

Credenciamento nº 08/2025 CR

OBJETO: Credenciamento de empresas interessadas no fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de São Miguel/RN, de forma a garantir a continuidade das atividades institucionais, assegurar a qualidade da alimentação oferecida e atender adequadamente ao público-alvo das diversas secretarias municipais.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 3.549.990,38 (três milhões e quinhentos e quarenta e nove mil e novecentos e noventa reais e trinta e oito centavos)

PRAZO DE VIGÊNCIA DO EDITAL: 60 dias.

FORMA DE CREDENCIAMENTO: <https://bbmnet.com.br/>

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NO CREDENCIAMENTO	3
3. DA MANIFESTAÇÃO DA INTENÇÃO DE SE CREDENCIAR.....	4
4. DA HABILITAÇÃO	6
5. DOS RECURSOS.....	7
6. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	8
7. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	11
8. DA DIVULGAÇÃO DA LISTA DE CREDENCIADOS	11
9. DA CONTRATAÇÃO	11
10. CRITÉRIOS PARA DEFINIÇÃO DA ORDEM DE CONTRATAÇÃO DOS CREDENCIADOS	12
11. DA ANULAÇÃO, DA REVOGAÇÃO E DO DESCREDENCIAMENTO	12
12. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO EDITAL.....	13
13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.....	13
14. DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LEI N. 13.709/2018	14
15. DISPOSIÇÕES GERAIS	14
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.....	16

EDITAL DE CREDENCIAMENTO

CREDENCIAMENTO Nº 08/2025 CR

(Processo Administrativo nº. 201504429-8)

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL**, sediado a rua Padre Tertuliano Fernandes, 46, Centro, São Miguel/RN, realizará **CREDENCIAMENTO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133/21, quando não regulamentação própria poderá aplicar os regulamentos editados pela União, conforme art. 187 da Lei nº 14.133/21 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente procedimento é o Credenciamento de empresas interessadas no fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de São Miguel/RN, de forma a garantir a continuidade das atividades institucionais, assegurar a qualidade da alimentação oferecida e atender adequadamente ao público-alvo das diversas secretarias municipais., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. O presente credenciamento se enquadra na hipótese do art. 79º da Lei nº 14.133/2021.

1.2. Por se tratar de mero CREDENCIAMENTO, INEXISTE obrigatoriedade na contratação pelo Município de São Miguel, tudo conforme legislação vigente, cujos contratos a serem firmados, dependerá do interesse público, conveniência administrativa.

2. DA PARTICIPAÇÃO NO CREDENCIAMENTO

2.1. Poderão participar deste credenciamento os interessados que exerçam atividade correlata ao objeto e que atendam as exigências mínimas contidas neste edital.

2.2. Não poderão participar do credenciamento:

2.2.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.2.2. pessoa física ou jurídica que esteja impedida de licitar ou contratar com a administração pública federal em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.2.3. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função no processo de

contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.2.4. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.2.5. Não poderá participar, direta ou indiretamente, do credenciamento ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.](#)

2.3. O impedimento de que trata o item 2.2.2 será também aplicado ao interessado que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do interessado.

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

2.5. A vedação de que trata o item 2.2.55 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA MANIFESTAÇÃO DA INTENÇÃO DE SE CREDENCIAR.

3.1. Os interessados deverão estar previamente cadastrados no <https://bbmnet.com.br/> e encaminharão, exclusivamente por meio eletrônico, o requerimento de participação com a indicação de sua intenção de se credenciar para o fornecimento dos bens, com as seguintes informações:

3.1.1. Descrição detalhada do objeto contendo informações sobre marca, fabricante, etc., quando necessário.

3.1.2. Atestar o cumprimento dos requisitos de habilitação para a prestação dos serviços (descrever o serviço a ser prestado pelo credenciado);

3.2. Todas as especificações do objeto vinculam o interessado.

3.3. No valor da contratação estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

3.4. A apresentação do requerimento de participação com a indicação da intenção de se credenciar implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, assumindo o credenciado o compromisso de executar o objeto nos seus termos, bem como à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição/correção.

