

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A Secretaria de Administração, Secretaria de Saúde e Saneamento Básico, Secretaria de Educação, Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social, Secretaria de Infraestrutura e Serviços Urbanos, Secretaria de Agricultura de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, Secretaria de Esporte, Lazer e Turismo, Secretaria de Transporte e Mobilidade Urbana, Secretaria de Cultura e Economia Criativa, solicita a Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas das unidades administrativas, garantindo o fornecimento regular de produtos adequados ao consumo, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no termo de referência, conforme tabela abaixo:

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	1500	KG	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.
2	1000	UND	ABACAXI - ABACAXI COMUM EXTRA IN NATURA COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES. INSETO DE PARASITAS E

			LARVAS. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.
3	1500	KG	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.
4	4000	KG	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.
5	800	UNID	AÇAFRÃO - AÇAFRÃO EM PÓ PURO - 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.
6	2000	UND	ACELGA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS, PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.

7	4000	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ - ACHOCOLATADO EM PÓ PCT DE 1KG: ACHOCOLATADO EM PÓ, ORGÂNICO, EMBALAGEM DE 400G. CONTÉM AÇÚCAR, CACAU SOLUBILIZADO, MALTODEXTRINA, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE E COM MARCA REGISTRADA. DEVERÁ APRESENTAR DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.
8	2000	PCT	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).
9	10000	PCT	AÇÚCAR - AÇÚCAR TIPO CRISTAL, BRANCO, EMBALAGEM 5 KG RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.
10	300	UNID	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

11	6000	UND	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. (UNIDADE PEÇA) AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.
12	1200	KG	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.
13	2000	KG	AMENDOIM - AMENDOIM CRU, GRAÚDO, SEM CASCA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS
14	1000	PCT	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
15	15000	KG	ARROZ - ARROZ POLIDO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO. EMBALAGEM 5 KG RESISTENTE E

			TRANSPARENTE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES
16	2000	PCT	ARROZ INTEGRAL-ARROZ INTEGRAL 1KG ARROZ INTEGRAL. CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAMENTO). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES APARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1KG, EMPOLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTEIS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.
17	1500	PCT	AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, HERMÉTICAMENTE VEDADA. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO AS SEGUINTEIS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR A DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 165 A 200 G.
18	600	UNID	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
19	800	PCT	AZEITONA SEM CAROÇO - AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE VISÍVEIS. 500G

20	6000	KG	BACON DEFUMADO FATIADO PRODUTO CÁRNEO OBTIDO A PARTIR DE BARRIGA SUÍNA, SUBMETIDO A PROCESSO DE SALGA E DEFUMAÇÃO, APRESENTADO EM FATIAS UNIFORMES, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVE ESTAR LIVRE DE RANÇO, SUJIDADES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. EMBALADO A VÁCUO OU EM ATMOSFERA CONTROLADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES
21	2500	KG	BALA DE GOMA GOMETS (JUBUBA) - BALAS DE GOMA TIPO JUBUBA DE TUBO, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS (LARANJA, LIMÃO, ABACAXI, UVA E MORANGO), COLORIDA E MACIA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, AROMATIZANTES, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO, VERMELHO ERITROSINA, VERMELHO ALURA, AZUL BRILHANTE. CAIXA CONTENDO 30 TUBOS (PACOTES) COM, NO MÍNIMO, 32 GRAMAS CADA UM. CADA TUBO DEVERÁ CONTER, APROXIMADAMENTE, 08 BALAS DE SABORES SORTIDOS. CAIXA INTACTA COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. APRESENTAR VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA MARCAS JÁ APROVADAS: DORI, GOMETS
22	1500	KG	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 LIQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.
23	2500	KG	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.
24	5000	KG	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.
25	2000	KG	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.

26	7000	KG	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.
27	1000	PCT	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 PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA - PCT 500G
28	2500	KG	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.
29	2500	KG	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.
30	200	KG	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.
31	2500	KG	BISCOITO DE POLVILHO - BISCOITO DE POLVILHO: SALGADO ASSADO, CROCANTE NO FORMATO ARGOLA, EMBALAGEM DE 80 A 100G. COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA
32	3500	KG	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.
33	1000	PCT	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.
34	5000	PCT	BOLACHA DE MAISENA - PCT 350G, 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.
35	5000	PCT	BOLACHA DE SAL - TEXTURA CROCANTE. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, CONTENDO 400 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, E LARVAS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.
36	8000	PCT	BOLACHA ROSQUINHA - 400 G - PRODUTOS BEM EMBALADOS E DE BOA QUALIDADE - A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO

			VIGENTE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES DE FORMA QUE ESTEJAM INTACTOS BEM CONSERVADOS/ACONDICIONADOS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.
37	5000	KG	BOLO CONFEITADO - ANIVERSARIO COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO. PRAZO PARA ENTREGA DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.
38	1200	UNID	BOLO PRONTO, SABORES VARIADOS - BOLO PRONTO (SABORES: LARANJA, COCO, CENOURA, CHOCOLATE, MANDIOCA, MILHO) PRODUTO OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, POLVILHO, ARARUTA) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUCO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE E QUANTIDADE DE PRODUTO. PESO MÉDIO 500G.
39	3000	KG	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.
40	3000	KG	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.
41	6000	KG	BROA DE FUBA (DOCE E TEMPERADA)- PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADA A BROA QUEIMADA OU MAL COZIDA, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TRANSPARENTE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.
42	2500	KG	BRÓCOLIS - FRESCO, EXTRA, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIA TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.

