

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência, **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) ESPECIALIZADA(S) NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VIA REGISTRO DE PREÇOS, DESTINADOS A ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS, ÓRGÃOS E DEMAIS UNIDADES ADMINISTRATIVAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA NOVA/RN**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições, especificações e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	OBJETO/ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UN. DE MEDIDA	QNT.	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
1	AÇAFRÃO EM PÓ, ENVELOPE COM 50 GRAMAS, 1ª QUALIDADE, PÓ DE COR AMARELOALARANJADO, SEM ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE (MATERIAIS ESTRANHOS, UMIDADE, RESÍDUOS TERROSOS, QUÍMICOS, MOFO, BIOLÓGICOS). NA EMBALAGEM DEVE CONTER INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE	PACOTE	410	11,29	4.628,90
2	ACHOCOLATADO EM PÓ, ESPECIFICAÇÃO: APRESENTAÇÃO EM PÓ SABOR TRADICIONAL 400G CARACTERÍSTICA ADICIONAL ENRIQUECIDO EM VITAMINAS CONTIDO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	566	13,25	7.499,50
3	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇUCAR, DEVE SER ELABORADO COM CACAU EM PÓ, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, 0% DE GORDURAS TRANS, PRÓPRIO PARA O CONSUMO DE PESSOAS COM RESTRIÇÃO NA INGESTÃO DE AÇÚCAR TAL COMO DIABÉTICO, DEVE SER ADOÇADO COM OS EDULCORANTES SUCRALOSE E ACESSULFAME-K. NA EMBALAGEM DEVE CONTER TODOS OS DIZERES OBRIGATÓRIOS. EMBALAGEM DE 120G	PACOTE	60	22,65	1.359
4	ACHOCOLATADO LÍQUIDO, ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE AÇÚCAR, CACAU SOLUBILIZADO MALTODEXTRINA, LEITE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZADO. EMBALAGEM: CAIXA COM 1L. TETRAPACK COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA.	CAIXA	15	17,86	267,90
5	ACHOCOLATADO, LÍQUIDO, EMBALAGEM DE 200ML, APRESENTANDO CACAU EM PÓ, MINERAIS, VITAMINA B1, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA B12, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA,	UNIDADE	3.000	11,03	33.090

	ÁCIDO ASCÓRBICO, AROMATIZANTE, GLÚTEN, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE.				
6	AÇÚCAR CRISTAL, DERIVADO DA SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, NA COR BRANCA, DE RÁPIDA DISSOLUÇÃO. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG E COM PRAZO DE VALIDADE	KG	5.160	7,79	40.196,40
7	ADOÇANTE LÍQUIDO, UNIDADE DE 200ML, LÍQUIDO CRISTALINO OU BRANCO LEITOSO, COMPOSTO POR EDULCORANTES NATURAIS (ESTEVIOSÍDIOS) APROVADOS PELA ANVISA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.	UNIDADE	113	28,52	3.222,76
8	ALECRIM, TEMPERO SECO EMBALADO EM SACOS TRANSPARENTES Á VÁCUO COM 10G, NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUO OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. DEVE APRESENTAR DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	240	6,62	1.588,80
9	ÁGUA DE COCO ESPECIFICAÇÃO: IN NATURA, 100% NATURAL, RETIRADA DO FRUTO E ENVASADA EM GARRAFAS DE 200ML, HIGIENIZADA E RESFRIADA. DATA DE VALIDADE PARA 7 DIAS, E REGISTRO DO ALVARÁ SANITÁRIO	UNIDADE	380	6,06	2.302,80
10	ÁGUA MINERAL NATURAL ESPECIFICAÇÃO: TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO COPO EMBALAGEM DE 200ML, DESCARTÁVEL.	UNIDADE	1.100	2,68	2.948
11	ÁGUA MINERAL NATURAL ESPECIFICAÇÃO: TIPO SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM DE 500ML, DESCARTÁVEL.	UNIDADE	1.650	6,12	10.098
12	AMIDO DE MILHO, EM PÓ, TIPO MAISENA. PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PÓ FINO, NA COR BRANCA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO COM 500G E COM PRAZO DE VALIDADE.	CAIXA	1.140	24,80	28.272
13	ARROZ BRANCO POLIDO, GRÃO LONGO, TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG E COM PRAZO DE VALIDADE	KG	4.830	8,87	42.842,10
14	ARROZ PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM	KG	10.575	9,51	100.568,25

	EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG E COM PRAZO DE VALIDADE.				
15	ARROZ PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG E COM PRAZO DE VALIDADE. COTA RESERVADA 25.00%	KG	3.525	9,51	33.522,75
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS, GRÃOS DE AVEIA LAMINADOS, RICO EM FIBRA ALIMENTAR, FONTE DE FERRO, MAGNÉSIO, ZINCO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6 E VITAMINA D, COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM QUAISQUER ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, E NÚMERO DO LOTE. UNIDADE DE 170G (CAIXA OU SACHÊ).	CAIXA	1.420	11,04	15.676,80
17	AZEITE DE OLIVA ESPECIFICAÇÃO: PURO, SEM COLESTEROL. EMBALAGEM CONTENDO 500 ML, ACIDEZ ATÉ 0,7% COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE.	UNIDADE	120	38,01	4.561,20
18	BATATA DOCE, ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	1.230	9,22	11.340,60
19	BATATA INGLESA, LISA, DE PRIMEIRA E BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTA, TAMANHA E COLORAÇÕES UNIFORMES, GRAÚDAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS (RACHADURAS E CORTES) ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	1.700	8,31	14.127
20	BATATA PALHA, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, CROCANTE, ISENTA DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 GRAMAS. VALIDADE: MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	340	34,08	11.587,20
21	BETERRABA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO	KG	390	8,58	3.346,20

	TAL QUE LHE PERMITA SUPOARTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.				
22	BISCOITO SEQUILHO DE COCO ESPECIFICAÇÃO: PACOTES DE 320G, SEM GLÚTEM, COMPOSICAO BASICA COM LEITE DE COCO, MANTEIGA, FECULA DE MANDIOCA, SAL REFINADO, ACUCAR, EMBALAGEM PRIMARIA DE PLASTICO RESITENTE, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDAD, COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	242	18,76	4.539,92
23	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CREAM CRACKER OS INGREDIENTES PRINCIPAIS DEVEM SER FARINHA BRANCA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO E OU OUTROS CEREAIS INTEGRAIS. DEVE POSSUIR PELO MENOS 1,5G DE FIBRA ALIMENTAR POR PORÇÃO DE 30G. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE. PACOTES DE 350GRAMAS/CADA.	PACOTE	825	11,33	9.347,25
24	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, DUPLA EMBALAGEM. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 350G.	PACOTE	5.747	11,48	65.975,56
25	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, DUPLA EMBALAGEM. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 350G. COTA RESERVADA 24.99%	PACOTE	1.915	11,48	21.984,20
26	BISCOITO TIPO MARIA ESPECIFICAÇÃO: SEM LACTOSE, NATURAL E CHOCOLATE, CONTENDO 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS PACOTES COM 370 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 90 DIAS	PACOTE	1.220	11,57	14.115,40

27	BISCOITO TIPO MARIA EMBALAGEM COM 370 G ESPECIFICAÇÃO: NATURAL E CHOCOLATE, CONTENDO 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS PACOTES COM 400 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	PACOTE	5.462	11,97	65.380,14
28	BISCOITO TIPO MARIA EMBALAGEM COM 370 G ESPECIFICAÇÃO: NATURAL E CHOCOLATE, CONTENDO 3 EMBALAGENS INDIVIDUAIS PACOTES COM 400 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. COTA RESERVADA 24.99%	PACOTE	1.820	11,97	21.785,40
29	BISCOITO TIPO PALITO ESPECIFICAÇÃO: BISCOITO DOCE TIPO PALITO EMBALAGEM DE 300G COM EMBALAGEM DE PLASTICO RESITENTE, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDAD, COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS	PACOTE	30	12,96	388,80
30	BOLACHA AMANTEIGADA ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM COM 300G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM MANTEIGA DO SERTÃO, SALGADA, TIPO BOLACHA INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, MANTEIGA, GORDURA VEGETAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NÃO SUPERIOR A 30 DIAS	PACOTE	680	8,42	5.725,60
31	BOLO COMUM PRONTO ESPECIFICAÇÃO: 1KG, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/AÇÚCAR/GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/AMIDO DE MILHO/AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL /FERMENTO QUÍMICO, SERÃO REJEITADOS PRODUTOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA DA ANVISA. DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 2 DIAS	UNIDADE	620	33,37	20.689,40
32	CANJIQUINHA DE MILHO, CANJIQUINHA DE MILHO. TEXTURA FINA, COLORAÇÃO AMARELA, ISENTA DE MOFOS E IMPUREZAS. EMBALAGEM PLÁSTICA,	UNIDADE	320	8,49	2.716,80

	ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 200G.				
33	CACAU EM PÓ: 100% PURO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SEM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 200G, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA VALIDADE.	PACOTE	420	33,98	14.271,60
34	CAFÉ PURO EM PÓ ESPECIFICAÇÃO: TIPO TRADICIONAL FORTE, TORRADO E MOÍDO, EMPACOTAMENTO 250G ALMOFADA DE EMBALAGEM DUPLA EM ALUMÍNIO E PAPEL CARTÃO, EMBALADO A VÁCUO, TIPO BEBIDA MOLE/EXPORTAÇÃO, COM SELO DE PUREZA DA ABIC. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. PCT DE 250G CONTENDO SELOS DE PUREZA E CATEGORIA DE QUALIDADE (PQC) DA ABIC, EM PLENA VALIDADE.	PACOTE	2.775	26,93	74.730,75
35	CAFÉ PURO EM PÓ ESPECIFICAÇÃO: TIPO TRADICIONAL FORTE, TORRADO E MOÍDO, EMPACOTAMENTO 250G ALMOFADA DE EMBALAGEM DUPLA EM ALUMÍNIO E PAPEL CARTÃO, EMBALADO A VÁCUO, TIPO BEBIDA MOLE/EXPORTAÇÃO, COM SELO DE PUREZA DA ABIC. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. PCT DE 250G CONTENDO SELOS DE PUREZA E CATEGORIA DE QUALIDADE (PQC) DA ABIC, EM PLENA VALIDADE. COTA RESERVADA 25.00%	PACOTE	925	26,93	24.910,25
36	CAFÉ PURO EM PÓ ESPECIFICAÇÃO: FORTE, TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO 500G, EMBALAGEM DUPLA EM ALMOFADA, ALUMÍNIO E PAPEL CARTÃO, TIPO BEBIDA MOLE/EXPORTAÇÃO, COM SELO DE PUREZA DA ABIC. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. PCT DE 500G CONTENDO SELOS DE PUREZA E CATEGORIA DE QUALIDADE (PQC) DA ABIC, EM PLENA VALIDADE.	PACOTE	320	36,55	11.696
37	CALDO DE GALINHA ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM DE 57G COM 6 CUBOS, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS.	TABLETE	240	6,64	1.593,60
38	CARNE BOVINA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, TIPO CORTE COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: FATIADA EM BIFE, CARNE EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	KG	1.205	47,47	57.201,35

	RESFRIADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA				
39	CARNE DE CHARQUE, PONTA DE AGULHA, CARNE BOVINA SEM OSSO, SALGADA E SECA, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALAGEM A VÁCUO DE 1 KG, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	490	46,08	22.579,20
40	CARNE BOVINA, COM OSSO, CONGELADA, COM NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 2 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	2.670	52,70	140.709
41	CARNE BOVINA, COM OSSO, CONGELADA, COM NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 2 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. COTA RESERVADA 25.00%	KG	890	52,70	46.903
42	CARNE BOVINA, TIPO CARNE DE SOL, DIANTEIRA, RESFRIADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 2 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	1.600	38,06	60.896
43	CARNE BOVINA, TIPO MÚSCULO, CONGELADA, COM NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADA EM	KG	5.805	36,62	212.579,10

	<p>EMBALAGEM PRÓPRIA DE 2 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.</p>				
44	<p>CARNE BOVINA, TIPO MÚSCULO, CONGELADA, COM NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA. COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 2 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. COTA RESERVADA 25.00%</p>	KG	1.935	36,62	70.859,70
45	<p>CARNE BOVINA, MOÍDA, DIANTEIRA, CONGELADA, COM NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 1 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.</p>	KG	4.800	38,97	187.056
46	<p>CARNE BOVINA, MOÍDA, DIANTEIRA, CONGELADA, COM NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 1 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. COTA RESERVADA 25.00%</p>	KG	1.600	38,97	62.352
47	<p>PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 1 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A</p>	KG	3.064	30,25	92.686

	INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
48	PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 1 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. COTA RESERVADA 24.99%	KG	1.021	30,25	30.885,25
49	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 1 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	10.860	23,14	251.300,40
50	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA DE 1 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. COTA RESERVADA 25.00%	KG	3.620	23,14	83.766,80
51	FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM PELE, CORTADO EM FILÉS DE TAMANHOS UNIFORMES. A CARNE DE FRANGO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU SISF). EMBALAGEM PLÁSTICA EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM LACRE QUE EVITE ABERTURA	KG	1.840	30,74	56.561,60

	DURANTE SEU MANUSEIO, COM PESO DE 1 OU 2 KG, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVE SER DE FÁCIL LEITURA E QUE NÃO APAGUE COM O TEMPO. DEVERÁ APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA				
52	CARNE SUÍNA, NO CORTE LOMBO, CONGELADA, SEM PELE E COM POUCA GORDURA (ISENTA DE TOUCINHO), EMBALADA A VÁCUO EM EMBALAGENS PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PACOTES COM 02 KG. PRODUTO CERTIFICADO COM CARIMBOS DO SIF, SIE OU SIM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO E EM TEMPERATURA IDEAL PARA SUA CONSERVAÇÃO. A CADA ENTREGA APRESENTAR O CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO LOTE FORNECIDO.	KG	1.200	38,68	46.416
53	CARNE SUÍNA, NO CORTE PERNIL TRASEIRO, CONGELADA, SEM OSSO, SEM PELE E COM POUCA GORDURA (ISENTA DE TOUCINHO), EMBALADA A VÁCUO EM EMBALAGENS PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, PACOTES COM 02 KG. COM PRODUTO CERTIFICADO COM CARIMBOS DO SIF, SIE OU SIM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO ADEQUADO, LIMPO E EM TEMPERATURA IDEAL PARA SUA CONSERVAÇÃO. A CADA ENTREGA APRESENTAR O CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO LOTE FORNECIDO	KG	1.320	24,70	32.604
54	VERDURA TIPO CHUCHU, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIARIA TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, COM ODOR AGRADÁVEL E CONSISTÊNCIA FIRME, COM POLPA INTACTA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTOS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR A SUA APARÊNCIA	KG	510	9,85	5.023,50

	E QUALIDADE. LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS, E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, PARASITAS E LARVAS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, NÃO LENHOSO, BEM FORMADO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.				
55	COCO RALADO, TIPO: ÚMIDO, CARACTERÍSTICA(S) ADICIONAL (IS): SEM AÇÚCAR, PRODUTO CARACTERÍSTICA(S) ADICIONAL(IS): PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE C/ A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, UNIDADE DE FORNECIMENTO: EMBALAGEM C/ 100G.	PACOTE	330	8,79	2.900,70
56	VERDURA TIPO COENTRO, FOLHAS DE COR VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS, ASPECTO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SINAIS DE APODRECIMENTO E SUJIDADE DE MATERIAIS TERROSOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA COM ETIQUETA DE PESAGEM, COM PESO MÉDIO DE 130 GRAMAS.	KG	640	3,84	2.457,60
57	COLORÍFICO ALIMENTÍCIO ESPECIFICAÇÃO: A BASE DE URUCUM EMBALAGEM: PCT COM MÍNIMO 100 GRAMAS, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA.	PACOTE	3.200	6,69	21.408
58	PIMENTA DO REINO, EM PÓ, COM CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 50G, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	960	8,74	8.390,40
59	ALHO, BULBO IN NATURA, NACIONAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTO E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, LIVRE DE RESÍDUOS, TAMANHO E COR UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE	KG	1.186	27,64	32.781,04
60	LEGUME TIPO CENOURA ESPECIFICAÇÃO: CENOURA NACIONAL DE PRIMEIRA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	2.180	9,00	19.620

61	VERDURA TIPO CEBOLINHA ESPECIFICAÇÕES: IN NATURA, VERDE, TAMANHO MÉDIO, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	MAÇO	540	10,48	5.659,20
62	TUBERCULO TIPO MANDIOCA ESPECIFICAÇÕES: ESPÉCIE AMARELA, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: DESCACADAS, PACOTES DE 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE, DE PRIMEIRA, IN NATURA, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS	KG	380	12,91	4.905,80
63	CREME DE LEITE, MINIMAMENTE PROCESSADO, HOMOGENEIZADO COM CONSISTÊNCIA E CREMOSIDADE, APRESENTANDO 17% DE GORDURA, LEITE DESNATADO, ESPESANTES E ESTABILIZANTES. CAIXA COM MÍNIMO 200 GRAMAS. DATA DE VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA ENTREGA COM NÚMERO DO LOTE.	UNIDADE	3.150	6,36	20.034
64	DOCE DE FRUTAS ESPECIFICAÇÃO: DOCE NÃO CONFEITADO TIPO CREMOSO, PESO: 600G, SABOR GOIABA, ACONDICIONADO EM POTE OU OUTRO PRÓPRIO PARA O PRODUTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.	UNIDADE	320	12,37	3.958,40
65	DOCE DE LEITE, TIPO SIMPLES EM TABLETE, COMPOSTO DE LEITE E AÇÚCAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA CAIXA PAPELÃO COM 50 UNIDADES, PESANDO 30 G CADA	PACOTE	622	35,40	22.018,80
66	LINGUIÇA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1 KG, RESISTENTES, NÃO VIOLADA, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVE APRESENTAR SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) E/OU SIM. COM "DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	2.685	27,53	73.918,05
67	LINGUIÇA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE	KG	895	27,53	24.639,35

