 000	10,45	104 466,67
10	ADOÇANTE DIETÉTICO - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% STEVIA; INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL; CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K; EMBALAGEM CONTENDO 80ML	UNID	300	11,58	3 474,00

11	ALFACE LISA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS ,PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	6 000	4,66	27 980,00
12	ALHO NACIONAL EXTRA - EXTRA, OS DENTES DEVEM ESTAR BEM DEFINIDOS, LIMPOS, FIRMES, SEM MANCHAS E LIVRE DE BROTO. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 200	16,29	19 548,00
13	AMENDOIM - AMENDOIM CRU, GRAÚDO, SEM CASCA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS	KG	2 000	19,22	38 446,67
14	AMIDO DE MILHO - PRODUTO EXTRAÍDO DO MILHO. EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM DE 01KG	PCT	1 000	5,92	5 923,33
15	ARROZ - ARROZ POLIDO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO. EMBALAGEM 5 KG RESISTENTE E TRANSPARENTE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES	KG	35 000	26,04	911 400,00
16	ARROZ INTEGRAL - ARROZ INTEGRAL 1 KG ARROZ INTEGRAL.CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA	PCT	2 000	18,13	36 260,00

	DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.				
17	AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMÉTICAMENTE VEDADA. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR A DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 165 A 200 G.	PCT	1 500	6,71	10 065,00
18	AZEITE - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - EMBALAGEM/UNIDADE DE 500 ML (COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,5%, EMBALADO EM VIDRO ESCURO, NÃO CONTENDO ADIÇÃO DE OUTROS TIPOS DE ÓLEOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	UNID	600	55,11	33 066,00
19	AZEITONA SEM CAROÇO - AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE VISÍVEIS. 500G	PCT	800	15,12	12 093,33
20	BALA DE GOMA GOMETS (JUJUBA) - BALA DE GOMA TIPO JUJUBA DE TUBO, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS (LARANJA, LIMÃO, ABACAXI, UVA E MORANGO), COLORIDA E MACIA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, AROMATIZANTES, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO, VERMELHO ERITROSINA, VERMELHO ALURA, AZUL BRILHANTE. CAIXA CONTENDO 30 TUBOS (PACOTES) COM, NO MÍNIMO, 32 GRAMAS CADA UM. CADA TUBO DEVERÁ CONTER, APROXIMADAMENTE, 08 BALAS DE SABORES SORTIDOS. CAIXA INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. APRESENTAR VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCAS JÁ APROVADAS: DORI, GOMETS	KG	7 500	21,20	159 000,00
21	BALA MACIA - BALA, SABORES VARIADOS (MACIA) EMBALAGEM PACOTE CONTENDO 1 KG. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA	KG	4 500	12,01	54 045,00

	AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.				
22	BANANA DA TERRA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2 500	13,70	34 250,00
23	BANANA PRATA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	5 000	10,53	52 666,67
24	BATATA DOCE - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2 000	4,31	8 613,33
25	BATATA INGLESA - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	17 000	5,18	88 060,00

26	BATATA PALHA FINA - BATATA FRITA PROCESSADA, TIPO PALHA, SABOR NATURAL - BATATA FRITA PROCESSADA, TIPO PALHA, SABOR NATURAL, COMPOSTA DE BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA FILME LAMINADO BOPP, ATÓXICO E LACRADO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA - PCT 500G	PCT	1 000	21,66	21 663,33
27	BERINJELA - TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2 500	8,37	20 933,33
28	BETERRABA - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2 500	4,31	10 775,00
29	BICARBONATO - BICABORNATO DE SÓDIO PARA FINS ALIMENTÍCIOS: EMBALAGEM CONTENDO EM SUA FÓRMULA: NAHCO3 CRISTAL BRANCO CERCA DE 99,8% DE PUREZA, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PESO LÍQUIDO 150G	KG	200	15,33	3 065,33
30	BISCOITO DE POLVILHO - BISCOITO DE POLVILHO: SALGADO ASSADO, CROCANTE NO FORMATO ARGOLA, EMBALAGEM DE 80 A 100G. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA	KG	2 500	11,81	29 533,33

31	BISCOITO DE QUEIJO - MÉDIO, BASE DA MASSA DE POLVILHO E QUEIJO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO, MARCA. ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	3 500	26,28	91 991,67
32	BOLACHA DE ARROZ - BISCOITO DE ARROZ: FEITO APENAS COM ARROZ EXPANDIDO PODENDO TER UM TOQUE DE SAL, LEVE E CROCANTE, SEM GLÚTEN, SEM OVO, SEM GORDURA TRANS. (PARA INT, A GLÚTEN, APLV E ALERGIA A OVOS). EMBALAGEM/ ROTULAGEM: PACOTE DE 90 GRAMAS, CONTENDO INGREDIENTES E DATA DE VALIDADE. PARA DIETA DE ISENTA DE GLÚTEN, DE OVO. MARCAS PRÉ-APROVADAS: JASMINE, CAMIL, FIT FOOD OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE E QUE ATENDA AO DESCRITIVO.	PCT	1 000	6,99	6 993,33
33	BOLACHA DE MAISENA - PRODUTOS BEM EMBALADOS E DE BOA QUALIDADE - A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES DE FORMA QUE ESTEJAM INTACTOS BEM CONSERVADOS/ACONDICIONADOS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	5 000	3,93	19 633,33
34	BOLACHA DE SAL - TEXTURA CROCANTE. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, CONTENDO 400 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	5 000	6,12	30 583,33
35	BOLACHA ROSQUINHA - 400 G - PRODUTOS BEM EMBALADOS E DE BOA QUALIDADE - A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES DE FORMA QUE ESTEJAM INTACTOS BEM CONSERVADOS/ACONDICIONADOS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE	PCT	8 000	6,40	51 173,33

	MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
36	MINI SALGADOS FRITOS - CENTO DE MINI SALGADOS FRITOS VARIADOS: COXINHA COM RECHEIO DE CARNE DE FRANGO, COXINHA COM RECHEIO DE CARNE BOVINA, RISOLES COM RECHEIO DE PRESUNTO E DE QUEIJO, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE, MINI PIZZA, ENROLADINHO DE SALSICHA, EMPADINHA DE FRANGO. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES TODOS FRITOS E EMBALADOS. 25 A 35 GRAMAS A UNIDADE.	KG	5 000	83,26	416 316,67
37	BOLO CONFEITADO - ANIVERSARIO COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO. PRAZO PARA ENTREGA DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	5 000	82,04	410 216,67
38	BOLO PRONTO, SABORES VARIADOS - BOLO PRONTO (SABORES: LARANJA, COCO, CENOURA, CHOCOLATE, MANDIOCA, MILHO) PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, POLVILHO, ARARUTA) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUCO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE DE PRODUTO. PESO MÉDIO 500G.	UNID	1 200	16,24	19 492,00
39	BOMBOM SONHO DE VALSA - BOMBOM RECHEADO COBERTO COM UMA DUPLA CAMADA DE CHOCOLATE - INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MASSA DE CACAU, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMENDOIM, SORO DE LEITE EM PÓ, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, MANTEIGA DE CACAU, CASTANHA DE CAJU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, SAL, ÓLEO VEGETAL, CACAU. LEITE EM PÓ DESNATADO, EXTRATO DE MALTE. EMULSIFICANTES- LECITINA DE SOJA POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. INFORMAÇÃO ADICIONAL- PRODUZIDO EM EQUIPAMENTO QUE PROCESSA AMÊNDOA E AVELÃ. CONTÉM TRIGO, AMENDOIM, LEITE, SOJA. CASTANHA DE CAJU CONTÉM GLÚTEN CADA EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 6 MESES.	KG	3 000	59,15	177 450,00