43	7000	PCT	CAFÉ - PACOTES DE 500 GRAMAS DE CAFÉ, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO, EMBALAGEM TIPO VÁCUO COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM. A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO NO PQC PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFE EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 PONTOS E MÁXIMA DE 7,2 NA ESCALA SENSORIAL DO CAFÉ E LAUDO DE ANÁLISE DE MICROSCOPIA 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)
44	1000	UNID	CALDO DE CARNE - 12 CUBOS - CALDO EM TABLETE, SABOR: CARNE - LIVRE DE GORDURA TRANS, SEM CONSERVADORES, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO. DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE A PARTIR DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
45	1000	UNID	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.

46	1500	GR	CANELA COM CASCA - EM LASCA PARA CHÁ, EMBALAGEM DE 50G
47	3000	UNID	CANELA EM PÓ - CANELA EM PÓ - PACOTE 100GR - - CANELA; EM PÓ FINA HOMOGÊNEA; OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDA AMARELADA OU MARROM CLARA; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; CONTENDO 100G EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE E VEDADA; APROPRIADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
48	1000	PCT	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 DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
49	2000	KG	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.

50	6000	KG	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 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	6000	KG	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.
52	6000	KG	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.
53	6000	KG	CARNE BOVINA TIPO CONTRAFILÉ - CONGELADA EM EMBALAGEM DE 03KG. CARNE BOVINA EM PEDAÇOS (CUBOS) CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM, NERVO, GORDURA. DEVERÃO APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA ADEQUADO E RESISTENTE, SENDO 03 KG EM CADA PACOTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DA CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E ENDEREÇO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA 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	3000	KG	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.
55	6000	KG	CARNE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM

			REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
56	6000	KG	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.
57	6000	KG	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.
58	6000	KG	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 ENTREGA.
59	6000	KG	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 03KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE

			VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA 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.
60	6000	KG	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.
61	3000	UND	CARNE TIPO FILE DE TILÁPIA - 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 800GR, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
62	6000	KG	CARNE TIPO PEITO DE FRANGO - SEM OSSO - CONSISTÊNCIA FIRME, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE SELADO, EMBALAGEM COM 03 KG. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁ SANITÁRIA. CONSERVAR A 12°C. NÃO SERÁ ACEITO CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, DESCONGELADO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E

			PARDACENTO. CASO ISSO OCORRA A NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO FARÁ A DEVOLUÇÃO DO PEDIDO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITO COM O PRAZO DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO, ENTRE OS HORÁRIOS 06 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06
63	5000	KG	CEBOLA BRANCA - CEBOLA REDONDA BRANCA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978) E INC N° 9 DE 12 DE JULHO DE 2002. DEVERÃO APRESENTAR BULBOS FRESCOS, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES), TAMANHO UNIFORME E COLORAÇÃO DA CASCA VARIANDO ENTRE AMARELA E VERMELHA. O CALIBRE DEVERÁ SER DE 5 A 6 CM. NÃO DEVERÁ APRESENTAR TALO GROSSO, 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.
64	2000	KG	CEBOLA ROXA - O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978) E INC N° 9 DE 12 DE JULHO DE 2002. DEVERÃO APRESENTAR BULBOS FRESCOS, ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES), TAMANHO UNIFORME. NÃO DEVERÁ APRESENTAR TALO GROSSO,

			BROTADO, PODRIDÃO, MOFO, MANCHAS ESCURAS. EMBALAGEM: SACOS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS. .O PRODUTO DEVERÁ ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12 DE 24/07/78 E RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 175 DE 08/97/03.
65	1200	UND	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.
66	5000	MAÇO	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.
67	500	UNID	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.
68	6000	PCT	CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 50% DE CACAU - COMPOSIÇÃO: CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, VITAMINAS E MINERAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE CONTENDO NO MÍNIMO 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.
69	8000	PCT	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
70	2000	PCT	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.
71	3000	KG	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.
72	500	KG	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.
73	2500	PCT	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.
74	100	UNID	CORANTE ALIMENTÍCIO - CORANTE ALIMENTÍCIO 10ML DISTRIBUÍDOS EM CORES DIVERSAS (EXEMPLO: VERDE, AZUL, AMARELO, ROSA E LARANJA)
75	2500	KG	COUVE MANTEIGA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, EXTRA, COLORAÇÃO VERDE, FRESCOS, FOLHAS FIRMES, LIMPAS E BRILHANTES, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA , MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, ISENTOS ,PARASITAS, LARVAS. (UNIDADE PEÇA)

			AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.
76	2000	KG	COUVE-FLOR - NOVA, DE 1ª QUALIDADE, SÃ, SEM FUNGOS, TAMANHO MÉDIO, FLORES DE COLORAÇÃO BRANCA, SEM MANCHAS, DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS, APRESENTANDO ETIQUETA DE PESAGEM E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO
77	300	UNID	CREME DE CHANTILLY - CREME DE LEITE PREPARO DE CHANTILLY, PARA COBERTURAS E RECHEIOS, EMBALAGEM DE 1 LT.
78	5000	UNID	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.
79	600	UNID	ERVA DOCE - ERVA DOCE EM PACOTES DE 90 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE DATA DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES.
80	1200	PCT	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.
81	2000	UNID	ERVILHA EM CONSERVA - ERVILHA EM CONSERVA 3,100 G: GRÃOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA (ÁGUA E SAL); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. ACONDICIONADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 3,100 G E PESO DRENADO DE 1,700G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PELA NUTRICIONISTA
82	6000	KG	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.
83	1000	PCT	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 INFORMATIÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMATIÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA
84	1500	PCT	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
85	3000	PCT	FARINHA DE MANDIOCA - SECA, FINA, CLASSE BRANCA, OBTIDAS DAS RAÍZES DE MANDIOCA, SADIO. 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.
86	2000	KG	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.
87	5000	KG	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.
88	12000	KG	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.
89	2000	KG	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.
90	1500	UNID	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
91	2500	KG	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.
92	3500	UNID	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
93	500	UNID	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.
94	500	UNID	GELATINA SEM SABOR - GELATINA EM PÓ INCOLOR SEM SABOR - PACOTE DE 12G. INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ, NÃO CONTÉM GLÚTEN, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 12G: CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 10G, GORDURAS TOTAIS 10G E SÓDIO 28MG. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA VEDADA, IMPERMEÁVEL E RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 24 GRAMAS, CADA ENVELOPE COM PESO LÍQUIDO DE 12 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICACAO, VALIDADE E LOTE. PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM).
95	1000	KG	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.
96	800	KG	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.
97	500	UNID	KETCHUP - KETCHUP O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A

			PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM DE 400ML MARCAS DE REFERÊNCIA: QUERO, SUAVIT, EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE
98	10000	KG	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.
99	2000	UNID	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.
100	1500	UNID	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.
101	1200	UNID	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.
102	5000	LT	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.
103	60000	LT	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 REGISTRO NO SIF, SISE OU SIM. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.
104	3000	PCT	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.
105	9000	LT	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.
106	1500	KG	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.
107	6000	KG	LINGUIÇA CALABRESA - ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES OU AÇÃO

			DE MICRORGANISMOS. EM PACOTE DE 01KG, DEVIDAMENTE SELADO, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CERTIFICADO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O ESTABELECIMENTO DEVE TER REGISTRO DE COMPRA DE CARNE INSPECIONADA E ALVARÁS SANITÁRIOS. RESOLUÇÃO ANVISA 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.
108	6000	KG	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 HORAS ÀS 08H30 HORAS, E NO PERÍODO VESPERTINO 12 HORAS E 14 HORAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
109	10000	KG	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.
110	5000	PCT	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
111	5000	PCT	MACARRÃO PADRE NOSSO - MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500G. ÓTIMA QUALIDADE.
112	1000	PCT	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.
113	5000	PCT	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 SEGUINTE INFORMACOES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMACOES NUTRICIONAIS. PACOTE CONTENDO 500 GR.
114	5000	PCT	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO TIPO PARAFUSO INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 180 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
115	5000	PCT	MACARRÃO PENNE - MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS. PACOTE 500 G. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. COR LIGEIRAMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PACOTE PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE
116	2500	UNID	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
117	4000	KG	MAMÃO FORMOSA - IN NATURA, EXTRA, APRESENTANDO MATURAÇÃO MÉDIA (DE VEZ) POLPA FIRME AO TOQUE, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, FRESCA, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.
118	4000	KG	MANDIOCA - MANDIOCA DESCASCADA, CORTADA EM PEDAÇOS, CONGELADA, DE ÓTIMA QUALIDADE. EM EMBALAGEM DE 1KG, NAS QUAIS DEVERÃO CONSTAR AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE ALÉM DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ ATENDER AS NORMAS DAS RESOLUÇÕES Nº 748/2014 E 004/2017 DA SESA. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.
119	4000	KG	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.
120	10000	UNID	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.
121	5000	UNID	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.
122	4000	CX	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
123	400	PCT	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.
124	12000	KG	MELANCIA - IN NATURA, EXTRA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CASCA FIRME SEM AVARIAS, POLPA FIRME, COLORAÇÃO VERMELHA COM APARECERIA FRESCA E MACIA. SENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.
125	4500	KG	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.
126	2500	KG	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.
127	1000	PCT	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.
128	2000	PCT	MILHO PARA PIPOCA - MILHO PARA PIPOCA PREMIUM, GRUPO DURO, CLASSE AMARELO, TIPO 1, PESO LIQ 500 GR. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, VALOR NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO, FORNECEDOR, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 12(DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
129	2000	UNID	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.
130	2000	PC	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.
131	5000	KG	MINI SALGADOS FRITOS - CENTO DE MINI SALGADOS FRITOS VARIADOS: COXINHA COM RECHEIO DE CARNE DE FRANGO, COXINHA COM RECHEIO DE CARNE BOVINA, RISOLES COM RECHEIO DE PRESUNTO E DE QUEIJO, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE, MINI PIZZA, ENROLADINHO DE SALSICHA, EMPADINHA DE FRANGO. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES TODOS FRITOS E EMBALADOS. 25 A 35 GRAMAS A UNIDADE.
132	2000	UNID	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.
133	200	UNID	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 LÍQUIDA 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.
134	1000	BDJ	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.
135	2000	KG	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.
136	200	UNID	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.
137	2000	UNID	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.
138	2000	UNID	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.
139	1200	KG	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.
140	5000	UNID	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.
141	700	UNID	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.
142	7000	CARTELA	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.
143	1500	POTE	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
144	1000	UNID	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.
145	5000	KG	PÃO CASEIRO - TIPO BISNAGUINHA - 25G A UNIDADE PACOTE COM 10 UNIDADE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.
146	8000	KG	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.
147	1200	PCT	PÃO DE FORMA INTEGRAL - PACOTE 500G - PÃO DE FORMA INTEGRAL - FATIADO VERTICALMENTE ISENTO DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO

			EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS, FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.
148	1200	PCT	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.
149	2000	KG	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.
150	20000	KG	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.
151	5000	KG	PEPINO - EXTRA - TAMANHO MÉDIO, NOVA, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO E PESAGEM. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE

			ENFERMIDADES, ISENTOS, PARASITAS E LARVAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E LIVRE DE BROTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.
152	3000	KG	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
153	1000	KG	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.
154	300	PCT	PIMENTA DO REINO - PIMENTA DO REINO: COMINHO MOÍDO EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MISTURAS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 100G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS.A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ

			APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PARÂMETRO DE QUALIDADE: MARATÁ OU EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE. ENTREGA REFRIGERADA EM CARRO PRÓPRIO PARA ENTREGA DE PERECÍVEIS, CONFORME CALENDÁRIO EM ANEXO NA UNIDADE REQUISITANTE.
155	500	KG	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
156	500	KG	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.
157	500	KG	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
158	4000	PCT	PIPOCA DOCE - PIPOCA DOCE, DE SAQUINHO, FARDO COM 50 UNIDADES DE 10GR CADA.
159	1000	PCT	PIRULITO CORAÇÃO - PIRULITO EM FORMATO DE CORAÇÃO VERMELHO, SABOR MORANGO. PACOTE PLÁSTICO COM 50 UNIDADES.
160	1000	PCT	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.

161	5000	KG	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°.
162	6000	KG	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.
163	6000	KG	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR CAJU, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA

			DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.
164	6000	KG	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°.
165	6000	KG	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°.
166	6000	KG	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ, POLPA DE FRUTA 1005 NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. A EMBALAGEM DEVE SER INDIVIDUAL DE 01 QUILO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO

			NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. NO ATO DA ENTREGA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA ENTRE MENOS 15° A MENOS A MENOS 18°.
167	6000	KG	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°.
168	6000	KG	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°.
169	4000	PCT	POLVILHO DOCE GRANULADO - GRUPO I FÉCULA, TIPO 1, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO. REPOSIÇÃO

			DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM COM 500G. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
170	2000	KG	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.
171	1500	KG	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.
172	1500	PEÇA	QUEIJO FRESCO - LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTICO, CLORETO DE CÁLCIO E COAGULANTE QUIMOSINA. PEÇAS DE 500G ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS. TRANSPORTE EM BAÚ ISOTÉRMICO COM UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO. TABELA NUTRICIONAL. DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA SOB NO 0019/2296 QUEIJO MINAS FRESCAL 500G
173	800	KG	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.
174	5000	UNID	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
175	2000	UNID	REFRIGERANTE GUARANÁ SEM AÇÚCAR - REFRIGERANTE GUARANÁ 2LTS - 1ª QUALIDADE REFRIGERANTE DE GUARANÁ - REFRIGERANTE

			DE PRIMEIRA QUALIDADE; COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02 G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA, COM NOME E MARCA DO FABRICANTE. SUAS 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) FARDO COM 06 UNIDADES
176	4000	KG	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.
177	2000	KG	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.
178	1500	UNID	REQUEIJÃO CREMOSO - REQUEIJÃO CREMOSO 400G: PRODUTO ELABORADO COM QUEIJO

			MUSSARELA (LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E FERMENTO LÁCTEO) CREME DE LEITE, CREME DE LEITE EM PÓ, CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO DE LEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESMINERALIZADO, ESTABILIZANTES, REGULADOR DE ACIDEZ, CONSERVANTES EMBALADOS EM POTE PLÁSTICO APROPRIADO DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MANTER EM REFRIGERAÇÃO DE 0 A 10 C. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PELA NUTRICIONISTA.
179	25000	UNID	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 CONFECCÃO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EMBALAGEM TRANSPARENTE. PRAZO PARA ENTREGA DE 120 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.
180	2000	UNID	RÚCULA - 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). MAÇO 200GR.
181	2000	KG	SAL MARINHO - PRODUTO REFINADO E IODADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE DE 01KG. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.
182	6000	PCT	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, ANTITUMECTANTE 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.
183	1000	UNID	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.