	1 KG, RESISTENTES, NÃO VIOLADA, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVE APRESENTAR SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) E/OU SIM. COM "DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. COTA RESERVADA 25.00%				
68	EMBUTIDO TIPO LINGUIÇA DE FRANGO ESPECIFICAÇÃO: SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 QUILO (KG) CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES, COM DATA DE E EMBALAMENTO DE NO MÁXIMO 15 DIAS.	KG	410	26,16	10.725,60
69	EMBUTIDO TIPO LINGUIÇA DE PORCO ESPECIFICAÇÃO: SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 QUILO (KG) CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES, COM DATA DE E EMBALAMENTO DE NO MÁXIMO 15 DIAS.	KG	360	24,05	8.658
70	ERVILHAS CONGELADAS, 100% NATURAL, CONSERVADO SOB CONGELAMENTO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 300G, CONTENDO TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.	PACOTE	440	11,61	5.108,40
71	ERVILHA EM CONSERVA ESPECIFICAÇÃO: GRÃOS DE ERVILHAS COZIDOS APRESENTAÇÃO EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 200 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 352/2002 - ANVISA. PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	LATA	480	9,37	4.497,60
72	EXTRATO DE TOMATE, 100% NATURAL, SEM AROMATIZANTES, CORANTES E CONSERVADORES ARTIFICIAIS, QUE TENHA NA COMPOSIÇÃO TOMATE, AÇÚCAR E SAL, 1ª QUALIDADE, SEM ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE. EMBALAGEM DE 310G, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTO, ESTRAGOS E FERRUGEM, NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES,	UNIDADE	2.900	7,03	20.387

	TABELA NUTRICIONAL, DATA DA FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.				
73	FARINÁCEO DE ARROZ ESPECIFICAÇÃO: 230G FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, 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. ENRIQUECIDOS COM VITAMINAS	PACOTE	60	6,93	415,80
74	FARINÁCEO DE MILHO ESPECIFICAÇÃO: 230G ENRIQUECIDOS COM VITAMINAS EMBALAGEM DE 400G FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, 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.	PACOTE	60	9,97	598,20
75	FARINHA DE ARROZ ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTE ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO SECA, COR BRANCA PESO: 300G, EMBALAGEM CONTENDO PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PACOTE	780	8,63	6.731,40
76	FARINHA DE MANDIOCA ESPECIFICAÇÃO: GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1 TORRADA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA TIPO 1, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, EMBALAGEM CONTENDO 01 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA.	KG	850	9,36	7.956
77	FARINHA DE MILHO FLOCADA ESPECIFICAÇÃO: FLOCÃO DE MILHO, GRÃO AMARELO, PRÉCOZIDO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO.	PACOTE	20.190	4,48	90.451,20
78	FARINHA DE MILHO FLOCADA ESPECIFICAÇÃO: FLOCÃO DE MILHO, GRÃO AMARELO, PRÉCOZIDO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO	PACOTE	6.730	4,48	30.150,40

	FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO. COTA RESERVADA 25.00%				
79	FARINHA DE TRIGO ESPECIFICAÇÃO: TIPO 1 COM FERMENTO EMBALAGEM CONTENDO 01 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 - ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS.COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT.B9), COM 1,0G DE FIBRAS P/ CADA 50G DE FARINHA DE TRIGO.VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	KG	180	8,21	1.477,80
80	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM CONTENDO 01 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 - ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS.COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT.B9), COM 1,0G DE FIBRAS P/ CADA 50G DE FARINHA DE TRIGO, TIPO 1. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	KG	700	8,14	5.698
81	FARINHA LÁCTEA ESPECIFICAÇÃO: ALIMENTO COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, LEITE INTEGRAL E AÇUCAR, ADICIONADO DE VITAMINAS E SAIS MINERAIS, OBSERVAÇÕES: O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MÍNIMO, 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	120	14,70	1.764
82	FÉCULA DE MANDIOCA ESPECIFICAÇÃO: TIPO GOMA PARA PREPARO DE TAPIOCA, COR BRANCA, EMBALAGEM DE 1KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 2 DIAS. ESPECIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	KG	380	10,81	4.107,80
83	FEIJÃO CARIOCA ESPECIFICAÇÃO: TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E SÃO, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 QUILO, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UNIDADE	2.950	8,43	24.868,50
84	FEIJÃO MACASSA ESPECIFICAÇÃO: TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E SÃO, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 QUILO, VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	KG	780	9,04	7.051,20

85	FEIJÃO PRETO, ESPECIFICAÇÃO: TIPO 1 DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIO DE 90% GRÃOS ÍNTEGROS, COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE. EMBALAGEM DE 1KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA.	KG	370	9,39	3.474,30
86	FÓRMULA LÁCTEA ESPECIFICAÇÃO: ENVASADO EM LATA ATÓXICA RESISTENTE DE 400G COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE PARA PRIMEIRO SEMESTRE ESPECIFICAÇÃO: FÓRMULA LÁCTEA ESPECIAL PARA O PRIMEIRO SEMESTRE, VALIDADE PARA 1 ANO FÓRMULA COM DHA (DOCOSAEXAENOICO) E ARA (ÁCIDOS GRAXOS ARAQUIDÔNICO)	UNIDADE	60	59,80	3.588
87	FÓRMULA LÁCTEA ESPECIAL ESPECIFICAÇÕES: ANTIRREGUGITAÇÃO 400G ESPECIFICAÇÃO: FÓRMULA LÁCTEA ESPECIAL ANTIRREGUGITAÇÃO 400G, VALIDADE PARA 1 ANO.	UNIDADE	60	89,08	5.344,80
88	FÓRMULA LÁCTEA SEGUNDO SEMESTRE ESPECIFICAÇÃO: FÓRMULA LÁCTEA ESPECIAL PARA O SEGUNDO SEMESTRE, VALIDADE PARA 1 ANO OPTI PROT M – UMA MISTURA PROTEICA ADAPTADA PARA FORNECER A QUANTIDADE CERTA DE PROTEÍNAS NECESSÁRIAS AO CRESCIMENTO DO BEBÊ SEM SOBRECARRREGAR OS ÓRGÃOS AINDA IMATUROS.	UNIDADE	60	60,33	3.619,80
89	FRIOS TIPO VARIEDADE PRESUNTO DE CHESTER ESPECIFICAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, O PRODUTO DEVERA TER O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	100	43,08	4.308
90	FRIOS, MORTADELA DE FRANGO ESPECIFICAÇÃO: FRIOS VARIEDADE MORTADELA DE AVE DO TIPO FRANGO, PREPARAÇÃO COZIDO APRESENTAÇÃO FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADA, VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS.	KG	160	20,38	3.260,80
91	FRIOS, MORTADELA DE FRANGO ESPECIFICAÇÃO: FRIOS VARIEDADE MORTADELA DE AVE DO TIPO FRANGO PREPARAÇÃO COZIDO APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADA, VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS.	PEÇA	121	19,35	2.341,35

92	FRUTA TIPO ABACAXI ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. CASCA LISA E ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME, ESPÉCIE SÃ, FRESCA, NÃO DEVE TER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	5.845	7,79	45.532,55
93	FRUTA TIPO ACEROLA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. CASCA LISA E ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME, ESPÉCIE SÃ, FRESCA, NÃO DEVE TER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	340	8,83	3.002,20
94	FRUTA TIPO BANANA ESPECIFICAÇÃO: TIPO PRATA, MADURA, BRANCA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	UNIDADE	2.950	0,84	2.478
95	BANANA, TIPO PACOVAN APRESENTAÇÃO EM PENCAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	UNIDADE	7.900	0,94	7.426

96	FRUTA TIPO GOIABA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, TIPO COMERCIAL CLASSE A, IN NATURA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	320	9,61	3.075,20
97	FRUTA TIPO LARANJA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA IN NATURA TIPO PÊRA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	7.420	6,12	45.410,40
98	FRUTA TIPO LIMÃO ESPECIFICAÇÃO: LIMÃO TAITI, APRESENTAÇÃO: NATURAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	310	6,08	1.884,80
99	FRUTA TIPO MAÇÃ ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA, VERMELHA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA ACONDICIONADO	KG	4.120	11,02	45.402,40

	EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.				
100	FRUTA TIPO MAMÃO ESPECIFICAÇÃO: TIPO FORMOSA, DE PRIMEIRA, IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	3.205	5,42	17.371,10
101	FRUTA TIPO MANGA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	805	8,83	7.108,15
102	FRUTA TIPO MARACUJÁ ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	920	7,98	7.341,60
103	FRUTA TIPO MELANCIA VERMELHA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, APRESENTAÇÃO NATURAL IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. COM AUSÊNCIA DE	KG	3.455	7,20	24.876

	SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.				
104	FRUTA TIPO MELÃO JAPONÊS ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	2.265	7,41	16.783,65
105	FRUTA TIPO MEXERICA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	1.800	12,33	22.014
106	FRUTA TIPO UVA NIÁGARA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. CASCA LISA E ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME, ESPÉCIE SÃ, FRESCA, NÃO DEVE TER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. ESTAR ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	840	14,34	12.045,60
107	GELATINA, DE 1ª QUALIDADE, SEM SABOR ACONDICIONADO EM CAIXAS CONTENDO 45G. ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A, C, D, B1, B2, B3, B5, B6, B9 E B12. ISENTA DE ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, A DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE	UNIDADE	240	4,45	1.068