3.5. No requerimento de participação com a indicação de sua intenção de se credenciar, o interessado apresentará também declaração que:

3.5.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que o valor da contraprestação compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.5.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.5.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.5.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.6. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração ou por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos

ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

- 3.7. O interessado organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.8. A falsidade da declaração de que trata o item 3.5 sujeitará o interessado às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4. DA HABILITAÇÃO

- 4.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do interessado de realizar o objeto do credenciamento, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 4.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 4.3. Na hipótese de o interessado ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 4.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 4.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 4.6. O órgão credenciante terá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para analisar a documentação apresentada pelo interessado.
- 4.7. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido pela entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 4.8. Será verificado se o interessado apresentou, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para

pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, em sendo o caso.

4.9. O interessado deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que o valor da contratação compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da apresentação do requerimento de participação.

4.10. A verificação pela comissão de contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

4.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no registro cadastral emitido da entidade pública serão enviados por meio eletrônico (portal do órgão) até a conclusão da fase de habilitação.

4.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

4.11.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelo interessado; e

4.11.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado.

4.12. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterarem sua substância ou validade jurídica.

4.13. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação no credenciamento.

5. DOS RECURSOS

5.1. A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de interessados, à anulação ou revogação do credenciamento, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2024.

5.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de publicação da decisão.

5.3. Quando o recurso apresentado impugnar o ato de habilitação ou inabilitação do interessado:

5.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada em 03 (três) dias úteis, sob pena de preclusão;

5.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de publicação da decisão.

5.4. Os recursos deverão ser protocolados na sede da Prefeitura, rua Padre Tertuliano Fernandes, 46, Centro, São Miguel/RN.

5.5. O recurso será dirigido à comissão de contratação, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

5.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

5.7. O recurso e o pedido de reconsideração não terão efeito suspensivo.

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

5.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.saomiguel.rn.gov.br.

6. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

6.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o interessado que, com dolo ou culpa:

6.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela comissão de contratação;

6.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, deixar de apresentar amostra ou apresentá-la em desacordo com as especificações do edital.

6.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade do credenciamento;

6.1.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

6.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o credenciamento;

6.1.6. Fraudar o credenciamento;

6.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- 6.1.7.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 6.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 6.1.7.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 6.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do credenciamento;

6.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

6.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos credenciados as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 6.2.1. Advertência;
- 6.2.2. Multa;
- 6.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
- 6.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

6.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 6.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 6.3.2. As peculiaridades do caso concreto
- 6.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 6.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 6.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

6.4.1. Para as infrações previstas nos itens 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3 e 6.1.4, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato.

6.4.2. Para as infrações previstas nos itens 6.1.5, 6.1.6, 6.1.7, 6.1.8 e 6.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato.

6.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

6.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

- 6.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3 e 6.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 6.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 6.1.5, 6.1.6, 6.1.7, 6.1.8 e 6.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3 e 6.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 6.9. A recusa injustificada do credenciado em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita nos itens 6.1.3 e 6.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia em favor do órgão ou entidade credenciante, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 6.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o interessado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 6.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 6.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e

decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

- 6.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 6.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

7. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 7.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos enquanto este permanecer em vigor.
- 7.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail licitacao@saomiguel.rn.gov.br.
- 7.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado por meio eletrônico no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.
- 7.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 7.5. Acolhida a impugnação, o edital retificado será publicado no site oficial do município e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

8. DA DIVULGAÇÃO DA LISTA DE CREDENCIADOS

- 8.1. O resultado, com a lista de credenciados relacionados de acordo com o critério estabelecido no edital, será publicado e estará permanentemente disponível e atualizado no PNCP, <https://bbmnet.com.br> e www.saomiguel.rn.gov.br.

9. DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. Após divulgação da lista de credenciados, o órgão ou a entidade poderá convocar o credenciado para assinatura do instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2. A administração poderá convocar o credenciado durante todo o prazo de validade do credenciamento para assinar o contrato ou outro

instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e no edital de credenciamento.

- 9.3. O prazo para assinatura do instrumento contratual pelo credenciado, após convocação pela administração, será de **03 (três) dias**.
- 9.4. O prazo de que trata o item 9.3 poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação, devidamente justificada, do credenciado durante o seu transcurso, desde que o motivo apresentado seja aceito pela administração.
- 9.5. Previamente à contratação, a administração deverá realizar consulta ao Sicaf para identificar possível impedimento de licitar e contratar.
- 9.6. O prazo de vigência dos contratos decorrentes do presente credenciamento será de 12 (doze) meses, a contar da publicação do extrato do contrato na imprensa oficial.
- 9.7. Os contratos decorrentes de credenciamento poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.8. É vedado o cometimento a terceiros do objeto contratado sem autorização expressa da Administração.

10. CRITÉRIOS PARA DEFINIÇÃO DA ORDEM DE CONTRATAÇÃO DOS CREDENCIADOS.

Na hipótese de contratação paralela e não excludente, caso não se pretenda ou não seja possível convocar simultaneamente todos os credenciados para a execução do fornecimento do bem, o edital deverá prever critérios objetivos para a distribuição da demanda, podendo ser adotados, dentre outros, os seguintes:

- I – Rodízio entre todos os credenciados aptos;
- II – Sorteio público periódico;
- III - localidade ou região onde serão executados os trabalhos;
- IV - Economicidade.

11. DA ANULAÇÃO, DA REVOGAÇÃO E DO DESCREDENCIAMENTO

11.1. O edital de credenciamento poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade da administração.

11.2. Na hipótese de anulação do edital de credenciamento, os instrumentos que dele resultaram ficarão sujeitos aos dispostos nos art. 147 ao 150 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.3. A revogação do edital de credenciamento não repercutirá nos instrumentos já celebrados que dele resultaram.

11.4. Será realizado o descredenciamento quando houver:

11.4.1. Pedido formalizado pelo credenciado;

11.4.2. Perda das condições de habilitação do credenciado;

11.4.3. Descumprimento injustificado do contrato pelo contratado;
e

11.4.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade superveniente ao credenciamento.

11.5. O pedido de descredenciamento de que trata o item 11.4.1 não desincumbirá o credenciado do cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades deles recorrentes.

11.6. Nas hipóteses previstas nos subitens 11.4.2 e 11.4.3, além do descredenciamento, deverá ser aberto processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, para possível aplicação de penalidade, na forma estabelecida na legislação.

11.7. Se houver a efetiva prestação de serviços, os pagamentos serão realizados normalmente, até decisão no sentido de rescisão contratual, caso o prestador não regularize a sua situação.

11.8. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou no interesse da administração, devidamente justificado, em qualquer caso, pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional que estiver irregular.

12. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO EDITAL

12.1. O presente edital terá prazo de vigência de 60 dias, a contar da data de sua publicação.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. As despesas serão consignada à seguinte dotação orçamentária:
1483 - 2 . 2012 . 12 . 122 . 35 . 2.251 . 0 . 339030 Material de Consumo; 260
- 4 . 4009 . 16 . 244 . 35 . 2.290 . 0 . 339030 Material de Consumo; 164 - 4 .
4009 . 8 . 244 . 35 . 2.276 . 0 . 339030 Material de Consumo; 241 - 4 . 4009 .
11 . 244 . 35 . 2.288 . 0 . 339030 Material de Consumo; 1361 - 2 . 2010 . 4 .
CNPJ Nº 08.355.463/0001-88

122 . 35 . 2.396 . 0 . 339030 Material de Consumo; 297 - 3 . 3008 . 10 . 122 .
35 . 2.280 . 0 . 339030 Material de Consumo.

14. DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LEI N. 13.709/2018

- 14.1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
- 14.2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.
- 14.3. Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONSIGNATÁRIO, para a execução do serviço objeto deste termo, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação.
- 14.4. O CONSIGNATÁRIO declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 15.2. A autoridade administrativa poderá revogar o presente processo de credenciamento por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, podendo também anulá-lo, sem que caiba às interessadas o direito a qualquer indenização, reembolso ou compensação.
- 15.3. Nenhuma indenização será devida aos participantes em face de elaboração ou apresentação de documentação relativa a este Edital de Credenciamento ou, ainda, por qualquer outro motivo alegado em relação a este processo de credenciamento.

CNPJ Nº 08.355.463/0001-88

15.4. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do interessado, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

15.6. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.saomiguel.rn.gov.br.

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

15.7.1. ANEXO I - Termo de Referência

15.7.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

15.7.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

15.7.3. ANEXO III – Requerimento de Credenciamento

São Miguel/RN, 06 de janeiro de 2025.

Francisco Gledson de Freitas
Secretaria Municipal de Administração e Finanças

Lúcia de Fátima Silva Campos
Secretaria Municipal do Bem-Estar Social, Trabalho e Habitação

Italo Matheus Targino Moreira
Secretaria Municipal de Saúde

Joaquim Ocelio Bobo
Secretaria Municipal de Educação e Esportes

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Credenciamento de empresas interessadas no fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de São Miguel/RN, de forma a garantir a continuidade das atividades institucionais, assegurar a qualidade da alimentação oferecida e atender adequadamente ao público-alvo das diversas secretarias municipais.

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	15788 - ABACATE IN NATURA FRUTA TIPO: ABACATE AVOCADO / ABACATE HASS, APRESENTAÇÃO: NATURAL, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FRUTA IN NATURA, TIPO ABACATE, ESPÉCIE AVOCADO / HASS, ADEQUADO ESTADO DE MATURAÇÃO (IMPRETERIVELMENTE MADURO, MAS NÃO PASSADO E/OU DETERIORADO), ÍNTEGRO, ISENTO DE LESÕES OU DANOS; POLPA MACIA E BRILHANTE; COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE; LIMPOS E ISENTO DE MANCHAS DE QUALQUER NATUREZA OU PEDRADO. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS CNNPA. CATMAT:464370	KG	990	8,99	8.900,10
2	9714 - ABACAXI IN NATURA FRUTA, TIPO: ABACAXI PÉROLA APRESENTAÇÃO: NATURAL, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI, ESPÉCIE	KG	1.188	10,50	12.474,00

	<p>PÉROLA, LIMPO, MADURO, FIRME, COM CASCA COLORIDA (ATÉ 50% DOS FRUTILHOS AMARELOS), SEM DEFORMAÇÕES OU COROA MÚLTIPLA, SEM LESÕES EXSUDATIVAS, SEM PODRIDÃO, SEM QUEIMADURAS POR SOL OU POR FRIO. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM PESO IGUAL OU SUPERIOR A 1500G. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHOS OS MESMOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS CNNPA. CATMAT:464374</p>				
3	<p>2869 - ABÓBORA TIPO JERIMUM CABOCLA LEGUME IN NATURA, TIPO: ABÓBORA CABOTIÁ / JAPONESA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ABÓBORA CABOTIÁ / JAPONESA / CABOCLA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO EM ÓTIMO ESTADO PARA O CONSUMO E EM TEMPERATURA IDEAL DE CONSERVAÇÃO. SELECIONADO DE FORMA UNITÁRIA OBSERVANDO-SE AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS; CASCA FIRME SEM FUNGOS OU BROCA. COLORAÇÃO UNIFORME ISENTA DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS PROVENIENTES DE TRANSPORTE OU MANUSEIO. TAMANHO GRANDE (GRAÚDO), COM PESO MÍNIMO DE 1,200 KG POR UNIDADE. CATMAT:463748</p>	KG	954	6,99	6.668,46
4	<p>5929 - ABÓBORA, TIPO JERIMUM DE LEITE LEGUME IN NATURA, TIPO: ABÓBORA MORANGA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ABÓBORA, TIPO</p>	KG	1.062	6,99	7.423,38