184	6000	KG	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 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.
185	5000	UNID	SANDUÍCHE NATURAL - COM PATÊ DE FRANGO, PRESUNTO, MUSSARELA, ALFACE E TOMATE. PRAZO PARA ENTREGA DE 30 MINUTOS NO LOCAL SOLICITADO.
186	10000	UND	SARDINHA EM CONSERVA PRODUTO OBTIDO DE SARDINHAS INTEIRAS, EVISCERADAS, SUBMETIDAS A PROCESSO DE COCÇÃO E CONSERVADAS EM ÓLEO COMESTÍVEL OU MOLHO DE TOMATE, APRESENTANDO ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO, SUJIDADES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. DEVE SER ACONDICIONADA EM LATA METÁLICA HERMETICAMENTE FECHADA, ÍNTEGRA, SEM

			AMASSADOS, FERRUGEM, VAZAMENTOS OU ESTUFAMENTO, GARANTINDO A ADEQUADA CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. UNIDADE DE MEDIDA: UNIDADE (LATA), COM PESO LÍQUIDO DE 125 G (±10%) E PESO DRENADO MÍNIMO DE 84 G, DEVENDO O FORNECIMENTO OCORRER CONFORME DEMANDA DO ÓRGÃO E SER COTADO POR UNIDADE.
187	3000	LT	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.
188	7000	UND	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 15 UNIDADES. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.
189	2000	UNID	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.
190	2500	PCT	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

191	500	KG	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.
192	2000	KG	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.
193	6000	KG	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.
194	1200	PCT	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.
195	500	PCT	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
196	800	PCT	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.
197	1000	KG	UVA SEM CAROÇO - UVA RUBI SEM CAROÇO, FRESCA, AROMA E COR DA ESPÉCIE, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA. ACONDICIONADA EM

			SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, COM GRAMAGEM DE 1KG. DEVE APRESENTAR NO RÓTULO: NOME, ENDEREÇO DO EMBALADOR, IDENTIFICAÇÃO DO MESMO COMO PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA, CONFORME O CASO; VARIEDADE, TAMANHO, DATA DE ACONDICIONAMENTO, PESO MÉDIO; IDENTIFICAÇÃO DO LOTE. AS ENTREGAS DEVEM SER FEITAS NO LOCAL SOLICITADO NO PRAZO DE 30 MINUTOS.
198	1500	KG	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.
199	1000	UNID	VINAGRE DE ALCOOL- FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE ÁLCOOL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS , NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO 750ML. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.
200	1000	UNID	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.
--	--	--	--

- 1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns.
- 1.3. Os descritivos dos itens acima, em respeito ao art. 19, II da NLLC não foram retirados do Catálogo da União.
- 1.4. O custo estimado total da contratação é de R\$ 14.080.419;00 (CATORZE MILHÕES, OITENTA MIL, QUATROCENTOS E DEZENOVE REAIS), conforme custos unitários apostos na tabela acima.
- 1.5. A estimativa de custo foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada conforme os parâmetros legais vigentes, considerando os valores praticados no mercado local e regional para o fornecimento de gêneros alimentícios.
- 1.6. Por se tratar de fornecimento comum, de natureza rotineira e baixa complexidade, os riscos inerentes à execução contratual são ordinários e previsíveis, estando distribuídos conforme as obrigações estabelecidas no instrumento contratual, não demandando a elaboração de matriz de risco específica.

2. DO PRAZO CONTRATUAL

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser renovado em conformidade com o artigo 107 da mesma Lei.
- 2.2. O serviço é enquadrado como NÃO 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 (art. 6º, inciso XXIII, alínea “b” da Lei 14.133/2021)

3.1. A presente contratação está prevista nos planejamentos orçamentários do órgão da Secretaria de Administração, Secretaria de Saúde e Saneamento Básico, Secretaria de Educação, Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social, Secretaria de Infraestrutura e Serviços Urbanos, Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Secretaria de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, Secretaria de Esporte, Lazer e Turismo, Secretaria de Transporte e Mobilidade Urbana, Secretaria de Cultura e Economia Criativa.