108	GODURA VEGETAL TIPO MARGARINA ESPECIFICAÇÃO: GORDURA VEGETAL TIPO MARGARINA DE 500G SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR SAL. EMBALAGEM: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. IDENTIFICAÇÃO DE FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNIDADE	240	10,79	2.589,60
109	IOGURTE (BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS) IOGURTE POLPA DE FRUTAS – SABORES DE MORANGO E SALADA DE FRUTAS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO. DEVERÁ CONTER REGISTRO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 20 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	4.480	10,83	48.518,40
110	IOGURTE ZERO LACTOSE - IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO 1 LITRO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO (RÓTULO) DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	820	17,85	14.637
111	JERIMUM ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS DE CONSERVAÇÃO. CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	250	7,19	1.797,50
112	JERIMUM DE LEITE, MADURO, DE BOA QUALIDADE, CHEIRO, ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, TAMANHO UNIFORME, ISENTAM DE ENFERMIDADES COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	430	8,32	3.577,60
113	KETCHUP ESPECIFICAÇÃO: 300G, COMPOSIÇÃO TOMATE, AÇÚCAR, SAL E CONDIMENTOS. VALIDADE	UNIDADE	101	6,29	635,29

	MÍNIMA 12 MESES COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO				
114	LEGUME DO TIPO INHAME ESPECIFICAÇÃO: DE PREMEIRA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOARTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO OU IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	60	13,47	808,20
115	LEGUME TIPO CEBOLA ESPECIFICAÇÃO: LEGUME IN NATURA TIPO CEBOLA BRANCA, NACIONAL, DE PREMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOARTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	2.090	7,34	15.340,60
116	LEGUME TIPO TOMATE ESPECIFICAÇÃO: IN NATURA DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOARTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	2.700	7,28	19.656
117	LEITE CONDENSADO TRADICIONAL ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM COM 395G COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNIDADE	162	11,18	1.811,16
118	LEITE DE COCO, PRODUTO OBTIDO DE LEITE DE COCO PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, PODENDO CONTER CONSERVANTES, ACIDULANTES E/OU ESPESSANTE, GARRAFA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 200 ML E PRAZO DE VALIDADE.	GARRAFAS	700	12,18	8.526
119	LEITE DE SOJA ESPECIFICAÇÕES: LATA COM 400G, INTEGRAL INSTANTÂNEO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM LIMA, RESISTENTE E ATÓXICA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA. EMBALAGEM	LATA	96	74,13	7.116,48

	APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS COM IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA.				
120	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL ESPECIFICAÇÃO: ORIGEM DE VACA TEOR DE GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTÁTANEO, EM EMBALAGEM DE PCT COM NO MÍNIMO 200G. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER AS PORTARIAS 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E 369/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, BEM COMO A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PACOTE	12.555	12,38	155.430,90
121	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL ESPECIFICAÇÃO: ORIGEM DE VACA TEOR DE GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE INSTÁTANEO, EM EMBALAGEM DE PCT COM NO MÍNIMO 200G. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E ATENDER AS PORTARIAS 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E 369/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, BEM COMO A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COTA RESERVADA 25.00%	PACOTE	4.185	12,38	51.810,30
122	LEITE EM PÓ, ZERO LACTOSE, EMBALAGEM DE 300G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UNIDADE	710	29,30	20.803
123	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL HOMOGENEIZADO: ESPECIFICAÇÃO: ORIGEM DE VACA APRESENTAÇÃO SACO PLÁSTICO; PESO LÍQUIDO 1 LITRO; VALIDADE 6 DIAS; CONSERVAÇÃO MANTER RESFRIADO DE 0°C A 5°C. APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 48H; VALOR ENERGÉTICO 116KCAL = 487KJ 6%; CARBOIDRATOS 9,2G 3%; PROTEÍNAS 6,3G 8%; GORDURAS TOTAIS 6,0G 11%; GORDURAS SATURADAS 3,3G 15%; GORDURAS TRANS.0G**; FIBRA ALIMENTAR 0G 0%; SÓDIO 67MG 3%; CÁLCIO 187MG 19%. (*) % VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMADIETA DE 2.000KCAL OU 8.400KJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS	LITRO	8.370	8,80	73.656

	NECESSIDADES ENERGÉTICAS. (**) % VD NÃO ESTABELECIDO.				
124	LOURO, EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 10G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE.	UNIDADE	400	5,87	2.348
125	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE, À BASE DE FARINHA, SEM OVOS, EMBALAGENS DE 500G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS.	PACOTE	12.820	4,24	54.356,80
126	MACARRÃO DO TIPO PADRE NOSSO - SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA, SEM OVOS, PACOTE COM 500G E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	620	7,56	4.687,20
127	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO SÊMOLA (FUSILI), DE 1ª QUALIDADE, COR AMARELA, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL DE SÊMOLA OU SEMOLINA, MASSA SEM OVOS, SE POSSUIR CORANTES DEVEM SER NATURAIS, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, NÃO FERMENTADA OU RANÇOSA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA DE 500G, NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL A DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.	PACOTE	5.290	9,10	48.139
128	MACARRÃO SEM GLUTEN, TIPO ESPAGUETE, À BASE DE ARROZ, SEM OVOS, COR BRANCA, SEM CORANTES. ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 300G. DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.	PACOTE	490	9,80	4.802
129	MAIONESE TRADICIONAL ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM DE 200G COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	260	5,82	1.513,20
130	TUBERCULO TIPO MACAXEIRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CHEIRO, ASPECTO E SABOR PRÓPRIOS, TAMANHO UNIFORME, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	2.030	7,72	15.671,60
131	MANJERICÃO DESIDRATADO CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE	PACOTE	820	8,95	7.339

	50G, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE.				
132	MANTEIGA COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS, EMBALAGENS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ SEIPOA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, RESISTENTE, ATÓXICA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	UNIDADE	590	30,95	18.260,50
133	MARGARINA VEGETAL CREMOSA, 1ª QUALIDADE, 60% DE LIPÍDEOS, ZERO DE GORDURA TRANS, EMBALAGEM COM 500G. CONSERVADO SOB-RESFRIAMENTO, SEM SINAL DE RANCIFICAÇÃO, ISENTO DE QUAISQUER ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES, NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.	UNIDADE	1.302	10,78	14.035,56
134	MILHO PARA MUGUNZÁ ESPECIFICAÇÃO: MILHO SECO PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, PARA O PREPARO DO MUNGUNZÁ, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIVRES DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS.ACONDICIONADO EM PCT RESISTENTE COM 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, RESOLUÇÃO Nº 263 DE 22/09/2005. PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO COM DATA DE VENCIMENTO PARA 1 ANO.	PACOTE	2.060	7,19	14.811,40
135	MILHO DE PIPOCA, 1ª QUALIDADE, PRODUZIDO COM GRÃOS SELECIONADOS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (AMARELO-ALARANJADO), EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE DE 500G, SEM ADULTERAÇÕES OU CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE (MATERIAIS ESTRANHOS, UMIDADE, RESÍDUOS TERROSOS, QUÍMICOS, MOFO, BIOLÓGICOS). NA EMBALAGEM DEVE CONTER INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE.	PACOTE	250	8,37	2.092,50
136	MILHO VERDE EM CONSERVA ESPECIFICAÇÃO: GRÃOS DE MILHO VERDE COZIDOS APRESENTAÇÃO EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 260 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E	UNIDADE	2.540	5,63	14.300,20

	DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 352/2002 - ANVISA. PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.				
137	MISTURA À BASE DE AMIDO DE MILHO PARA O PREPARO DE MINGAU, SABOR TRADICIONAL. EMBALAGEM DE 180G. MISTURA TIPO CREMOGEMA.	UNIDADE	540	8,44	4.557,60
138	MOELA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1 KG, RESISTENTE, NÃO VIOLADA, QUE GARANTA A INTEGRIDADE ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. PRODUTO CERTIFICADO COM CARIMBOS DO SIF, SIE OU SIM. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO DE PRODUTO ADEQUADO AO CONSUMO HUMANO.	KG	1.430	19,18	27.427,40
139	MOLHO DE TOMATE ESPECIFICAÇÃO: MASSA DE TOMATE TIPO MOLHO PRONTO, 340G: TRADICIONAL E SABORES, SACHÊ DE 340G, VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.	UNIDADE	460	7,12	3.275,20
140	OLEO DE SOJA ESPECIFICAÇÃO: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA QUALIDADE TIPO 1 EMBALAGEM DE 900ML COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E DATA DE FABRICAÇÃO.	UNIDADE	1.850	12,59	23.291,50
141	ORÉGANO DESIDRATADO, CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 100G, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1.100	9,63	10.593
142	ORÉGANO EXTRATO SECO 500G ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM COM 500G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	PACOTE	24	14,07	337,68
143	OVOS DE GALINHA, TAMANHO PADRÃO (MÉDIO), DE 1ª QUALIDADE, COM BOA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU FRAGMENTO, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA (CAIXA COM 30 UNIDADES), COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SEI) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	BANDEJA	2.123	30,56	64.878,88