40	BOMBOM OURO BRANCO - BOMBOM RECHEADO COM CHOCOLATE PRETO AO LEITE - COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO AO LEITE EMBALADOS INDIVIDUAIS COM PAPEL LAMINADO E PLÁSTICO RESISTENTE, PACOTE DE 1 KG COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 6 MESES.	KG	3 000	51,40	154 190,00
41	BROA DE FUBA (DOCE E TEMPERADA) - PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADA A BROA QUEIMADA OU MAL COZIDA, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TRANSPARENTE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	6 000	26,33	158 000,00
42	BRÓCOLIS - FRESCO, EXTRA, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2 500	6,78	16 958,33
43	CAFÉ - PACOTES DE 500 GRAMAS DE CAFÉ, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO, EMBALAGEM TIPO VÁCUO COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM. A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO NO PQC PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFE EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 PONTOS E MÁXIMA DE 7,2 NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ E LAUDO DE ANÁLISE DE MICROSCOPIAENEO, TORRADO E MOÍDO. VALIDADE NÃO INFERIOR A 12(DOZE) MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. (SIMILAR OU MELHOR QUALIDADE QUE 3 CORAÇÕES)	PCT	7 000	31,12	217 816,67

44	CALDO DE CARNE - 12 CUBOS - CALDO EM TABLETE, SABOR: CARNE - LIVRE DE GORDURA TRANS, SEM CONSERVADORES, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO. DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	1 000	4,32	4 323,33
45	CALDO DE FRANGO - 12 CUBOS - CALDO DE FRANGO - UNIDADE DE 114 G C/ 12 CUBOS. COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE E GORDURA DE GALINHA, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIPO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNID	1 000	2,49	2 486,67
46	CANELA COM CASCA - EM LASCA PARA CHÁ, EMBALAGEM DE 50G	GR	1 500	3,67	5 500,00
47	CANELA EM PÓ - CANELA EM PÓ - PACOTE 100GR - - CANELA; EM PÓ FINA HOMOGÊNEA; OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDA AMARELADA OU MARROM CLARA; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; CONTENDO 100G EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE E VEDADA; APROPRIADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	UNID	3 000	4,37	13 110,00
48	CANJIQUINHA DE MILHO - AMARELA, TIPO 1, EMBALADA EM PACOTE TRANSPARENTE RESISTENTE DE 500G. RÓTULO COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE/ LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	1 000	3,19	3 186,67
49	CARÁ - EXTRA, COM A POLPA INTACTA E LIMPA, FIRME, LISA, DE TAMANHO UNIFORME. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS	KG	2 000	7,91	15 826,67

	ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
50	CARNE BOVINA EM PEDAÇOS - TIPO FRALDINHA. TIPO FRALDINHA, CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16 000	41,53	664 480,00
51	CARNE BOVINA MOÍDA - TIPO PATINHO - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO	KG	16 000	22,65	362 400,00

	E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
52	CARNE BOVINA TIPO ACÉM - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6 000	29,18	175 100,00
53	CARNE BOVINA TIPO CONTRAFILÉ - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O	KG	16 000	38,81	620 960,00

	ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
54	CARNE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16 000	16,56	264 960,00
55	CARNE SECA - DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO	KG	6 000	52,79	316 760,00

	FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
56	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6 000	27,30	163 800,00
57	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O	KG	6 000	29,94	179 660,00

	ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
58	CARNE SUÍNA - COSTELINHA SUÍNA - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6 000	23,98	143 860,00
59	CARNE TIPO FILÉ DE FRANGO - SEM OSSO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO, EMBALAGEM COM 03 KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E	KG	6 000	44,33	265 980,00

	SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
60	CARNE TIPO FILE DE TILAPIA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12°C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS, E ORGANOLÉPTICAS) . DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLASTICO ATOXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 02 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/ PROCEDÊNCIA. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2 000	22,82	45 633,33
61	CEBOLA BRANCA - CEBOLA REDONDA BRANCA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978) E INC N° 9 DE 12 DE JULHO DE 2002. DEVERÃO APRESENTAR BULBOS FRESCOS, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES), TAMANHO UNIFORME E COLORAÇÃO DA CASCA VARIANDO ENTRE AMARELA E VERMELHA. O CALIBRE DEVERÁ SER DE 5 A 6 CM. NÃO DEVERÁ APRESENTAR TALO GROSSO, BROTADO, PODRIDÃO, MOFO, MANCHAS ESCURAS. EMBALAGEM: SACOS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	5 000	5,40	27 016,67

62	CEBOLA ROXA - O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978) E INC N° 9 DE 12 DE JULHO DE 2002. DEVERÃO APRESENTAR BULBOS FRESCOS, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES), TAMANHO UNIFORME. NÃO DEVERÁ APRESENTAR TALO GROSSO, BROTADO, PODRIDÃO, MOFO, MANCHAS ESCURAS. EMBALAGEM: SACOS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS. .O PRODUTO DEVERÁ ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA N° 12 DE 24/07/78 E RESOLUÇÃO RDC ANVISA N° 175 DE 08/97/03.	KG	2 000	8,26	16 513,33
63	CEBOLINHA - CEBOLINHA VERDE, SADIA, FRESCA, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, SEM PARTES AMARELADAS E MURCHAS, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO, EM MAÇOS DE 300GR, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONFORME A RESOLUÇÃO SESA Nº 748/2014 AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 200	4,45	5 344,00
64	CENOURA - CENOURA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	15 000	5,52	82 800,00
65	CHÁ DE CAMOMILA - CHÁ, PRODUTO PARA PREPARO DE CHÁ, EMBALADO EM CAIXAS COM 10 SACHÊS DE 15 G. SABORES: CIDREIRA, ERVA DOCE, CAMOMILA OU HORTELÃ. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA.	UNID	500	5,14	2 571,67

66	CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 70% DE CACAU - EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTES COM 01 KG	PCT	8 000	51,70	413 573,33
67	CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 50% DE CACAU - COMPOSIÇÃO: CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, VITAMINAS E MINERAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE CONTENDO ENTRE 200 A 500G, DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	6 000	20,25	121 500,00
68	CHOCOLATE GRANULADO - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM PESO MÍNIMO DE 500 GRAMAS.	PCT	2 000	9,35	18 693,33
69	CHUCHU - EXTRA - IN NATURA, POUCA RUGOSIDADE, TAMANHO MÉDIO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNAS, FRESCAS, POLPA ÍNTEGRA E FIRME. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE 01 KG. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	3 000	4,05	12 150,00
70	COCO RALADO SEM AÇÚCAR - DESIDRATADO, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 01KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	500	5,15	2 573,33