	JERIMUM LEITE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE FRUTO DE PORTE MÉDIO/GRANDE, FRESCO, E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL, QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FITOSSANITÁRIA, FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA E POLPA INTACTAS E FIRMES. CATMAT:463746				
5	11748 - AÇAFRÃO PÓ (100% PURO - CÚRCUMA MOÍDA) PCT 50g CONDIMENTO, TIPO: AÇAFRÃO, APRESENTAÇÃO: PÓ, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CONDIMENTO, TIPO CORANTE NATURAL PARA ALIMENTOS, EM PÒ FINO, HOMOGÉNEO, RAIZES SADIAS, LIMPAS, DESSECADAS E MOIDAS, DE COLORAÇÃO AMARELO INTENSO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 50 GRAMAS . A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. CATMAT: 463857	PCT	1.008	4,99	5.029,92
6	6029 - ACHOCOLATADO EM PÓ EMBALAGEM DE 400 GR CHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR CHOCOLATE, PRAZO DE VALIDADE ATÉ 06 MESES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS INSTANTÂNEO, VITAMINADO, COM	UNID	2.340	6,79	15.888,60

	AÇUCAR, CACAU, SOLÚVEL, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, ÁGUA, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINAS, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. EMBALAGEM DE 400 GR.				
7	2493 - ACHOCOLATADO LÍQUIDO 200ml ACHOCOLATADO LÍQUIDO, PRONTO PRA BEBER, COMPOSTO DE LEITE RECONSTITUÍDO, VITAMINAS E MINERAIS, COM 30G DE CARBOIDRATOS E 3,9G DE PROTEÍNA NA PORÇÃO DE 200 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE ATÉ 06 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 200 ML.	UNID	1.656	2,29	3.792,24
8	319 - AÇUCAR CRISTALIZADA COR BRANCA 1KG	KG	7.020	4,59	32.221,80
9	6034 - ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO TRANSPARENTE ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO TRANSPARENTE. INGREDIENTES: SUCRALOSE, PRAZO VALIDADE NÃO INFERIOR: 1 ANO, TIPO: DIETÉTICO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BICO DOSADOR. A EMBALAGEM DEVE SER EM FRASCO PLÁSTICO, COM TAMPA, ATÓXICO, RESISTENTE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PESANDO 80 ML . PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 83 (DECRETO 12.846/78) E PORTARIA Nº 38 DE 13 DE JANEIRO DE	FR/GT	486	9,98	4.850,28

	1998, ANVISA. CATMAT 407523				
10	14577 - AGUA MINERAL NATURAL, TIPO: SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM: PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM: DESCARTAVEL. GARRAFA 500 ML. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ÁGUA MINERAL NATURAL, ACONDICIONADA EM FARDO NÃO VIOLADO CONTENDO 12 GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500 OU 510 ML LACRADAS, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO COMPOSIÇÃO QUÍMICA: BICARBONATO, CÁLCIO, POTÁSSIO, MAGNÉSIO, SÓDIO, NITRATO, CLORETO, SULFATO E FLUORETO. APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E REGISTRO DE ANÁLISE LABORATORIAL. VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. CATMAT:445484	FD	5.940	23,88	141.847,20
11	15800 - ALECRIM DESIDRATADO EM EMBALAGEM DE 50 GRAMAS CONDIMENTO, TIPO: ALECRIM, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADO, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PARA TEMPERO, PURO, 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; INDICAÇÃO DO PRAZO DE VALIDADE; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CATMAT: 463856	PCT	1.080	3,99	4.309,20
12	2503 - ALHO EM CABEÇA ALHO EM CABEÇA, COLORACAO BRANCA GRANDE, COM DIAMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 60MM, INTEIRO, SEM PERDA DE BUBILHO, SEM ESTAR BROTADO, CHOCHO, DETERIORADO, DESIDRATADO, QUEIMADO, POLPA EXTERNA COM PERFURACAO DE PRAGA, DANO	KG	381,6	44,50	16.981,20