144	OVOS DE GALINHA, TAMANHO PADRÃO (MÉDIO), DE 1ª QUALIDADE, COM BOA APARÊNCIA, SEM MANCHAS OU FRAGMENTO, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA (CAIXA COM 30 UNIDADES), COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SEI) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COTA RESERVADA 24.98%	BANDEJA	707	30,56	21.605,92
145	PÃO, TIPO FORMA SEM LEITE, O PRODUTO DEVERÁ SER FATIADO, SENDO CADA FATIA DE APROXIMADAMENTE 25G. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, SAL, FERMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ SER DE PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, DEVIDAMENTE LACRADOS, COM PESO EM MÉDIA DE 500 G, DEVENDO CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. NO MOMENTO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ CONTAR COM PELO MENOS 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE E NO MÁXIMO 15 (QUINZE) DIAS DE FABRICAÇÃO.	PACOTE	780	11,13	8.681,40
146	PÃO ESPECIFICAÇÃO: TIPO FRANCÊS, A BASE DE FARINHA DE TRIGO, MASSA DE AIPIM, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, ÓLEO DE SOJA, FORNECIDO DIARIAMENTE, CONFORME SOLICITAÇÃO.	UNIDADE	5.520	1,74	9.604,80
147	PÃO, TIPO SEDA, TAMANHO MÉDIO, ALONGADO, SUPERFÍCIE LISA, MACIA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO. UNIDADE PESANDO 50G. ACONDICIONADO EM PAPEL ADEQUADO OU EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	27.200	1,05	28.560
148	- PÃO TIPO DOCE ESPECIFICAÇÃO: ESPECIFICAÇÃO: ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, EM QUANTIDADES CONFORME SOLICITAÇÃO DA REQUISITANTE. CARACTERÍSTICAS: PREPARADO COM FARINHA TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. CADA UNIDADE PESANDO ENTRE 45 E 60GR, EM EMBALAGENS LIMPAS E FECHADAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS E IDENTIFICADAS NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O PESO LÍQUIDO,	UNIDADE	1.020	1,68	1.713,60

	DATA DE VALIDADE, E FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO DO DIA DA ENTREGA OU 1 DIA ANTERIOR E APRESENTAR VALIDADE DE 5 (CINCO) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
149	PÃO TIPO FRANCÊS ESPECIFICAÇÃO: ENTREGUE EM SACOS PLASTICOS ATÓXICOS, EM QUANTIDADES CONFORME SOLICITAÇÃO DA REQUISITANTE. CARACTERÍSTICAS: PREPARADO COM FARINHA TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. CADA UNIDADE PESANDO ENTRE 45 E 60GR, EM EMBALAGENS LIMPAS E FECHADAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS E IDENTIFICADAS NOS ASPECTOS QUALITATIVO E QUANTITATIVO, CONSTANDO O PESO LÍQUIDO, DATA DE VALIDADE, E FABRICAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO DO DIA DA ENTREGA OU 1 DIA ANTERIOR E APRESENTAR VALIDADE DE 5 (CINCO) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	1.200	1,70	2.040
150	PEIXE ESPECIFICAÇÃO: FILÉ DE CAÇÃO UTILÁPIA SEM PELE, SEM BARBATANAS, SEM AMONÍACO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO E INTERFOLHADO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	KG	240	38,65	9.276
151	PEIXE - PEIXE DE ÁGUA DOCE, DE ORIGEM REGIONAL, TIPO TILÁPIA, COM PESO MÍNIMO DE 1KG, INTEIRO, CONGELADO, SEM VISCERAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDIADAS E PARASITAS, IN NATURA, ATENDENDO AS RECOMENDAÇÕES DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, VIGILÂNCIA SANITÁRIA E ANVISA. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. OBS. NESTE ITEM O FORNECEDOR DEVERÁ ENVIAR AMOSTRA DO PESCADO DESCRITO.	KG	3.000	31,84	95.520
152	PEIXE - PEIXE DE ÁGUA DOCE, DE ORIGEM REGIONAL, TIPO TILÁPIA, COM PESO MÍNIMO DE 1KG, INTEIRO, CONGELADO, SEM VISCERAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDIADAS E PARASITAS, IN NATURA, ATENDENDO AS RECOMENDAÇÕES DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, VIGILÂNCIA SANITÁRIA E ANVISA. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS E	KG	1.000	31,84	31.840

	VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. OBS. NESTE ITEM O FORNECEDOR DEVERÁ ENVIAR AMOSTRA DO PESCADO DESCRITO. COTA RESERVADA 25.00%				
153	PEIXE, TIPO FILÉ DE MERLUZA, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM PELE OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, COM 180G EM MÉDIA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), COM SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SEIPOA) OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1 KG E DE MATERIAL TRANSPARENTE ATÓXICO. COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	KG	1.060	38,81	41.138,60
154	PEPINO DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, TAMANHO MÉDIO. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	KG	240	6,64	1.593,60
155	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO PIMENTA EM PÓ COM CHEIRO COR E SABOR PRÓPIO. ACONDICIONAMENTO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO DE 50G MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE.	KG	732	6,23	4.560,36
156	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTREGUE NAS DATAS AGENDADAS NA EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 1KG, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.010	27,27	27.542,70
157	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTREGUE NAS DATAS AGENDADAS NA EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 1KG, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.055	26,71	28.179,05

158	POUPA DE FRUTA TIPO CAJU. ESPECIFICAÇÃO: CONTENDO EM SUA EMBALAGEM: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO EXIGIDAS PELOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES.	KG	740	29,36	21.726,40
159	POLPA DE FRUTA SABOR GRAVIOLA. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN E SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO, ENTREGUE NAS DATAS AGENDADAS NA EMBALAGEM DEVERÁ SER DE 1KG, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	485	33,30	16.150,50
160	POUPA DE MANGA. ESPECIFICAÇÕES: CONTENDO EM SUA EMBALAGEM: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO EXIGIDAS PELOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES.	KG	750	27,82	20.865
161	QUEIJO BRANCO TIPO COALHO ESPECIFICAÇÃO: QUEIJO DE COALHO PACOTES DE 1KG. EMBALADO A VÁCUO, E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, COM DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS	KG	102	46,50	4.743
162	QUEIJO RALADO 50G ESPECIFICAÇÃO: QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO, EMBALAGEM DE 50G, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	PACOTE	40	9,43	377,20
163	QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL 500G ESPECIFICAÇÃO: QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL ORIGEM VACA, PACOTE COM 500G EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PACOTE	60	34,86	2.091,60
164	QUEIJO, TIPO MUSSARELA, FABRICADO À BASE DE LEITE DE VACA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA DE 1KG, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE. COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE) OU FEDERAL (SIF).	KG	552	53,06	29.289,12
165	QUEIJO, TIPO MANTEIGA, FABRICADO À BASE DE LEITE VACA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 1 KG, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE. APRESENTANDO ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, SERVIÇOS DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU FEDERAL (SIF).	KG	410	48,44	19.860,40
166	RAPADURA DE CANA DE AÇUCAR. OBTIDA PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA, FABRICADA COM MATÉRIA PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA	UNIDADE	780	22,55	17.589

	ATÓXICA A PARTIR DE 500G. DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.				
167	REFRIGERANTE 2 LITROS ESPECIFICAÇÃO: MATERIAL ÁGUA GASOSA/XAROPE DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 90 DIAS, ACONDICIONADO EMBALAGEM PET, RESISTENTE. SABORES VARIADOS A CRITÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO.	UNIDADE	610	12,25	7.472,50
168	REPOLHO BRANCO ESPECIFICAÇÃO: IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	970	14,31	13.880,70
169	REQUEIJÃO CREMOSO: ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM EM VIDRO DE 200G. SEM ADIÇÃO DE AMIDO. COMPOSIÇÃO BÁSICA: CREME DE LEITE, MASSA COALHADA (LEITE PASTEURIZADO DESNATADO E FERMENTO LÁCTEO), MANTEIGA (CREME DE LEITE PASTEURIZADO E FERMENTO LÁCTEO), CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTES E CONSERVADORES. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNIDADE	542	12,76	6.915,92
170	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABORES VARIADOS (CHOCOLATE, COCO E LEITE), PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 400G. OBEDECENDO A COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, SORO DE LEITE EM PÓ, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO.	PACOTE	4.005	8,89	35.604,45
171	SAL TIPO REFINADO ESPECIFICAÇÃO: SAL REFEINADO, IODADO PARA APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, EMBALAGEM CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	KG	1.320	4,88	6.441,60