71	COLORAU - PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500G, COR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DATA DE VALIDADE 12(DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	2 500	11,17	27 933,33
72	CORANTE ALIMENTÍCIO - CORANTE ALIMENTÍCIO 10ML DISTRIBUÍDOS EM CORES DIVERSAS (EXEMPLO: VERDE, AZUL, AMARELO, ROSA E LARANJA)	UNID	100	4,22	422,00
73	COUVE MANTEIGA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UND	2 500	3,92	9 808,33
74	COUVE-FLOR - NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SÃ, SEM FUNGOS, TAMANHO MÉDIO, FLORES DE COLORAÇÃO BRANCA, SEM MANCHAS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS, APRESENTANDO ETIQUETA DE PESAGEM E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	KG	2 000	7,30	14 606,67
75	CREME DE CHANTILI - CREME DE LEITE PREPARO DE CHANTILLY, PARA COBERTURAS E RECHEIOS, EMBALAGEM DE 1 LT.	UNID	300	22,76	6 827,00
76	CREME DE LEITE - CREME DE LEITE ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM CAIXINHA DE 200 GR LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, NÃO AMASSADAS, NÃO ESTUFADAS, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE O DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMEROS DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA. CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UNID	5 000	8,57	42 850,00
77	ERVA DOCE - ERVA DOCE EM PACOTES DE 90 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE DATA DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES.	UNID	600	6,38	3 830,00

78	ERVAS PARA PREPARO DE CHÁ SABORES DIVERSOS - SABORES: CAMOMILA, CIDREIRA, ERVA DOCE, FUNCHO E ENDRO, PRODUZIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE, LIVRE DE CONTAMINAÇÃO E /OU MATERIAIS ESTRANHOS, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE PAPEL, CONTENDO 10 SACHÊS COM VOLUME DE 1 GR CADA, PESO TOTAL DE 10 GR, CONTENDO NO RÓTULO: REGISTRO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	1 200	3,46	4 148,00
79	ERVILHA EM CONSERVA - ERVILHA EM CONSERVA 3,100 G: GRÃOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA (ÁGUA E SAL); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. ACONDICIONADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 3,100 G E PESO DRENADO DE 1,700G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PELA NUTRICIONISTA	UNID	2 000	2,81	5 613,33
80	EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO, COMPOSTO POR TOMATES, SAL, AÇÚCAR E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE TETRA PARK, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMÉTICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 1 KG.	KG	6 000	13,23	79 400,00
81	FARINHA DE ARROZ - FARINHA DE ARROZ EMB. 1KG FARINHA DE ARROZ DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NAO DEVERA APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.EMBALAGEM RESISTENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. EMBALAGEM DE MÍNIMO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E	PCT	1 000	6,80	6 800,00

	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA				
82	FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA (500G): CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: FARINHA DE AVEIA, SEM GLÚTEN, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA, DEVERÁ ESTAR ISENTA DE MOFOS, SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS. EMBALADO EM PACOTES OU CAIXAS CONTENDO 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	PCT	1 500	4,79	7 180,00
83	FARINHA DE MANDIOCA - SECA, FINA, CLASSE BRANCA, OBTIDAS DAS RAÍZES DE MANDIOCA, SADIA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, RÓTULO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. NÃO PODENDO APRESENTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	3 000	5,65	16 950,00
84	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - PACOTE DE 1KG, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES.	KG	2 000	6,59	13 173,33
85	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL - TIPO 01 - FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, TIPO 1, PACOTE DE 1KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADA E ÚMIDA. ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, LARVAS E INSETOS, COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES. MARCAS DE REFERÊNCIA: VILMA, DONA BENTA E ÚTIL.	KG	5 000	7,38	36 900,00

86	FEIJÃO CARIOCA - TIPO 01 - CLASSE CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO ISENTO DE IMPUREZAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, CLASSIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE DE 01 KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	12 000	6,78	81 400,00
87	FEIJÃO PRETO - CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CAPACIDADE DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). PARÂMETRO DE QUALIDADE: PADRE, IMPERIAL OU EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE. , ENTREGA REFRIGERADA EM CARRO PRÓPRIO PARA ENTREGA DE PERECÍVEIS, CONFORME CALENDÁRIO EM ANEXO NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	2 000	6,71	13 413,33
88	FERMENTO EM PÓ - SECO; DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM (LATA) 250G. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCIO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO ROYAL	UNID	1 500	7,01	10 510,00
89	FUBÁ DE MILHO - FUBÁ DE MILHO, PACOTE DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, E INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2 500	2,84	7 091,67
90	GELATINA - GELATINA EM PÓ DIVERSOS SABORES: ABACAXI, LIMÃO, MORANGO, UVA, ETC, CONTENDO CORANTES NATURAIS E AROMA NATURAL. EMBALAGEM PACOTE ÍNTEGRO DE POLIETILENO ATÓXICO OU FILME DE POLIÉSTER METALIZADO. PRAZO	UNID	3 500	1,58	5 518,33

	DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE				
91	GELATINA DIET - GELATINA EM PÓ DIET: SABORES DIVERSOS, EMBALAGENS ÍNTEGRAS QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	500	3,12	1 560,00
92	GELATINA SEM SABOR - GELATINA EM PÓ INCOLOR SEM SABOR - PACOTE DE 12G. INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 12G: CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 10G, GORDURAS TOTAIS 10G E SÓDIO 28MG. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA VEDADA, IMPERMEÁVEL E RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 24 GRAMAS, CADA ENVELOPE COM PESO LÍQUIDO DE 12 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, VALIDADE E LOTE. PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM).	UNID	500	3,65	1 823,33
93	HIPOCLORITO DE SÓDIO - HIPOCLORITO DE SÓDIO 1 %. COMPOSIÇÃO/DESCRIÇÃO: DESINFETANTE PARA SUPERFÍCIES FIXAS E ARTIGOS NÃO CRÍTICOS A HIPOCLORITO DE SÓDIO A 1 %. EMBALAGEM DE 5 LITROS.	LT	400	2,50	1 000,00
94	INHAME - 1ª QUALIDADE, TIPO DEDO, RAIZ CARNUDA E GROSSA, IN NATURA, LIMPA, ESCOVADA E ACONDICIONADA DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS E BIOLÓGICOS. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO.	KG	1 000	9,32	9 316,67
95	JILÓ - TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	800	7,28	5 824,00
96	KETCHUP - KETCHUP O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E	UNID	500	7,38	3 688,33

	EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM DE 400ML MARCAS DE REFERÊNCIA: QUERO, SUAVIT, EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE				
97	LARANJA PERA - IN NATURA, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO, LIVRE DE ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	10 000	6,38	63 766,67
98	LEITE CONDENSADO - OBTIDO A PARTIR DE LEITE FRESCO, PURO, INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, EMBALAGEM LATA DE 395G, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE.	UNID	2 000	7,27	14 540,00
99	LEITE DE AMÊNDOA - BEBIDA VEGETAL À BASE DE AMÊNDOAS, ACONDICIONADA EM CAIXAS DE 1 LITRO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. 100% VEGETAL. VALIDADE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	1 000	27,03	27 026,67
100	LEITE DE COCO - PRODUTO OBTIDO DE LEITE DE COCO, PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO, UNIFORME SEM GRUMOS, COR, AROMA ODOR CARACTERÍSTICOS, NÃO RANÇOSO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500ML, COM IDENTIFICAÇÃO (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	1 200	4,09	4 904,00
101	LEITE DE SOJA - ÁGUA, GRÃOS DE SOJA, AÇÚCAR, MINERAIS (CÁLCIO E ZINCO), SAL, VITAMINAS (E, B6, A, ÁCIDO FÓLICO, D E B12), AROMATIZANTE, ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, GOMA GELANA E GOMA XANTANA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E EDULCORANTE SUCRALOSE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR	LT	5 000	9,13	45 650,00

	VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
102	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT - LEITE INTEGRAL, ESTABILIZANTES CITRATOS DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. TEOR DE SÓDIO ENTRE 120 A 165 MG EM PORÇÃO DE 200 ML. EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTO NO SIF, SISE OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	LT	60 000	4,29	257 400,00
103	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM RESISTENTE 400G, DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, NOME/OU MARCA, LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	3 000	12,80	38 410,00
104	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - LEITE ZERO LACTOSE, ESTABILIZANTES CITRATOS DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, TEOR DE SÓDIO ENTRE 120 A 165 MG EM PORÇÃO DE 200ML. EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO SIF OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	LT	9 000	5,45	49 050,00
105	LIMÃO TAITI - IN NATURA, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO, LIVRE DE ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM	KG	1 500	4,36	6 535,00

	ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
106	LINGUIÇA CALABRESA - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 01KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6 000	24,42	146 520,00
107	LINGUIÇA DE FRANGO - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO,	KG	6 000	16,85	101 080,00

	DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
108	MAÇÃ NACIONAL - IN NATURA, EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO, LIVRE DE ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	10 000	7,14	71 366,67
109	MACARRÃO ESPAGUETE - MACARRÃO (ESPAGUETE), MASSA ALIMENTÍCIA, SECA, FORMATO ESPAGUETE, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, EMBALAGEM COM 500G. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE 180 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	PCT	5 000	7,90	39 483,33
110	MACARRÃO PADRE NOSSO - MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500G. ÓTIMA QUALIDADE.	PCT	5 000	3,68	18 383,33

111	MACARRÃO PARA LASANHA - MASSA ALIMENTÍCIA PARA O PREPARO DE LASANHA, TIPO SECA, PRÉ-COZIDA, COR AMARELA; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E QUAISQUER OUTROS DANOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, INTACTA, COM 500 GRAMAS, CONTENDO NOME DO FABRICANTE, LOTE, INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	PCT	1 000	7,89	7 893,33
112	MACARRÃO PARAFUSO - MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN ENRIQUECIDO COM OVOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PACOTE CONTENDO 500 GR.	PCT	5 000	8,32	41 583,33
113	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO TIPO PARAFUSO INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 180 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	5 000	3,73	18 650,00
114	MACARRÃO PENNE - MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS. PACOTE 500 G. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. COR LIGEIRAMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PACOTE PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE	PCT	5 000	4,14	20 700,00

115	MAIONESE - MAIONESE 500G - MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: ÓLEO VEGETAL E OVOS PASTEURIZADOS ENTRE OUTROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONFORME EMBALAGEM DO FORNECEDOR. ROTULAGEM: AS EMBALAGENS DEVERÃO SER ROTULADAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES APÓS A ENTREGA	UNID	2 500	7,43	18 566,67
116	MAMÃO FORMOSA - IN NATURA, EXTRA, APRESENTANDO MATURAÇÃO MÉDIA (DE VEZ) POLPA FIRME AO TOQUE, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, FRESCA, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 000	8,77	35 080,00
117	MANDIOCA - MANDIOCA DESCASCADA, CORTADA EM PEDAÇOS, CONGELADA, DE ÓTIMA QUALIDADE. EM EMBALAGEM DE 1KG, NAS QUAIS DEVERÃO CONSTAR AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE ALÉM DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ ATENDER AS NORMAS DAS RESOLUÇÕES N° 748/2014 E 004/2017 DA SESA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 000	6,30	25 213,33
118	MANGA - IN NATURA, EXTRA, APRESENTANDO MATURAÇÃO MEDIA (DE VEZ) POLPA FIRME AO TOQUE, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, FRESCA, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 000	6,01	24 026,67

119	MANTEIGA DE LEITE PURA COM SAL - EMBALAGEM COM 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E OU - AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS, REFRIGERADOS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTAM ESTUFADAS OU ALTERADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	10 000	22,01	220 133,33
120	MARGARINA COM SAL - MARGARINA VEGETAL C/ SAL - POTE 500G MARGARINA PRODUTO OBTIDO DE VEGETAIS LÍQUIDOS HIDROGENADOS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA. NÃO DEVE APRESENTAR MASSA NAO CREMOSA, CHEIRO DESAGRADAVEL, COR NAO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, EM POTE DE POLIETILENO RESISTENTE, CONTENDO 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	5 000	5,08	25 400,00
121	MARIA MOLE - DOCE DE MARIA MOLE COM BRINDE TIPO CANUDO, UNIDADE COM 30 GRAMAS. CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 50 UNIDADES	CX	4 000	44,41	177 626,67
122	MASSA DE PASTEL - MASSA PRÉ-COZIDA PARA PASTEL REDONDA 500 G REFRIGERADA, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE.	PCT	400	7,79	3 116,00
123	MELANCIA - IN NATURA, EXTRA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CASCA FIRME SEM AVARIAS, POLPA FIRME, COLORAÇÃO VERMELHA COM APARECERIA FRESCA E MACIA. SENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS	KG	12 000	3,11	37 360,00

	ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
124	MELÃO AMARELO - FRUTA IN NATURA. COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. COM GRAU DE MATURAÇÃO IDEAL PARA SUPORTAR O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. SEM DEFEITOS OU LESÕES TAMANHO: MÉDIO. COM CASCA SÃ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	4 500	6,12	27 540,00
125	MEXERICA - MEXERICA, PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR PERFURAÇÕES, MACHUCADOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2 500	10,43	26 066,67
126	MILHO PARA CANJICA AMARELO - CANJICA DE MILHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES - ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PACOTE DE 500 G. EMBALAGEM DEVERA CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1 000	3,33	3 326,67
127	MILHO PARA PIPOCA - MILHO PARA PIPOCA PREMIUM, GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1, PESO LIQ 500 GR. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, VALOR NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	2 000	4,24	8 486,67
128	MILHO VERDE EM CONSERVA - MILHO VERDE EM CONSERVA – GRÃOS INTEIROS, COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVADOS EM ÁGUA E SAL. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS. LATA COM PESO LÍQUIDO DE 300G. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UNID	2 000	3,76	7 513,33