3.2. A fundamentação da Contratação e seus quantitativos encontram-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.3. A contratação faz-se necessária, tendo em vista que o fornecimento de gêneros alimentícios é indispensável para garantir a adequada execução das atividades nas unidades administrativas, assegurando condições mínimas para preparo, armazenamento e consumo de alimentos. A disponibilidade regular desses itens contribui diretamente para a manutenção do funcionamento das rotinas administrativas, proporcionando suporte às atividades das Secretarias Municipais e garantindo o atendimento contínuo das demandas institucionais, em conformidade com as normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO 5. (art. 6º, inciso XXIII, alínea “c” da Lei 14.133/2021)

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. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “d” da Lei 14.133/2021)

5.1. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos por empresa devidamente regularizada, atendendo integralmente às normas sanitárias

vigentes e demais legislações aplicáveis, em especial às diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como às exigências dos órgãos de inspeção competentes para produtos de origem animal.

5.2. Os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para consumo humano, isentos de sujidades, parasitas, larvas, substâncias estranhas ou qualquer elemento que comprometa sua integridade, segurança ou características sensoriais (cor, odor, sabor e textura).

5.3. Os itens “in natura”, como frutas, verduras e legumes, deverão ser frescos, íntegros, com grau de maturação adequado ao consumo, livres de danos físicos, mecânicos ou biológicos, e acondicionados de forma a preservar sua qualidade até o momento da entrega.

5.4. Os produtos de origem animal, como carnes bovinas, suínas, aves e pescados, deverão ser provenientes de estabelecimentos inspecionados, com registro nos órgãos competentes (SIF, SIE ou SIM), devidamente embalados, identificados e transportados sob condições adequadas de conservação, especialmente quanto ao controle de temperatura (refrigeração ou congelamento), sendo vedado o fornecimento de produtos com sinais de descongelamento, deterioração ou alteração de características.

5.5. Os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais de fábrica, íntegras e lacradas, contendo identificação clara do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, devendo apresentar prazo de validade compatível com o consumo, não sendo admitidos produtos com validade inferior ao mínimo exigido nas especificações.

5.6. O transporte deverá ser realizado em veículos adequados, limpos e higienizados, garantindo a integridade dos produtos e evitando contaminação cruzada, devendo, quando necessário, possuir compartimentos refrigerados ou isotérmicos para manutenção da cadeia de frio.

5.7. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme demanda da Administração, em local previamente indicado, observando-se os prazos estabelecidos para cada item. Ressalta-se que os prazos reduzidos de entrega,

como 30 (trinta) minutos ou 120 (cento e vinte) minutos, aplicam-se exclusivamente aos produtos cuja exigência esteja expressamente prevista em suas respectivas especificações, devendo os demais itens seguir os prazos convencionais definidos pela Administração, que é de 10 (dez) dias úteis.

5.8. A contratada deverá substituir, de forma imediata e sem ônus adicional, quaisquer produtos que apresentem irregularidades, avarias, inconformidades com as especificações, prazo de validade inadequado ou condições impróprias para consumo, estando sujeita à recusa no ato do recebimento.

5.9. A contratada deverá garantir regularidade no fornecimento, capacidade logística compatível com a demanda e cumprimento integral das obrigações contratuais, assegurando a qualidade, segurança alimentar e eficiência no atendimento das necessidades da Administração.

5.10. A entrega deverá ocorrer em local indicado pela Administração, dentro do prazo estipulado, com os produtos devidamente acondicionados e protegidos contra danos durante o transporte.

5.11. Subcontratação

5.11.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.12. Garantia

5.12.1. 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.

6. MÉTODO E ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO

6.1. Condições de entrega

6.2. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante solicitação prévia, nos locais indicados e dentro dos prazos estabelecidos para cada item. Os produtos deverão ser entregues em dias úteis, em horários previamente definidos, garantindo o adequado recebimento e conferência.

6.3. No ato da entrega, os itens serão submetidos à verificação quanto à conformidade com as especificações, quantidade, integridade e condições de consumo, podendo ser recusados, no todo ou em parte, caso não atendam ao solicitado.

6.4. Os prazos de entrega específicos, inclusive aqueles de caráter imediato, como 30 (trinta) minutos ou 120 (cento e vinte) minutos, deverão ser rigorosamente observados quando expressamente previstos na descrição dos itens, não se aplicando de forma geral a todos os produtos.

6.5. A responsabilidade pelo transporte, descarga e entrega dos produtos será integralmente da contratada, sem ônus adicional para a Administração.

6.6. Em caso de recusa, a contratada deverá providenciar a substituição dos produtos no prazo máximo estabelecido pela Administração, garantindo a continuidade do atendimento.

6.7. Os serviços 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.

7. GESTÃO DO CONTRATO

7.1. 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.

7.2. Em caso 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.

7.3. 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.

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

7.5. 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.

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

7.7. 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.

7.7.1. 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.

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

7.7.3. 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.

7.7.4. 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.

7.7.5. 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.

7.8. 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.

7.8.1. Caso ocorram 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;

7.8.2. 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.

7.9. 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.

7.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.9.2. 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.

7.9.3. 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.

7.9.4. 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.

7.9.5. 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.

7.9.6. 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.

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

7.10.1. 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.

8. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

8.1. Recebimento do objeto

8.1.1. 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.

8.1.2. 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.

8.1.3. 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.

8.1.4. 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.

8.1.5. 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.

8.1.6. 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.

8.1.7. 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.

8.2. Liquidação

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.2.2. 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:

8.2.3. o prazo de validade;

8.2.4. a data da emissão;

8.2.5. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.2.6. o período respectivo de execução do contrato;

8.2.7. o valor a pagar; e

8.2.8. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.2.9. 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;

8.2.10. 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.

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

8.2.12. 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.

8.2.13. 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.

8.2.14. 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.

8.2.15. 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.

8.3. Prazo para pagamento

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

8.3.2. 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.

8.4. Forma de pagamento

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

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

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

8.4.4. 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.

8.4.5. 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.

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

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

8.4.8. não produzir os resultados acordados,

8.4.9. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

9. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea “h” da Lei 14.133/2021)

9.1. Julgamento da proposta

9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Modalidade de Pregão Eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço.

9.2. RELATIVAMENTE à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

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

9.2.4. Ato constitutivo da entidade, sendo:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.3. RELATIVAMENTE à REGULARIDADE FISCAL:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4. RELATIVAMENTE à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

9.4.1.1. Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar

o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

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

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

9.4.4. A empresa licitante deverá apresentar **Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE)** válida, expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, **quando a atividade por ela exercida e o produto ofertado estiverem sujeitos a tal exigência, nos termos da legislação sanitária vigente.**

9.4.5. A exigência de AFE aplica-se às empresas que realizem atividades de fabricação, fracionamento, importação, distribuição, armazenamento ou transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária, conforme disposto na Resolução RDC nº 16/2014 e demais normas aplicáveis.

9.4.5. A apresentação da AFE não será exigida das empresas que atuem exclusivamente como comércio varejista, quando a legislação sanitária assim dispensar, devendo, contudo, os produtos ofertados estar devidamente regularizados perante a Anvisa, quando aplicável.

9.5. DECLARAÇÕES

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

9.5.2. Declaração de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo do **ANEXO V** do Edital,

sendo que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do inciso I do artigo do 63 da Lei 14.133;

9.5.3. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição, **ANEXO V** do edital.

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

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

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

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

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

9.8. A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas

previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 15 deste instrumento.

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

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

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

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

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

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

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

9.11.2. Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, para regularização das pendências,

prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, desde que solicitado por escrito pela licitante.

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

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

9.11.1. 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.

9.11.2. 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;

9.11.3. 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.

9.11.4. 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.

9.12.5. 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).

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

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento para o ano de 2026.

10.2. As dotações seguem detalhadas:

FICHA..... 000477

ÓRGÃO..... 000008 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

UNIDADE..... 000010 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

FUNÇÃO..... 000008 - Assistência Social

SUB-FUNÇÃO.....: 000244 - Assistência Comunitária

PROGRAMA.....: 001015 - PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO COMUNITARIA

PROJETO/ATIVIDADE: 4.103 - GESTÃO ADM. DO FUNDO DE ASSIST. SOCIAL

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000263

ÓRGÃO..... 000001 - PREF MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIAS

UNIDADE..... 000087 - SEC. DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

FUNÇÃO..... 000020 - Agricultura

SUB-FUNÇÃO.....: 000605 - Abastecimento

PROGRAMA.....: 001029 - PROG. INCENTIVO A PROD. AGRIC. E PECUARI

PROJETO/ATIVIDADE: 4.039 - MANUTENÇÃO DA SEC. DE AGRIC. E PECUARIA

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000147

ÓRGÃO..... 000001 - PREF MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIAS

UNIDADE..... 000066 - SECRETARIA DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS

FUNÇÃO..... 000015 - Urbanismo

SUB-FUNÇÃO.....: 000452 - Serviços Urbanos

PROGRAMA.....: 001024 - ADMINISTRAÇÃO DE INFRA-ESTRUTURA URBANA

PROJETO/ATIVIDADE: 4.029 - MANUTENÇÃO DA SEC. DE O. E SERV. URBANOS

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000028

ÓRGÃO..... 000001 - PREF MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIAS

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..... 000522

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 DA EDUCAÇÃO EM GERAL

PROJETO/ATIVIDADE: 4.022 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000208

ÓRGÃO..... 000001 - PREF MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIAS

UNIDADE..... 000079 - SECRETARIA DE TRANSPORTES

FUNÇÃO..... 000026 - Transporte

SUB-FUNÇÃO.....: 000122 - Administração Geral

PROGRAMA.....: 001032 - ADMINISTRAÇÃO DO TRANSPORTE EM GERAL

PROJETO/ATIVIDADE: 4.042 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE TRANSPORTES

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000503

ÓRGÃO..... 000009 - FMMA CAMPO ALEGRE DE GOIAS

UNIDADE..... 000001 - F.M.M.A.