	O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.				
172	SALSICHA PURA DE FRANGO ESPECIFICAÇÃO: PARA CACHORRO-QUENTE, NÃO CONGELADA EMBALADA A VÁCUO, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, DATA DE EMBALSAMENTO NÃO SUPERIOR A 3 DIAS.	KG	240	24,96	5.990,40
173	SARDINHA EM CONSERVA 165G - SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL. PREPARADO COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, INTEIRO E SEM CABEÇA, CONSERVADO EM AZEITE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE FERRUGEM, SUJIDADES E DANIFICAÇÃO DAS LATAS. A LATA DEVERÁ APRESENTAR REVESTIMENTO INTERNO APROPRIADO, VEDADA, ISENTO DE FERRUGEM E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	4.020	15,94	64.078,80
174	SODA BRANCA, TIPO DE LEITE, PACOTE COM 10 UND EM MÉDIA COM PESO DE 500G. CONTENDO NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PACOTE	830	11,63	9.652,90
175	SODA PRETA, À BASE DE RAPADURA, PACOTE COM 10 UND EM MÉDIA PESO DE 500G. CONTENDO NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PACOTE	420	10,97	4.607,40
176	SUPLEMENTO NUTRICIONAL ESPECIFICAÇÃO: COMPLETO E BALANCEADO COM PESO: 400G, 28 VITAMINAS E MINERAIS; CÁLCIO E VITAMINA D PARA OS OSSOS; PROTEÍNA PARA OS MÚSCULOS; FIBRAS PARA O INTESTINO; ÔMEGA 3 E 6 GORDURA SAUDÁVEIS. SABORES: MORANGO, CHOCOLATE, BANANA OU BAUNILHA.	LATA	24	96,06	2.305,44
177	SUPLEMENTO NUTRICIONAL PARA CRIANÇAS ESPECIFICAÇÃO: SUPLEMENTO NUTRICIONAL EM PÓ RICO EM ENERGIA, VITAMINAS E MINERAIS. PARA AJUDAR NA ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS COM DIFICULDADES ALIMENTARES. NUTRIÇÃO COMPLETA E BALANCEADA PARA CRIANÇAS DA 1 E 10 ANOS DE IDADE. PODEM SER USADOS COMO SUPORTE TOTAL DE NUTRIÇÃO, OU COMO SUPLEMENTO NUTRICIONAL. CLINICAMENTE DESENVOLVIDO PARA PROMOVER A NUTRIÇÃO ADEQUADA E AJUDAR A CRIANÇAS QUE NÃO COMEM BEM A ATINGIR SEU POTENCIAL DE CRESCIMENTO. NÃO CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN, EMBALAGEM DE 400G.	LATA	74	71,73	5.308,02
178	SUPLEMENTO NUTRICIONAL PARA DIABETES ESPECIFICAÇÕES: COMPLEMENTO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO 400G FORMULADO PARA ESTADOS DE TOLERÂNCIA ANORMAL, A GLICOSE, COMO DECORRENÇA DO DIABETES TIPO 1 E TIPO 2, OU	LATA	24	88,85	2.132,40

	HIPERGLICEMIA INDUSIDA POR QUADRO DE ESTRESSE.				
179	SUPLEMENTO VITAMÍNICO MINERAL ESPECIFICAÇÃO: SUPLEMENTO NUTRICIONAL PARA IDOSOS EM PÓ, FORMULADO COM NUTRIENTES ESSENCIAIS PARA OS IDOSOS COMO ACT 3, COM PROTEÍNAS (40GR), CÁLCIO (480MG) E VITAMINA D, EMBALAGEM DE 400G TIPO SEM SABOR.	UNIDADE	24	79,80	1.915,20
180	TEMPERO ESPECIFICAÇÕES: TIPO COMPLETO SEM PIMENTA, CONDIMENTADO E CONCENTRADO, EMBALAGEM DE 500ML, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, APLICAÇÃO USO CULINÁRIO, COM DATA DE VENCIMENTO DE NO MÍNIMO 1 ANO.	UNIDADE	50	7,71	385,50
181	VERDURA DO TIPO ALFACE CRESPA ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, IN NATURA EM PÉ, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA, ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	UNIDADE	410	10,68	4.378,80
182	VERDURA TIPO COUVE FOLHA DE PRIMEIRA, IN NATURA, NO MÍNIMO 200G, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARENCIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, TAMANHO MÉDIO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	MAÇO	290	11,26	3.265,40
183	VINAGRE, DE ÁLCOOL, COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4%, GARRAFA PLÁSTICA COM 500 ML E COM PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	750	4,62	3.465
184	TEMPERO NATURAL EM PÓ, TIPO ALHO EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 50G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE UMIDADE, IMPUREZAS OU ADULTERAÇÕES, COM AROMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS.	UNIDADE	300	5,71	1.713
185	TEMPERO NATURAL EM PÓ, TIPO CEBOLA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE	UNIDADE	300	6,29	1.887

	APROXIMADAMENTE 50G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE UMIDADE, IMPUREZAS OU ADULTERAÇÕES, COM AROMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS.				
186	TEMPERO NATURAL EM PÓ, TIPO COLORAU (URUCUM), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 100G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE IMPUREZAS OU ADULTERAÇÕES.	UNIDADE	300	6,44	1.932
187	TEMPERO NATURAL EM PÓ, TIPO COMINHO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 50G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS.	UNIDADE	300	7,40	2.220
188	TEMPERO NATURAL EM PÓ, TIPO PIMENTA-DO-REINO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 50G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS.	UNIDADE	300	14,90	4.470
189	TEMPERO NATURAL EM PÓ, TIPO PÁPRICA (DOCE OU PICANTE), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 50G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO E AROMA CARACTERÍSTICOS.	UNIDADE	300	6,68	2.004
190	TEMPERO NATURAL EM PÓ, TIPO COENTRO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 50G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM AROMA CARACTERÍSTICO, LIVRE DE IMPUREZAS.	UNIDADE	300	7,88	2.364

191	TEMPERO NATURAL EM PÓ, TIPO AÇAFRÃO (CÚRCUMA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 50G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE IMPUREZAS.	UNIDADE	300	14,35	4.305
192	TEMPERO NATURAL DESIDRATADO, TIPO ORÉGANO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 30G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM AROMA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS.	UNIDADE	300	6,38	1.914
193	TEMPERO NATURAL, TIPO LOURO EM FOLHAS SECAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE APROXIMADAMENTE 10G A 20G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, AROMA CARACTERÍSTICO, LIVRE DE IMPUREZAS.	UNIDADE	300	7,26	2.178
194	LEITE EM PÓ, INTEGRAL OU DESNATADO, ZERO LACTOSE, OBTIDO A PARTIR DE LEITE DE VACA SUBMETIDO A PROCESSO DE DESLACTOSAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 300G, ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA E RESISTENTE, QUE GARANTA A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO UNIFORME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, BOA SOLUBILIDADE, AUSÊNCIA DE GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, IMPUREZAS OU QUAISQUER SINAIS DE ALTERAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER, OBRIGATORIAMENTE, ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, BEM COMO REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UNIDADE	200	28,19	5.638
195	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DEFUMADA, DE BOA QUALIDADE, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E LACRADA. PRODUTO COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS OU	KG	250	33,64	8.410

	SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, SENDO TRANSPORTADO E ARMAZENADO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO.				
196	QUEIJO TIPO MUÇARELA OU SIMILAR, ZERO LACTOSE, DE BOA QUALIDADE, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E LACRADA. PRODUTO COM COLORAÇÃO, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E SENDO TRANSPORTADO E ARMAZENADO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO.	KG	552	71,22	39.313,44
197	CHÁ ESPECIFICAÇÃO: SABORES VARIADOS, CAIXA COM 10 SACHÊS EMBALADO INDIVIDUALMENTE, VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO.	CAIXA	170	6,96	1.183,20
198	LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTÃO VERDE ESPECIFICAÇÃO: DE PRIMEIRA, SEM MANCHAS E MACHUCADOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	610	5,13	3.129,30
199	LEITE DE SOJA SEM LACTOSE, LATA 300G ORIGINAL ESPECIFICAÇÃO: ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA RICO EM CÁLCIO, FERRO, FÓSFORO, ZINCO, E VITAMINAS A, B1, B2, B6, B12 E D, FONTE DE ÁCIDO FÓLICO, FONTE DE VITAMINAS B5 E C, NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO.	LATA	96	40,15	3.854,40
200	LEITE EM PÓ DESNATADO, PACOTE COM 400G, ESPECIFICAÇÃO: ORIGEM DA VACA TEOR DE GORDURA DESNATADO SOLUBIDADE INSTANTÂNEO ACONDICIONADO EM PCT COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	PACOTE	240	27,73	6.655,20

201	SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRICIONAL, EMBALAGEM COM PESO LIQUIDO APROXIMADO DE 400G, ESPECIFICAÇÕES: COMPLEMENTO NUTRICIONAL POSSUI UMA COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE NO MÍNIMO 25 VITAMINAS E MINERAIS, COM A PRESENÇA DE FIBRAS CONTRIBUINDO PARA O EQUILÍBRIO DA FLORA INTESTINAL. NUTRIENTES QUE CONTRIBUEM PARA A MANUNTENÇÃO DE OSSOS E MUSCULOS FORTES, INDICADO PARA: CONVALESCENTES, IDOSOS, BAIXO PESO, DESNUTRIDOS E INAPETENTES. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES.	UNIDADE	24	65,71	1.577,04
202	BISCOITO POLVILHO, SALGADO EMBALAGEM EM PACOTES DE 200G, PRODUTO NOVO, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DOS NUTRIENTES.	PACOTE	205	12,16	2.492,80

1.2. Os itens objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

1.3. O objeto a ser licitado enquadra-se na classificação de bens comum, nos termos do Art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos no presente termo, por meio de especificações usuais de mercado.

1.4. **DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:** O prazo de vigência da ARP – Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do Art. 84. da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.5. O instrumento contratual a ser celebrado oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. O fornecimento dos itens acima descritos será parcelado, nos prazos e nos locais de entrega descritos neste Termo de Referência.