129	MILHO VERDE EM ESPIGA - FRESCO, COM AS FOLHAS BEM VERDES E CABELO MARROM ESCURO, PROTEGIDO PELA CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS. PACOTE COM 06 ESPIGAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	PC	2 000	4,14	8 273,33
130	MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE - MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (...). SABOR: CHOCOLATE TRUFADO ... - EMBALAGEM 300 A 400 GR. EM PÓ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS E SUJIDADES, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	2 000	4,50	9 006,67
131	MOLHO SHOYU - MOLHO SHOYU OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA; COMPOSTO DE ÁGUA, SAL, SOJA, MILHO, AÇÚCAR, CORANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; ADMITINDO CONDIMENTOS E CEREAIS PERMITIDOS; NA FORMA LIQUIDA DE COR MARROM ESCURO; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO COM 900 ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UNID	200	9,21	1 842,67
132	MORANGO - MORANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO, TAMANHO MÉDIO, INTEIROS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. EMBALADOS EM BANDEJAS, PESADO NO MÍNIMO 250G. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	BDJ	1 000	11,47	11 470,00
133	MORTADELA FATIADA - MORTADELA FATIADA PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SA E LIMPAS E DE BOA QUALIDADE APARÊNCIA PRÓPRIA COR ROSADA ODOR PRÓPRIO SABOR PRÓPRIO COM CARIMBO DO SIF PRAZO DE VALIDADE E DATA DE EMBALAGEM. PRAZO DE	KG	2 000	24,99	49 986,67

	ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.				
134	MOSTARDA - MOSTARDA EMBALAGEM COM 1 KG: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. DATA DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	200	9,33	1 866,67
135	MUCILON DE ARROZ - TIPO MUCILON SABOR ARROZ. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D E AROMATIZANTE VANILINA). CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. EMBALAGEM EM POLIETILENO, ATÓXICA, RESISTENTE BEM VEDADA, COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS PRODUTO COM PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	2 000	9,54	19 073,33
136	MUCILON DE MULTICEREAIS - MUCILON MULTICEREAIS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, CÁLCIO (CARBONATO DE CÁLCIO), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), FERRO (FUMARATO FERROSO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA E (ACETATO DE DL-A-TOCOFERILA), NIACINA (NICOTINAMIDA), ÁCIDO PANTOTÊNICO (D-PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA A (ACETATO DE RETINILA), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA), ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO E AROMATIZANTE VANILINA. EMBALAGEM EM POLIETILENO, ATOXICA, RESISTENTE BEM VEDADA, COM NO MINIMO 400 GRAMAS PRODUTO COM PROCEDENCIA E INFORMACAO NUTRICIONAL NO ROTULO PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	2 000	9,28	18 566,67
137	MUSSARELA - QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO COM REGISTRO NO SIF, PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE	KG	1 200	44,34	53 212,00

	E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE. PRAZO PARA ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.				
138	ÓLEO DE SOJA VEGETAL - EMBALAGEM PET, TIPO 1, 900ML SEM CONSERVANTE E LIVRE DE PARASITOS E DETRITOS, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 UNIDADES, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E SEM AMASSADOS. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.	UNID	5 000	6,49	32 433,33
139	ORÉGANO - DE BOA QUALIDADE, SEM SUJIDADES, FLORAIS, SECAS E LIMPAS. ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMÉTICAMENTE E LIMPO, CONTENDO DE 500 G. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	700	6,85	4 792,67
140	OVO DE GALINHA - CARTELA COM 30 OVOS: IN NATURA, TIPO BRANCO, MÉDIO, FRESCO, SELECIONADO, ISENTO DE RACHADURAS, SUJIDADES, CASCA DO OVO LIMPA, ÁSPERA, FOSCA, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA EM BANDEJAS RESISTENTES, NOVAS, INODORAS, SECAS, CONTENDO 30 UNIDADES DE OVOS, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	CARTELA	7 000	19,38	135 660,00
141	PAÇOCA - PAÇOCA DE AMENDOIM TIPO ROLHA, PESANDO, APROXIMADAMENTE, 15 GRAMAS CADA, EMBALADA INDIVIDUALMENTE. POTE PLÁSTICO CONTENDO, NO MÍNIMO, 50 UNIDADES. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AMENDOIM, AÇÚCAR E SAL. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO, COM TAMPA E LACRE DE SEGURANÇA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	POTE	1 500	39,67	59 500,00
142	PALMITO - PALMITO EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM VIDRO DE 300G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. A ÁGUA DA CONSERVA DEVE	UNID	1 000	16,41	16 410,00

	APRESENTAR-SE COM BOA APARÊNCIA. IGUAL OU SUPERIOR A IMPERADOR, MAITÁ.				
143	PÃO CASEIRO - TIPO BISNAGUINHA - 25G A UNIDADE PACOTE COM 10 UNIDADE.PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	5 000	12,00	59 983,33
144	PÃO DE CACHORRO QUENTE - PESO 50G CADA UNIDADE, DO TIPO BRIOCHE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTA DE SUJIDADES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO DOCE QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA, PRAZO PARA ENTREGA É DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	8 000	10,10	80 773,33
145	PÃO DE FORMA INTEGRAL - PACOTE 500G - PÃO DE FORMA INTEGRAL - FATIADO VERTICALMENTE ISENTO DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS, FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	PCT	1 200	11,23	13 476,00
146	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - PACOTE 500G - PÃO DE FORMA PACOTE COM 500G, MASSA LEVE, FATIADO, ISENTO DE BOLOR, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE.	PCT	1 200	8,93	10 716,00
147	PÃO DE QUEIJO - MÉDIO, BASE DA MASSA DE POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TRANSPARENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO, PESO, MARCA. ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	2 000	26,60	53 193,33
148	PÃO FRANCÊS - PESO UNITÁRIO 50G. FORMATO UNIFORME, COM ADIÇÃO DE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, OU PRESENÇA DE FUNGOS. ISENTO DE PARASITAS E	KG	50 000	15,92	796 000,00

	SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE, PESO. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.				
149	PEPINO - EXTRA - TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	5 000	5,13	25 650,00
150	PERA - TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS	KG	3 000	10,71	32 140,00
151	PIMENTA DE CHEIRO - PIMENTA DE CHEIRO TAMANHO GRANDE, DE 1ª QUALIDADE, DEVEM SER ÍNTEGROS, SADIOS, SEM IMPERFEIÇÕES, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE O TORNEM IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO E ESTOQUE. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 000	14,72	14 720,00
152	PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO: COMINHO MOÍDO EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MISTURAS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 100G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS.A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PARÂMETRO DE QUALIDADE: MARATÁ OU EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE. ENTREGA REFRIGERADA EM	PCT	300	15,65	4 694,00

	CARRO PRÓPRIO PARA ENTREGA DE PERECÍVEIS, CONFORME CALENDÁRIO EM ANEXO NA UNIDADE REQUISITANTE.				
153	PIMENTÃO AMARELO - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS	KG	500	12,97	6 486,67
154	PIMENTÃO VERDE - PIMENTÃO VERDE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	500	8,23	4 113,33
155	PIMENTÃO VERMELHO - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS	KG	500	16,50	8 250,00
156	PIPOCA DOCE - PIPOCA DOCE, DE SAQUINHO, FARDO COM 50 UNIDADES DE 10GR CADA.	PCT	4 000	32,19	128 746,67
157	PIRULITO CORAÇÃO - PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO VERMELHO, SABOR MORANGO. PACOTE PLÁSTICO COM 50 UNIDADES.	PCT	1 000	20,12	20 116,67
158	PIRULITO SORTIDO - PIRULITO SORTIDO, SABOR DE FRUTAS, SEM RECHEIO, COM PALITO PLÁSTICO. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GLICOSE, E CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN, APROXIMADAMENTE 10 CM DE ALTURA, EMBALAGEM 500G.	PCT	1 000	10,89	10 893,33
159	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM	KG	5 000	16,21	81 033,33

	TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.				
160	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 000	8,58	51 460,00
161	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJU, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 000	8,63	51 760,00
162	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 000	10,06	60 380,00
163	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MANGA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO	KG	6 000	13,14	78 860,00

	PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.				
164	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 000	25,17	151 000,00
165	POLPA DE FRUTA SABOR TAMARINDO - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR TAMARINDO, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 000	7,40	44 380,00
166	POLPA DE FRUTA SABOR UVA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.	KG	6 000	13,97	83 800,00

167	POLVILHO DOCE GRANULADO - GRUPO I FÉCULA, TIPO 1, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM COM 500G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	4 000	6,75	26 986,67
168	PRESUNTO FATIADO - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2 000	28,98	57 966,67
169	QUEIJO CURADO RALADO - COM MASSA BRANCA, FINA, HOMOGÊNEA E CONSISTENTE. ISENTO DE SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. EMBALAGEM ATÓXICO E TRANSPARENTE, DEVE CONTER A QUANTIDADE EM KG/1KG. TABELA NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, LOTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA SOB NO 0019/2296.	KG	1 500	33,69	50 540,00
170	QUEIJO FRESCO - LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTICO, CLORETO DE CÁLCIO E COAGULANTE QUIMOSINA. PEÇAS DE 500G ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS. TRANSPORTE EM BAÚ ISOTÉRMICO COM UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO. TABELA NUTRICIONAL. DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA	PEÇA	1 500	33,62	50 435,00

	SOB NO 0019/2296 QUEIJO MINAS FRESCAL 500G				
171	QUIABO - TAMANHO HOMOGÊNEO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRUPO CILÍNDRICO, SUBGRUPO VERDE, CLASSE 09, COM TAMANHO APROXIMADO MAIOR QUE 9 E MENOR QUE 12 CM, SEM DEFEITOS GRAVES (FIBROSOS, PODRIDÃO, ENCAROÇADOS, MURCHOS, DANOS PROFUNDOS POR GEADA OU TORTOS E SEM PEDÚNCULO, SEM MANCHAS), CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMAS COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA, ESTAR MACHUCADO, PERFURADO, MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE. O PRODUTO DEVE ESTAR INTACTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	800	9,88	7 906,67
172	REFRIGERANTE - REFRIGERANTE DE 2 LITROS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ORIGINAL DE FÁBRICA, COM DATA DE VALIDADE, SABOR E COLORAÇÃO ARTIFICIAL (GUARANÁ, LARANJA OU COLA). FARDO COM 06 UNIDADES	LT	5 000	10,52	52 583,33
173	REFRIGERANTE GUARANÁ SEM AÇÚCAR - REFRIGERANTE GUARANÁ 2LTS - 1ª QUALIDADE REFRIGERANTE DE GUARANÁ - REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE; COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02 G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA, COM NOME E MARCA DO FABRICANTE. SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 544, DE 16 DE NOVEMBRO DE 1998 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DE ENTREGA.VALIDADE NÃO INFERIOR A 6(SEIS) MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. (SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE QUE ANTARTICA)	LT	2 000	8,22	16 433,33
174	REPOLHO BRANCO - IN NATURA, FRESCO, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE	KG	4 000	5,36	21 426,67

	EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVA. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
175	REPOLHO ROXO - IN NATURA, FRESCO, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVA. UNIDADE KG. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	2 000	6,50	13 000,00
176	REQUEIJÃO CREMOSO - REQUEIJÃO CREMOSO 400G: PRODUTO ELABORADO COM QUEIJO MUSSARELA (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E FERMENTO LÁCTEO) CREME DE LEITE, CREME DE LEITE EM PÓ, CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO DE LEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESMINERALIZADO, ESTABILIZANTES, REGULADOR DE ACIDEZ, CONSERVANTES EMBALADOS EM POTE PLÁSTICO APROPRIADO DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MANTER EM REFRIGERAÇÃO DE 0 A 10 C. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PELA NUTRICIONISTA.	UNID	1 500	9,11	13 670,00
177	ROSCA - (UNIDADE) PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADA A ROSCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TRANSPARENTE. PRAZO PARA ENTREGA DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	UNID	25 000	20,28	507 083,33
178	RÚCULA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA).	UNID	800	6,16	4 930,67

179	SAL MARINHO - PRODUTO REFINADO E IODADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE DE 01KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	2 000	2,23	4 466,67
180	SALSA IN NATURA - COLORAÇÃO VERDE ESCURO, FRESCAS, SEPARADAS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIE GENUÍNAS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	UNID	1 000	3,87	3 870,00
181	SALGADINHO DE MILHO SABOR DIVERSOS - 30G, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE MILHO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS DE GIRASSOL (70%) E PALMA (30%), PREPARADO PARA SALGADINHO SABOR VARIADO (SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA HIDROLISADA DE TRIGO, QUEIJO, ÓLEO VEGETAL DE COCO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO, MONOSSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO) E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PACOTE COM APROXIMADAMENTE 30 G. VALIDADE MÍNIMA DE 23 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	6 000	2,53	15 160,00
182	SALSICHA TIPO HOT DOG - DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO	KG	6 000	11,79	70 740,00

	DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
183	SANDUÍCHE NATURAL - COM PATÊ DE FRANGO, PRESUNTO, MUSSARELA, ALFACE E TOMATE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	UNID	5 000	8,13	40 650,00
184	SUCO DE FRUTA CAIXA 1L SABORES DIVERSOS: ABACAXI, MARACUJÁ, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, LARANJA, GOIABA. DATA DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	LT	3 000	8,04	24 130,00
185	SUCO DE SAQUINHO - SABORES DIVERSOS (LIMÃO, ABACAXI, GUARANÁ, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ, MORANGO, TANGERINA, UVA) - EMBALAGEM: PACOTES DE 25 GRAMAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE PLÁSTICO ATÓXICO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA COM FITA ADESIVA CONTENDO 15 PACOTES. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO OU A DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONFORME PORTARIA 42 DE 14/01/1998, RDC Nº 359 E RDC Nº 360 DE 23/12/2003 DA ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	UNID	2 000	2,07	4 146,67
186	SUCO DE FRUTA CAIXINHA DE 200ML COM CANUDO - DIVERSOS SABORES: ABACAXI, MARACUJÁ, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, LARANJA, GOIABA, MORANGO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 23 (DECRETO 12.486/78), INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 49/2018, RESOLUÇÃO FNDE Nº26/2013 E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. INGREDIENTES MÍNIMOS: ÁGUA, POLPA OU SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI, MARACUJÁ, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, LARANJA, GOIABA, MORANGO, E DEMAIS INGREDIENTES, DESDE QUE PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. DEVERÁ SER ISENTO DE AÇÚCAR, CORANTES	UND	6 000	7,11	42 640,00