FUNÇÃO..... 000018 - Gestão Ambiental

SUB-FUNÇÃO.....: 000541 - Preservação e Conservação Ambiental

PROGRAMA.....: 001048 - PROGRAMA DE PROTEÇÃO AO MEIO AMBIENTE

PROJETO/ATIVIDADE: 4.098 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO F.M.M.A.

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000113

ÓRGÃO..... 000001 - PREF MUNICIPAL DE CAMPO ALEGRE DE GOIAS

UNIDADE..... 000063 - SECRETARIA DE ESPORTE E LAZER

FUNÇÃO..... 000027 - Desporto e Lazer

SUB-FUNÇÃO.....: 000811 - Desporto e Rendimento

PROGRAMA.....: 001034 - PROGRAMA DE INCENTIVO AO ESPORTE E LAZER

PROJETO/ATIVIDADE: 4.045 - MANUTENÇÃO DE ESPORTES EM GERAL

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000339

ÓRGÃO..... 000005 - FMS CAMPO ALEGRE DE GOIAS

UNIDADE..... 000029 - F.M.S. - CAMPO ALEGRE DE GOIAS

FUNÇÃO..... 000010 - Saúde

SUB-FUNÇÃO.....: 000122 - Administração Geral

PROGRAMA.....: 001038 - PROGRAMA GERAL DE SAUDE

PROJETO/ATIVIDADE: 4.049 - MANUTENÇÃO DO F.M.S.

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000596

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: 4.028 - MANUTENÇÃO E PROM. DA CULTURA E FOLCLORE

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000415

ÓRGÃO..... 000008 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

UNIDADE..... 000010 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

FUNÇÃO..... 000008 - Assistência Social

SUB-FUNÇÃO.....: 000241 - Assistência ao Idoso

PROGRAMA.....: 001013 - APOIO AO IDOSO

PROJETO/ATIVIDADE: 4.013 - MANUTENÇÃO DO ABRIGO DO IDOSO

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000446

ÓRGÃO..... 000008 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

UNIDADE..... 000010 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

FUNÇÃO..... 000008 - Assistência Social

SUB-FUNÇÃO.....: 000244 - Assistência Comunitária

PROGRAMA.....: 001012 - PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA AO MENOR

PROJETO/ATIVIDADE: 4.100 - BLOCO DA PROT. SOCIAL ESP. MEDIA E ALTA

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000488

ÓRGÃO..... 000008 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

UNIDADE..... 000010 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

FUNÇÃO..... 000008 - Assistência Social

SUB-FUNÇÃO.....: 000244 - Assistência Comunitária

PROGRAMA.....: 001015 - PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO COMUNITARIA

PROJETO/ATIVIDADE: 5.014 - BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA

ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000353

ÓRGÃO..... 000005 - FMS CAMPO ALEGRE DE GOIAS
UNIDADE..... 000029 - F.M.S. - CAMPO ALEGRE DE GOIAS
FUNÇÃO..... 000010 - Saúde
SUB-FUNÇÃO.....: 000122 - Administração Geral
PROGRAMA.....: 001038 - PROGRAMA GERAL DE SAUDE
PROJETO/ATIVIDADE: 4.054 - CENTRO DE ESPECIALIDADES MEDICAS
ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000370
ÓRGÃO..... 000005 - FMS CAMPO ALEGRE DE GOIAS
UNIDADE..... 000029 - F.M.S. - CAMPO ALEGRE DE GOIAS
FUNÇÃO..... 000010 - Saúde
SUB-FUNÇÃO.....: 000301 - Atenção Básica
PROGRAMA.....: 001038 - PROGRAMA GERAL DE SAUDE
PROJETO/ATIVIDADE: 4.089 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA ECOTERAPIA
ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

FICHA..... 000365
ÓRGÃO..... 000005 - FMS CAMPO ALEGRE DE GOIAS
UNIDADE..... 000029 - F.M.S. - CAMPO ALEGRE DE GOIAS
FUNÇÃO..... 000010 - Saúde
SUB-FUNÇÃO.....: 000301 - Atenção Básica
PROGRAMA.....: 001038 - PROGRAMA GERAL DE SAUDE
PROJETO/ATIVIDADE: 4.088 - MANUTENÇÃO DO PAB/PSF E PACS
ELEMENTO.....: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. 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:

11.2. 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;

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

11.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

11.6. 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;

11.7. 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;

11.8. 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;

11.9. 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;

11.10. 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.

11.11. 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.

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

11.13. 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.

11.14. 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.

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

11.16. 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.

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

11.18. 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;

11.19. 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;

11.20. 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.

11.21. 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.

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

11.23. 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.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

12.3. 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;

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

12.5. 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;

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

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

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

12.9. 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.

12.10. 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.

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

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

12.13. 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.

13. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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

13.2. 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.

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

13.4. 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.

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

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. O reajuste será realizado por Apostilamento.

13.9. 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.

13.10. 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.

13.11. 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;

13.12. 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.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. 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.

15. MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

15.1. 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.

16. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

Campo Alegre de Goiás, 24 de fevereiro de 2026.

RODRIGO VIEIRA LACERDA
Chefe de Departamento