1.7. A reserva de cota para participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte justifica-se com fundamento no disposto nos arts. 4º, §1º, e 6º da Lei nº 14.133/2021, bem como nos arts. 47 e 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, que estabelecem tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas. Nesse sentido, a Administração Pública busca promover o desenvolvimento econômico local e regional, ampliar a competitividade, incentivar a formalização e assegurar maior participação desses segmentos no mercado governamental, mediante a destinação de cota de até 25% do objeto para contratação exclusiva, sem prejuízo da obtenção da proposta mais vantajosa e da observância dos princípios da isonomia, legalidade e eficiência.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação fundamenta-se no disposto na Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitações e contratos administrativos, especialmente quanto ao dever da Administração Pública de planejar suas contratações, assegurar a continuidade dos serviços públicos e selecionar a proposta mais vantajosa, em observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

2.2. A aquisição de gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de atender às demandas rotineiras e contínuas das diversas Secretarias Municipais, órgãos e unidades administrativas, incluindo serviços essenciais vinculados à área da saúde, assistência social e demais setores da Administração, que dependem do fornecimento regular desses insumos para o adequado desempenho de suas atividades institucionais.

2.3. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos destinam-se ao atendimento de atividades administrativas, operacionais e institucionais, tais como suporte a equipes de trabalho, manutenção de unidades de atendimento ao público, apoio a ações, programas e serviços desenvolvidos pelo Município, bem como ao funcionamento regular de unidades que demandam consumo contínuo desses produtos.

2.4. A natureza dos itens a serem adquiridos caracteriza-se como de consumo frequente, com variação de demanda ao longo do exercício, o que justifica a adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, permitindo maior flexibilidade na gestão das aquisições, evitando desperdícios, otimizando os recursos públicos e garantindo o abastecimento conforme a real necessidade da Administração.

2.5. A não realização da contratação poderá comprometer o funcionamento regular das atividades administrativas e a prestação de serviços públicos essenciais, ocasionando prejuízos à coletividade e à eficiência da gestão pública.

### **3. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA PRESENTE CONTRATAÇÃO**

3.1. A presente contratação tem por justificativa assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios indispensáveis ao suporte das atividades desenvolvidas pelas diversas unidades administrativas do Município, contribuindo para a manutenção da rotina de trabalho, do atendimento ao público e da execução de programas e serviços institucionais.

3.2. Considerando a natureza essencial desses insumos, sua ausência ou descontinuidade pode impactar diretamente o funcionamento dos setores administrativos e operacionais, especialmente aqueles vinculados à prestação de serviços à população, o que evidencia a necessidade de planejamento e organização prévia da aquisição.

3.3. O objetivo da contratação é garantir o abastecimento regular, de forma eficiente e economicamente vantajosa, observando padrões de qualidade e adequação às necessidades da Administração, de modo a possibilitar melhores condições de execução das atividades públicas.

3.4. Busca-se, ainda, promover maior eficiência na gestão dos recursos públicos, por meio de contratação que permita aquisições conforme a demanda, evitando excessos ou desabastecimento, bem como assegurando maior competitividade entre os fornecedores.

3.5. A presente contratação também visa atender ao interesse público, proporcionando condições adequadas para o desempenho das funções administrativas e a continuidade dos serviços ofertados pelo Município, em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

### **4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

4.1. A solução adotada consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, visando atender, de forma contínua e conforme a demanda, às necessidades das diversas unidades administrativas do Município.

4.2. A escolha pelo fornecimento parcelado decorre da natureza dos itens, caracterizados como bens de consumo frequente, sujeitos à variação de demanda, o que inviabiliza a definição precisa de quantitativos fixos para aquisição imediata, tornando mais adequada a contratação por meio de registro de preços.

4.3. A solução proposta permite maior flexibilidade na gestão das aquisições, possibilitando o fornecimento conforme a necessidade real da Administração, evitando tanto o desabastecimento quanto o acúmulo desnecessário de estoque, contribuindo para a economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

4.4. Os produtos deverão atender às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, observando padrões de qualidade, acondicionamento, transporte e validade, garantindo sua adequação ao consumo e às finalidades institucionais a que se destinam.

4.5. A contratação poderá ocorrer com múltiplos fornecedores, conforme o resultado do certame, assegurando maior competitividade e vantajosidade para a Administração Pública.

### **5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A contratação deverá observar rigorosamente os requisitos abaixo, os quais são considerados essenciais à adequada execução do objeto:

5.1. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) comprovar aptidão técnica e operacional para o fornecimento de gêneros alimentícios em escala compatível com as demandas da Administração, devendo dispor de estrutura logística adequada, incluindo armazenamento, transporte e controle de qualidade.

5.2. Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, devendo ser observadas as boas práticas de armazenamento, transporte e manipulação de alimentos.

5.3. Todos os gêneros alimentícios deverão apresentar padrão de qualidade compatível com as normas comerciais e sanitárias, sendo vedado o fornecimento de produtos: deteriorados, contaminados ou adulterados; com características sensoriais alteradas (odor, cor, textura); fora das especificações técnicas exigidas.

5.4. Os produtos deverão ser entregues com prazo de validade remanescente mínimo de 75% de sua vida útil total, contado da data de fabricação, salvo exceções previamente autorizadas pela Administração.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O descumprimento deste requisito autoriza a recusa imediata do produto, independentemente de justificativa da contratada.

5.5. Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais, devidamente lacradas e íntegras, contendo, obrigatoriamente:

- a) identificação do fabricante;
- b) número do lote;
- c) data de fabricação;
- d) prazo de validade;
- e) informações nutricionais, quando aplicável.

5.6. O transporte deverá garantir a integridade dos produtos, devendo a contratada:

- a) utilizar veículos adequados e higienizados;
- b) manter controle de temperatura para produtos perecíveis;
- c) evitar contaminação cruzada entre produtos;
- d) observar separação por categoria (secos, carnes, hortifrúti, etc.).

5.7. A contratada deverá manter controle de lote dos produtos fornecidos, possibilitando rastreabilidade em caso de necessidade de verificação sanitária.

## 6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto será realizada de forma planejada, contínua e sob demanda, observando-se os seguintes parâmetros:

6.1. O fornecimento será parcelado, conforme necessidade da Administração, mediante emissão de ordens de fornecimento.

6.2. As Secretarias deverão informar previamente suas demandas sempre que possível, permitindo à contratada adequada programação logística.

6.3. A contratada deverá realizar as entregas nos prazos definidos pela Administração, podendo ser:

- I) programadas;
- II) urgentes, em situações excepcionais.

6.4. A Administração poderá solicitar entregas fracionadas, conforme sua necessidade, sem obrigação de consumo mínimo.

6.5. O recebimento será condicionado à verificação de:

- a) conformidade com o pedido;
- b) qualidade;
- c) validade;
- d) integridade da embalagem.

6.6. Serão recusados produtos que:

- I – apresentem validade inferior ao mínimo exigido;
- II – estejam danificados ou com embalagem violada;
- III – apresentem sinais de deterioração;

IV – não correspondam à marca ou especificação contratada;  
V – estejam em desacordo com normas sanitárias.

6.7. A contratada deverá substituir os produtos recusados no prazo máximo fixado pela Administração, sem qualquer custo adicional.

6.8. Para os itens perecíveis, tais como carnes, verduras, frutas e demais produtos com alta sensibilidade ao tempo e às condições de armazenamento, o prazo máximo para entrega será de até **03 (três) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

6.9. Para os itens não perecíveis ou de menor risco de deterioração, o prazo máximo para entrega será de até **05 (cinco) dias corridos**, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

6.10. Situações excepcionais que possam impactar o prazo de entrega deverão ser previamente justificadas pela contratada e analisadas pela Administração, não sendo automaticamente aceitas.

6.11. Em caso de descumprimento dos prazos estabelecidos, a contratada ficará sujeita às penalidades previstas no edital e no contrato

## **7. DO MODELO DE 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, respondendo cada parte 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, devendo tais circunstâncias serem formalmente registradas por meio de apostilamento.

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de meios eletrônicos oficiais para esse fim.

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de forma imediata.

7.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial, com a finalidade de apresentar o plano de fiscalização, contendo informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de controle, das estratégias de execução, do plano complementar da contratada, quando houver, dos critérios de aferição de resultados e das sanções aplicáveis.

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos formalmente designados.

7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução, garantindo o cumprimento integral das condições estabelecidas, com foco na qualidade, segurança e adequação das estruturas e serviços prestados.

7.7.1. O fiscal técnico anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, detalhando as irregularidades constatadas e as providências necessárias à sua correção;

7.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico notificará formalmente a contratada, fixando prazo para a devida regularização;

7.7.3. O fiscal técnico deverá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, situações que demandem decisões ou providências que extrapolem sua competência;

7.7.4. Nos casos que possam comprometer a execução do evento nas datas previstas, o fiscal técnico comunicará imediatamente ao gestor do contrato;

7.7.5. O fiscal técnico informará ao gestor do contrato o término da execução sob sua responsabilidade, com vistas à adoção de providências cabíveis.

7.8. O fiscal administrativo do contrato acompanhará os aspectos formais e documentais da execução, incluindo a verificação da manutenção das condições de habilitação da contratada, controle de empenho, pagamento, aplicação de glosas, garantias e formalização de termos aditivos e apostilamentos.

7.8.1. Constatado descumprimento contratual, o fiscal administrativo atuará de forma tempestiva, comunicando ao gestor do contrato para adoção das medidas cabíveis, quando necessário.

7.9. O gestor do contrato será responsável pela coordenação geral da execução contratual, promovendo a atualização contínua do processo de acompanhamento, com registro de todas as ocorrências relevantes.