	ARTIFICIAIS, EDULCORANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS, AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AO NATURAL E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. PODERÁ CONTER AROMA NATURAL. ASPECTO: COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, NÃO FERMENTADO. BEBIDA PRONTA PARA O CONSUMO. SEM NECESSIDADE DE CONSERVAR SOB REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRA PAK LONGA VIDA DE 200 ML COM CANUDO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO ATÉ 27 UNIDADES. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
187	SUSPIRO - SUSPIRO SABOR TRADICIONAL, EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 200 GRAMAS, INGREDIENTES: CLARA DE OVOS E AÇÚCAR. CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 50 UNIDADES	PCT	4 000	31,95	127 800,00
188	TAPIOCA - FARINHA DE TAPIOCA EMBALAGEM DE 1KG DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE GRANULADA, EMPACOTADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, ATÓXICOS, NÃO VIOLADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	500	7,42	3 708,33
189	TOMATE CEREJA - TOMATE TIPO CEREJA IN NATURA - FRUTO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA E INTACTA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS TRÊS VEZES NA SEMANA DE ACORDO COM A DEMANDA E SER ENTREGUES NAS UNIDADES SOLICITANTES.AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	7 000	23,16	162 120,00

190	TOMATE LONGA VIDA - FRUTO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE. DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO PARA CONSUMO, SEM DEFEITOS GRAVES COMO PODRIDÃO, AMASSADO, MURCHO, DEFORMADO, DESCOLORADO, QUEIMADO DE SOL, COM MANCHAS, RACHADURAS, INJÚRIAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA E INTACTA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	6 000	7,29	43 760,00
191	TRIGO PARA QUIBE - TRIGO PARA QUIBE 500 GRAMAS DESCRIÇÃO: PRODUTO ÍNTEGRO, SEM PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, SUJIDADES E FUNGOS; RÓTULO COM INDICAÇÃO DE FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: PACOTES PLÁSTICOS COM 500 GRAMAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE ESTAR COM NO MÍNIMO UM TERÇO DA DATA DE VALIDADE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	PCT	1 200	5,75	6 904,00
192	UVA PASSAS BRANCAS - UVA PASSAS BRANCA SEM CAROÇO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM COM 01KG	PCT	500	15,05	7 523,33
193	UVA PASSAS PRETA - UVA PASSAS (ESCURA) - UVA PASSAS (ESCURA) FRUTO DESIDRATADO TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CORRENTES ARTIFICIAIS.	PCT	800	19,08	15 261,33
194	UVA SEM CAROÇO - UVA RUBI SEM CAROÇO, FRESCA, AROMA E COR DA ESPÉCIE, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COM GRAMAGEM DE 1KG. DEVE APRESENTAR NO RÓTULO: NOME, ENDEREÇO DO	KG	1 000	23,96	23 956,67

	EMBALADOR, IDENTIFICAÇÃO DO MESMO COMO PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA, CONFORME O CASO; VARIEDADE, TAMANHO, DATA DE ACONDICIONAMENTO, PESO MÉDIO; IDENTIFICAÇÃO DO LOTE. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
195	VAGEM - VAGEM EXTRA IN NATURA, DE COLORAÇÃO BRILHANTE, ASPECTO TENRO E QUEBRADIÇO, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, FRESCAS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.	KG	1 500	11,63	17 445,00
196	VINAGRE DE MAÇÃ - FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE ÁLCOOL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO 750ML. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	1 000	7,61	7 606,67
197	VINAGRE DE ALCOOL- FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE ÁLCOOL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO 750ML. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNID	1. 000	7,61	7 .606,67
198	CARNE BOVINA TIPO COSTELA - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A	KG	3. 000	R$ 41,23	R$ 123.710,00

	LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA N° 105 DE 15/05/99. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
199	CARNE TIPO PEITO DE FRANGO - SEM OSSO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO, EMBALAGEM COM 03 KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06	KG	6 .000	R$ 28,58	R$ 171.480,00
				TOTAL	**14.394.924,64**

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
1.4. Documento de Formalização da Demanda;
1.5. Estudo Técnico Preliminar – ETP;
1.6. O Termo de Referência;

1.7. O Edital de licitação;
1.8. A Proposta do contratado;
1.9. Eventuais anexos dos documentos supracitados.
1.10. O valor total da contratação é de **R$ 14.394.924,64 (quatorze milhões, trezentos e noventa e quatro mil, novecentos e vinte e quatro reais e vinte e quatro centavos).**
1.11. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
1.12. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (dose) meses contados da assinatura do presente contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.
2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.
2.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
4.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.
4.3. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.
4.4. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
4.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato,

ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

5.1.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado para a contratação, ocorrido em XXXXXXXX.

6.1.2. Após o interregno de um ano, e mediante pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice XXXXXX (indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.1.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.1.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

6.1.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.1.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.1.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.1.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

6.1.9. Durante a vigência do contrato, caso ocorra algum fato imprevisível ou previsível de efeitos incalculáveis, que causem o desequilíbrio econômico financeiro do contrato, a contratada poderá pleitear o reequilíbrio do contrato

7. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

7.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

7.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver

controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

7.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

7.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

7.8. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.10. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

7.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

7.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

7.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso;

8.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

8.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.8. Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) certidão que comprove a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado 5) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 6) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

8.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

8.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

8.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na contratação;

8.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

8.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

8.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

8.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

8.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

8.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

8.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8.21. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou agente público que desempenhe função na licitação ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

9. CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

9.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

9.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

9.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

9.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

9.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

9.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, conforme disposto no Decreto Municipal nº 1.288/2023.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

10.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

10.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

10.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

10.3.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

10.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.5. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

10.6. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

10.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

10.8. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.8.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
10.8.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
10.8.3. Indenizações e multas.
10.9. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

FICHA.....: 000509
ÓRGÃO.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
UNIDADE.....: 000014- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
FUNÇÃO.....: 000012- Educação
SUB- FUNÇÃO.....: 000361- Ensino Fundamental
PROGRAMA.....: 001018- ADMINISTRAÇÃO DA EDUCAÇÃO EM GERAL
PROJETO/ ATIVIDADE....: 4.022- MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000560
ÓRGÃO.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
UNIDADE.....: 000014- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
FUNÇÃO.....: 000012- Educação
SUB- FUNÇÃO.....: 000365- Educação Infantil
PROGRAMA.....: 001022- PROGRAMA DE EDUCAÇÃO INFANTIL
PROJETO/ ATIVIDADE..: 4.027- MANUTENÇÃO DA REDE ESCOLAR INFANTIL
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000529
ÓRGÃO.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
UNIDADE.....: 000014- FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAMPO ALEGRE
FUNÇÃO.....: 000012- Educação
SUB- FUNÇÃO.....: 000361- Ensino Fundamental
PROGRAMA.....: 001019- PROGRAMA DE DESENV. DA EDUCAÇÃO
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.024- MANUT. DA REDE ESC. BÁSICA E FUNDAMENTAL
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000591
ÓRGÃO.....: 000011- FUNDO MUNCIPAL DE CULTURA
UNIDADE.....: 000062- SECRETARIA DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
FUNÇÃO.....: 000013- Cultura
SUB- FUNÇÃO.....: 000392- Difusão Cultural
PROGRAMA.....: 001023- INCENTIVO AO DESENVOLVIMENTO DA CULTURA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.031- MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CEMEPAC
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000343

