

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objetivo do presente visa a 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 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 SÂS. 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 SEGUINTE 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 SÂS. 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	PCT	4.000	15,49	61.973,33

	APRESENTAR DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.				
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 SÂS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS.	UND	6. 000	4,66	27. 980,00

	(UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.				
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	PCT	2. 000	18,13	36. 260,00

	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 SEGUINTE INFORMACOES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMACOES NUTRICIONAIS.				
17	AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMÉTICAMENTE VEDADA. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMACOES: 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,	KG	7. 500	21,20	159.000,00

	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				
21	BALA MACIA - BALAS, SABORES VARIADOS (MACIA) EMBALAGEM PACOTE CONTENDO 1 KG. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO 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 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 PAPELÃO REFORCADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS	PCT	1.000	21,66	21.663,33

	PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA - PCT 500G				
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: NAHCO_3 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	KG	2.500	11,81	29.533,33

	REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, 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	PCT	5. 000	6,12	30. 583,33

	FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
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 DEVERÁ 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, RISÓLES 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 - ANIVERSÁRIO 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	UNID	1.200	16,24	19.492,00

	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES, NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE DE PRODUTO. PESO MÉDIO 500G.				
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	KG	6. 000	26,33	158. 000,00

	FUNGOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TRANSPARENTE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.				
42	BRÓCOLIS - FRESCO, EXTRA, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS. ISENTOS 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 CAFÉ 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 MICROSCÓPIA ENEO, 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	UNID	1. 000	4,32	4. 323,33

	EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO. DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.				
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 GENUÍDOS; 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	CANJQUINHA 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	PCT	1. 000	3,19	3. 186,67

	DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.				
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 Nº 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	KG	16.000	41,53	664.480,00

	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.				
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 Nº 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 Nº 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	KG	16 .000	38,81	620.960,00

	CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA Nº 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 ALVARÁS 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 Nº 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	KG	6. 000	27,30	163. 800,00

	SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA Nº 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 Nº 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	KG	6. 000	29,94	179 .660,00

	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 Nº 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 PLÁSTICO 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	KG	2. 000	22,82	45. 633,33

	08H30 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 Nº 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, BROTO, 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 Nº 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, BROTO, PODRIDÃO, MOFO, MANCHAS ESCURAS. EMBALAGEM: SACOS	KG	2. 000	8,26	16. 513,33

	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 Nº 12 DE 24/07/78 E RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 175 DE 08/97/03.				
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 SÂS. 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	KG	2. 000	7,30	14. 606,67

	ACONDICIONADAS, APRESENTANDO ETIQUETA DE PESAGEM E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO				
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	UNID	2. 000	2,81	5. 613,33

	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				
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 SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA	PCT	1. 000	6,80	6. 800,00

	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 DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE	UNID	3. 500	1,58	5. 518,33
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	UNID	500	3,65	1. 823,33

	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).				
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	UNID	500	7,38	3. 688,33

	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. 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, 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	KG	6. 000	24,42	146 .520,00

	CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA Nº 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 Nº 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	KG	6. 000	16,85	101. 080,00

	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	PCT	5. 000	3,68	18. 383,33

	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.				
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, ISENTA 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, 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 SEGUINTE 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. ISENTA DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	4.000	8,77	35.080,00

	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.				
117	MANDIOCA - MANDIOCA DESCASCADA, CORTADA EM PEDACOS, 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 Nº 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 SEGUINTE 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 ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS,	KG	12. 000	3,11	37. 360,00

	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	PCT	2. 000	4,24	8 .486,67

	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.				
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 DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE. PRAZO PARA ENTREGA 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.	KG	1. 200	44,34	53. 212,00
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.	CARTEL A	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	PCT	1. 200	11,23	13. 476,00

	DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS, FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.				
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,	PCT	300	15,65	4. 694,00

	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 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 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	8,58	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	KG	6. 000	8,63	51. 760,00

	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	KG	6. 000	25,17	151. 000,00

	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°.				
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	PCT	4. 000	6,75	26. 986,67

	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.				
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 Nº 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 FRESAL 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	LT	2. 000	8,22	16. 433,33

	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 CONDIÇÕES DEVERÃO 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)				
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	UNID	1 .500	9,11	13. 670,00

	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.				
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 CONFEÇÃO. 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	KG	2 .000	2,23	4 .466,67

	VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
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 Nº	KG	6.000	11,79	70.740,00

	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.				
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: 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 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 EMBALADOR, IDENTIFICAÇÃO DO	KG	1 .000	23,96	23. 956,67

	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 SÂS, 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 ALCÓOL- 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 TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA Nº 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	3.000	R\$ 41,23	R\$ 123.710,00
	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,	KG	6.000	R\$ 28,58	R\$ 171.480,00

	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				
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 sessenta 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 nº 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

3.1A 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 bom 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 hortifrúteis devem ser entregues 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, peixe, 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 esta 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 do 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 REFERENTE A TABELA 1	NÃO ACEITARÁ	ACEITARÁ
Pipoca/ canjica	36	YOKI	Pancha, pipocao
Açúcar	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 condensado	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, dorianana
Presunto	164		Sadia
Mussarela	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, local 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	RESPONSÁVEL 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. PROF ^a MARIA APARECIDA MARTINS	Rua 07, Q.15, L. 12 - Bairro Céu Azul	Sirlene/Adrielly
DMER	Rua Florianópolis 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 ELEUTERIO	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 anotar 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

Prefeitura do Município de Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás
Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01 – Centro – CEP: 75.795-000
CNPJ 01.763.614/0001-98
Fone: (64) 3926-3000

FUNÇÃO.....: 000012 – EDUCAÇÃO
SUB-FUNÇÃO.....: 000365 – EDUCAÇÃO INFANIL
PROGRAMA.....: 001022 – PROGRAMA DE EDUCAÇÃO
INFANTIL 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 dezesesseis 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 irrevogáveis 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

Prefeitura do Município de Campo Alegre de Goiás, Estado de Goiás
Praça Manoel Pio Pereira, n.º 01 – Centro – CEP: 75.795-000
CNPJ 01.763.614/0001-98
Fone: (64) 3926-3000