7.9.1. O gestor acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, especialmente para fins de liquidação e pagamento da despesa;

7.9.2. O gestor analisará os registros realizados pelos fiscais, adotando providências quando necessário e comunicando à autoridade superior situações que extrapolem sua competência;

7.9.3. O gestor emitirá documento de avaliação do desempenho da contratada, com base em critérios objetivos, considerando a qualidade dos serviços, cumprimento de prazos e eventuais penalidades aplicadas;

7.9.4. O gestor adotará providências para instauração de processo administrativo de responsabilização, quando necessário, conforme previsto na legislação vigente.

7.10. O fiscal administrativo comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término da vigência contratual, visando à eventual prorrogação ou nova contratação.

7.11. Ao final da execução contratual, o gestor elaborará relatório conclusivo, contendo a avaliação quanto ao atendimento dos objetivos da contratação e recomendações para aprimoramento de futuras contratações.

7.12. A fiscalização da execução dos serviços deverá ocorrer preferencialmente de forma presencial (in loco), especialmente nas etapas de entrega dos produtos a fim de assegurar o cumprimento integral das obrigações contratuais e prevenir falhas operacionais.

## **8. DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO**

8.1. O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

8.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

8.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.

8.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validade dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

8.5. O pagamento será feito após a entrega e a verificação da conformidade da execução com as especificações definidas pela Administração, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.6. Conformidade com a Resolução nº 011/2024 do TCE/RN: O pagamento também deverá ser realizado em conformidade com a Resolução nº 011/2024 – TCE/RN, de 16 de maio de 2024, que dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, prestação de serviços e realização de obras, no âmbito das unidades jurisdicionadas do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte.

8.7 Os critérios de medição e de pagamento devem garantir que a medição e o pagamento sejam realizados de forma justa

e transparente, protegendo os interesses tanto do Município quanto do fornecedor, sendo:

I) Medição: A medição será realizada com base na quantidade de produtos entregues pelo fornecedor, mediante apresentação de Nota Fiscal a cada entrega, detalhando a quantidade fornecida, devendo o Fiscal do Contrato promover a verificação da conformidade e quantidade dos produtos recebidos.

II) Pagamento: O pagamento será feito após a entrega e a verificação da conformidade dos produtos com as especificações definidas pela Administração, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021.

III) Atrasos no Pagamento: Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o fornecedor não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira (atualização monetária) devida pelo Município será calculada mediante a aplicação dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos ao fornecedor, decorrente de produtos já devidamente entregues, constitui motivo para rescisão da avença, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao fornecedor o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

## **9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

9.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado em edital.

9.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão previstos em edital.

9.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos em edital.

9.4. A licitação será conduzida na **modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica**, visando à formação de Ata de Registro de Preços, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por item, em estrita observância aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade, assegurando transparência, competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

## **10. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

10.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 4.438.391,98 (quatro milhões, quatrocentos e trinta e oito mil, trezentos e noventa e um reais e noventa e oito centavos)**, conforme informado no Relatório de Pesquisa de Preços, realizado pela Coordenação de compras.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Constituem obrigações da Contratante, sem prejuízo de outras previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Termo de Referência:

11.1. Designar formalmente gestor e fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e avaliação da execução do objeto, nos termos da legislação vigente.

11.2. Emitir, de forma clara e tempestiva, as ordens de fornecimento ou solicitações de serviço, contendo todas as informações necessárias à adequada execução, tais como quantitativos, local, data, horário e especificações dos itens.

11.3. Fornecer à contratada todas as informações necessárias à execução do objeto, inclusive orientações quanto aos locais de entrega, acesso às dependências institucionais.

11.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, verificando o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, podendo:

- a) inspecionar a qualidade dos alimentos fornecidos;
- b) verificar condições de transporte e acondicionamento;
- c) exigir o cumprimento das normas sanitárias;
- d) registrar ocorrências e determinar correções.

11.5. Efetuar o recebimento provisório e definitivo dos itens fornecidos, mediante verificação da conformidade com as especificações estabelecidas, podendo recusar, total ou parcialmente, os produtos que não atendam aos requisitos

exigidos.

11.6. Comunicar formalmente à contratada quaisquer falhas, irregularidades ou descumprimentos contratuais verificados na execução, concedendo prazo para a devida regularização, quando cabível.

11.7. Efetuar o pagamento à contratada pelos serviços efetivamente prestados e devidamente atestados, no prazo e condições estabelecidos no instrumento contratual.

11.8. Aplicar as penalidades previstas no contrato e na legislação vigente, quando constatado o descumprimento das obrigações por parte da contratada, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Constituem obrigações da Contratada, sem prejuízo de outras previstas na Lei nº 14.133/2021, neste Termo de Referência e no instrumento contratual:

12.1. Executar o objeto contratado de forma integral, contínua e adequada, assegurando o fornecimento dos gêneros alimentícios conforme especificações, prazos, condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

12.2. Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, dentro dos padrões comerciais e sanitários exigidos, livres de impurezas, deterioração, contaminação ou qualquer condição que comprometa o consumo ou a segurança alimentar.

12.3. Cumprir integralmente as normas sanitárias vigentes aplicáveis, especialmente as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, garantindo condições adequadas de armazenamento, manuseio, transporte e entrega dos produtos, mantendo durante toda a execução contratual as licenças e autorizações exigidas.

12.4. Garantir que todos os produtos sejam entregues em embalagens originais, íntegras, devidamente lacradas e identificadas, contendo informações obrigatórias como fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.

12.5. Responsabilizar-se pelo transporte adequado dos produtos, devendo:

- a) utilizar veículos apropriados, limpos e em boas condições de higiene;
- b) assegurar condições adequadas de conservação durante o transporte;
- c) manter controle de temperatura para produtos perecíveis, quando necessário;
- d) evitar contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.

12.6. Garantir que os produtos sejam entregues com prazo de validade remanescente mínimo de 75% de sua vida útil total, salvo exceções previamente autorizadas pela Administração.

12.7. Cumprir rigorosamente os prazos, datas e horários estabelecidos pela Administração para entrega dos produtos, garantindo regularidade no abastecimento.

12.8. Substituir, sem ônus adicional e no prazo fixado pela Administração, quaisquer produtos recusados em razão de:

- a) desconformidade com o pedido;
- b) baixa qualidade;
- c) validade inadequada;
- d) avarias ou danos nas embalagens;
- e) descumprimento das especificações técnicas.

12.9. Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto, incluindo aquisição, armazenamento, separação, transporte e entrega dos gêneros alimentícios.

12.10. Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

12.11. Atender prontamente às solicitações, orientações e determinações da Administração, especialmente quanto à correção de falhas e adequação do fornecimento.

12.12. Comunicar imediatamente à Administração qualquer situação que possa comprometer o fornecimento, tais como indisponibilidade de produtos, atrasos ou problemas logísticos.

12.13. Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de falhas na execução contratual.

12.14. Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato.

12.15. Observar as normas de segurança do trabalho e saúde ocupacional aplicáveis às suas atividades.

12.16. Manter conduta adequada no relacionamento com a Administração e preservar o sigilo de informações a que tiver acesso.

12.17. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto contratado sem prévia e expressa autorização da Administração.

12.18. Assegurar que os produtos sejam entregues em perfeitas condições de conservação e consumo, incluindo:

- a) manutenção da cadeia de frio para produtos refrigerados ou congelados;
- b) integridade total das embalagens;
- c) ausência de qualquer alteração que comprometa a qualidade;
- d) responsabilidade integral até o recebimento definitivo pela Administração.

12.19. Submeter-se integralmente à fiscalização da Administração, permitindo acesso a documentos, informações e procedimentos relacionados ao fornecimento, sempre que solicitado.

### **13. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados, cumulativamente:

I – sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

II – não haja prejuízo à execução do objeto pactuado;

III – haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato;

IV – seja mantida a responsabilidade integral da empresa sucessora quanto às obrigações contratuais assumidas.

13.2. A alteração subjetiva deverá ser formalmente comunicada à Administração, acompanhada da documentação comprobatória pertinente, cabendo ao órgão contratante analisar a conveniência e oportunidade da continuidade contratual.

13.3. A eventual substituição da contratada não implicará em alteração das condições contratuais originalmente estabelecidas, devendo ser preservado o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

14.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado pela Administração, nos termos do art. 92, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

14.2. Após o interregno de 12 (doze) meses, e mediante solicitação da contratada, os preços poderão ser reajustados, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

### **14. DO REAJUSTE**

14.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste concedido.

14.4. Nos casos de eventual atraso ou ausência de divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE efetuará o pagamento com base na última variação conhecida, ficando a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento, sendo a diferença apurada paga ou compensada posteriormente, após a divulgação do índice definitivo.

14.5. Nas aferições finais, será obrigatoriamente utilizado o índice definitivo.

14.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou, por qualquer motivo, não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o índice que vier a ser definido pela legislação vigente à época.

14.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, mediante termo aditivo, observando-se a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

14.8. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, nos termos da legislação vigente.

## **15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

## **16. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

16.1. Não há obrigatoriedade de dotação orçamentária em Ata de Registro de Preços.

Lagoa Nova/RN, 05 de maio de 2025.

---

Assinado Eletronicamente  
**José Heitor Matias**  
Secretário Municipal de Administração e Recursos Humanos