ÓRGÃO.....: 000005- FMS CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000029- F.M.S.- CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
FUNÇÃO.....: 000010- Saúde
SUB- FUNÇÃO.....: 000122- Administração Geral
PROGRAMA.....: 001038- PROGRAMA GERAL DE SAÚDE
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.049- MANUTENÇÃO DO F.M.S
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000028
ÓRGÃO.....: 000001- PREF MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000024- SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
FUNÇÃO.....: 000004- Administração
SUB- FUNÇÃO.....: 000122- Administração Geral
PROGRAMA.....: 001023- INCENTIVO AO DESENVOLVIMENTO DA CULTURA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.004- MANUTENÇÃO DA SECRET. DE ADMINISTRAÇÃO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000369
ÓRGÃO.....: 000005- FMS CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000029- F.M.S- CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
FUNÇÃO.....: 000010- Saúde
SUB- FUNÇÃO.....: 000301- Atenção Básica
PROGRAMA.....: 001038- PROGRAMA GERAL DE SAÚDE
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.089- MANUTENÇÃO DO PROGRAMA ECOTERAPIA
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000245
ÓRGÃO.....: 000001- FUNDO MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000087- SEC. DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
FUNÇÃO.....: 000020- Agricultura
SUB- FUNÇÃO.....: 000602- Promoção da Produção Animal
PROGRAMA.....: 001029- PROG. INCENTIVO A PROD. AGRIC. E PECUARIA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.066- APOIO A FESTA DA EXPOCAMPO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000495
ÓRGÃO.....: 000009- FMMA CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
UNIDADE.....: 000001- F.M.M.A
FUNÇÃO.....: 000018- Gestão Ambiental
SUB- FUNÇÃO.....: 000541- Preservação e Conservação Ambiental
PROGRAMA.....: 001048- PROGRAMA DE PROTEÇÃO AO MEIO AMBIENTE
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.098- MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO F.M.M.A
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000440
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária

PROGRAMA.....: 001012- PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.096- BLOCO DE GESTÃO DO SUAS – (IGD- SUAS)
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000445
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária
PROGRAMA.....: 001012- PROGRAMA D ASSISTÊNCIA AO MENOR
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.098- APOIO A FESTA DA EXPOCAMPO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000408
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000241- Assistência ao Idoso
PROGRAMA.....: 001013- APOIO AO IDOSO
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.013- MANUTENÇÃO DO ABRIGO DO IDOSO
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000616
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária
PROGRAMA.....: 001015- PROGRAMA DE INTERAÇÃO COMUNITÁRIA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.012- GESTÃO ADM. DO FUNDO DE ASSIST. SOCIAL
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000422
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000243- Assistência à Criança e ao Adolescente
PROGRAMA.....: 001014- PROGRAMA DE APOIO AO MENOR
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.015- MANUTENÇÃO DO CONSELHO TUTELAR
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000434
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária
PROGRAMA.....: 001012- PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA AO MENOR
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.095- BLOCO DA PROT. SOCIAL ESP. MÉDIA E ALTA
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

FICHA.....: 000481
ÓRGÃO.....: 000008- FUNDO MUNICPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
UNIDADE.....: 000010- FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
FUNÇÃO.....: 000008- Assistência Social
SUB- FUNÇÃO.....: 000244- Assistência Comunitária
PROGRAMA.....: 001015- PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO COMUNITÁRIA
PROJETO/ ATIVIDADE...: 4.092- BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA
ELEMENTO.....: 339030- MATERIAL DE CONSUMO

11.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CASOS OMISSOS

12.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES A LGPD

14.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

14.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

14.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

14.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

14.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

14.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

14.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

14.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

14.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

14.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

14.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

14.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

14.13. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ipameri, Estado de Goiás para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Campo Alegre de Goiás, XX de XXXXXX de 2025.

O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS
representada por
XXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXX
representada por
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Contratado

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Gestor do Contrato

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Fiscal do Contrato

TESTEMUNHAS:

01_____ CPF nº. _____

02_____ CPF nº. _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 020/2025 – SRP

ANEXO VIII
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP Nº

Ata de registro de preço, para	Registro de preços para contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades Administrativas e demais Fundos do Município de Campo Alegre de Goiás., conforme especificados no Anexo I – Termo de referência/Especificações do objeto.

Processo Nº 002631/2025
Validade: 12 (doze) meses.

O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE DE GOIÁS, ESTADO DE GOIÁS, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio do(a) ..... (*órgão gerenciador*), com sede no (a) ..... *(endereço do órgão gerenciador)*, inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*nome do agente público, cargo e matrícula*), considerando o julgamento da licitação na modalidade de *pregão ou concorrência*, na forma *eletrônica*, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../...., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação n.º 020/2025, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 1.291/2023 e Decreto Municipal nº 1.292/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, em atendimento as Secretarias Municipais, Unidades Escolares, Unidades Administrativas e demais Fundos do Município de Campo Alegre de Goiás., especificado(s) no(s) item(ns) ..... do Termo de Referência presente no anexo ..... do edital de Licitação nº ...../...., que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

ITEM	EMPRESA
	Nome: CPF: Endereço: Fone: Email: REPRESENTANTE LEGAL: NOME: RG: CPF:

Parágrafo único: A presente Ata de Registro de Preços constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, com característica de compromisso para futura contratação.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) da presente Ata.

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços deverá constar como Anexo desta Ata, caso tenha.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será o ..... *(nome do órgão).*

3.2. Além do órgão gerenciador, são órgãos participantes do registro de preços:

Item	Órgãos participantes	Unidade	Quantidade

4. CLÁUSULA QUARTA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão gerenciador e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.2.2. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada no prazo fixado pelo órgão gerenciador, observado o prazo de vigência da ata.

4.3. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

4.4. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.5. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.6. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO DE RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, ou seja, 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.
5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133/2021.
5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, vedada a cotação de quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, sob pena de desclassificação.
5.5. Será incluído na ata, na forma do Anexo II, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
5.5.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
5.5.2. Mantiverem sua proposta original.
5.6. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
5.7. O registro a que se refere o item 5.5 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
5.8. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
5.9. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.7 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
5.9.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
5.9.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
5.10. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
5.11. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.
5.10.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
5.12. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.9, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na

ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.13. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.5, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.13.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.13.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.14. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

6.2. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor

requerer ao órgão gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e na legislação aplicável.
7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
7.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
8.1.1. descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
8.1.2. não assinar o contrato ou retirar instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
8.1.3. não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
8.1.4. Sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.
8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo órgão gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
8.4.1. Por razão de interesse público;
8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

9. CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
9.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.
9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital de licitação.
10.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.
Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... *(....)* vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Fica eleito o foro da Comarca de Ipameri, Estado de Goiás, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás, ... de ..... de .....

Assinaturas
Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Valide a assinatura deste documento em https://campoalegredegoias.megasoftservicos.com.br//cidadao/autenticar-assinatura com o código: e2dd8c