	MECANICO, DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBAGEM PALETIZAVEL, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PESO LIQUIDO, DEVENDO OBDECER AS EXIGENCIAS DA RES.ANVISA 259/02,PORT.157/02 E RES. CVS 15/91.				
13	4500 - ALHO EM PASTA CONDIMENTO, TIPO: ALHO, APRESENTAÇÃO: PASTA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PASTA DE ALHO PODENDO CONTER ÁGUA, AS LE VINAGRE, ALÉM DO ALHO. NÃO DEVE APRESENTAR CONSERVANTES, NEM CORANTES. A QUANTIDADE MÁXIMA DE SÓDIO PERMITIDA É DE 500MG/100G DE PRODUTO. EMBALAGEM EM POTES DE PLÁSTICO DE 1KG COM TAMPA LACRADA. RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NUMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. CATMAT:463861	KG	1.386	15,99	22.162,14
14	4508 - AMIDO DE MILHO - PCT 500g AMIDO, BASE: DE MILHO CARACTERÍSTICAS: PRODUTO AMILÁCEOS EXTRAÍDO DO MILHO; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL, FECHADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO. CATMAT: 459077	UNID	1.080	12,50	13.500,00

15	318 - ARROZ BRANCO TIPO 1, AGULHINHA, CLASSE GRÃOS LONGO, SUBGRUPO POLIDO, EMBALAGEM DE 01 KG	PCT	2.880	5,99	17.251,20
16	10008 - ARROZ DA TERRA CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE ENTRE 12-14%, LIVRE DE IMPUREZAS (INSETO OU MICROORGANISMOS) QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO.	KG	1.062	7,50	7.965,00
17	2513 - ARROZ PARBOILIZADO INTEGRAL TIPO 1 ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: INTEGRAL, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SAFRA NOVA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE PLÁSTICA, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE TERRA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E CORPOS ESTRANHOS. TRANSPORTADO DE FORMA ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1KG CATMAT:458910	KG	1.278	7,99	10.211,22
18	4490 - ARROZ PARBOILIZADO POLIDO TIPO 1 CARACTERÍSTICAS: ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1, SAFRA NOVA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE PLÁSTICA, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE TERRA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E CORPOS	KG	3.420	5,99	20.485,80

	ESTRANHOS. TRANSPORTADO DE FORMA ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1KG. CATMAT: 458908				
19	7428 - AVEIA EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM 200G AVEIA BENEFICIADA, CLASSE: BRANCA, APRESENTAÇÃO: EM FLOCOS FINOS, PRESENÇA DE GLÚTEN: CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: RICO EM FIBRAS SOLÚVEIS; 100% NATURAL E INTEGRAL; RICO EM VITAMINAS, PROTEÍNAS E SAIS MINERAIS; O PRODUTO DEVE ESTAR ÍNTEGRO, ISENTO DE SUJIDADES E INSETOS. EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE ACORDO COM O PADRÃO ESTABELECIDO PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, COM VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DE 6 MESES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. CATMAT:460501	UNID	1.476	4,69	6.922,44
20	12080 - AZEITE DE OLIVA - EMBALAGEM EM VIDRO COM 500 ML ESPÉCIE VEGETAL: DE OLIVA, TIPO: PURO, TEOR DA ACIDEZ: EXTRAVIRGEM - MENOR QUE 0,8%, PRODUTO DA Prensagem a Frio da Azeitona, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS	UNID	423,8	44,50	18.859,10

	DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES. 463696				
21	15801 - AZEITONA VERDE LEGUME EM CONSERVA - EMBALAGEM COM 500G . TIPO: AZEITONA VERDE, TAMANHO: MÉDIA, APRESENTAÇÃO: SEM CAROÇO, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, CONSERVADA EM ÁGUA E SAL DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO, TAMANHOS MÉDIOS, SEM MANCHAS E AUSÊNCIA DE TURBIDEZ NA SALMOURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CATMAT:459638	PCT	1.314	12,98	17.055,72
22	15522 - BALA MASTIGÁVEL SORTIDO, PACOTE 600 GRAMAS	PCT	414	14,98	6.201,72
23	15802 - BALA, TIPO RECHEADA - EMBALAGEM DE 600 GRAMAS BALA, TIPO: RECHEADA, SABOR: VARIADO. CATMAT:444217	PCT	414	14,98	6.201,72
24	15803 - BALA, TIPO: BUTTER TOFFEE - EMBALAGEM DE 500 GRAMA SABOR: VARIADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SORTIDAS FINAS, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIAS, CATMAT:255860	PCT	414	17,50	7.245,00
25	7535 - BALA, TIPO: DE GOMA - EMBALAGEM DE 1 KG BALA, TIPO: GOMA, SABOR: VARIADO, CATMAT:343491	PCT	414	19,98	8.271,72
26	15629 - PIRULITO. SABOR: IOGURTE -	PCT	414	15,98	6.615,72

	EMBALAGEM COM 50 UNIDADES. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASTIGÁVEL, CATMAT:474414				
27	7542 - PIRULITO SABORES VARIADOS - EMBALAGEM COM 50 UNIDADES BALA, TIPO: PIRULITO. SABOR: VARIADO, CATMAT:483634	PCT	414	15,98	6.615,72
28	7544 - PIRULITO FORMATO CORAÇÃO - EMBALAGEM 50 UNIDADES BALA, TIPO:PIRULITO. SABOR: MORANGO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: FORMATO DE CORAÇÃO, CATMAT:483581	PCT	414	15,98	6.615,72
29	2856 - BANANA PACOVAN IN NATURA FRUTA DE PIMEIRA QUALIDADE, TIPO: BANANA PACOVAN, APRESENTAÇÃO: NATURAL, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS CNNPA. 464379	KG	1.530	4,99	7.634,70
30	8685 - BANANA PRATA EM PENCAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM PENCAS INTEGRAS.	KG	1.314	4,99	6.556,86
31	8688 - BATATA DOCE CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPPORTAR A MANIPULAÇÃO, O	KG	1.440	6,99	10.065,60

	TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PAA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.				
32	7438 - BATATA INGLESA COMUM ESPECIAL, LAVADA, TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, UNIFORME, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTE ATÓXICO.	KG	1.224	8,99	11.003,76
33	2520 - BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE (ACHOCOLATADO) - EMBALAGEM TETRA PACK INDIVIDUAIS DE 01 LITRO BEBIDA LÁCTEA, SABOR: CHOCOLATE, APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM TETRAPACK, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ACHOCOLATADO LÍQUIDO, A BASE DE LEITE RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, SORO DE LEITE, MINERAIS E CACAU PRONTO PRA BEBER, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. CATMAT:304421	UNID	1.836	7,69	14.118,84
34	7345 - BEBIDA LÁCTEA SABORES	UNID	1.836	5,69	10.446,84

	<p>VARIADOS - EMBALAGEM TETRAPACK DE 01 LITRO. APRESENTAÇÃO: O RÓTULO DEVE APRESENTAR AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CONTEÚDOS LÍQUIDOS, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM, NOME OU RAZÃO SOCIAL E O ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO, CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO, DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO OFICIAL, MARCA COMERCIAL DO PRODUTO, CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO FEDERAL, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, COMPOSIÇÃO DO PRODUTO E TEMPERATURA DESEJÁVEL. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA LÍQUIDA E COM CERTO GRAU DE VISCOSIDADE. COR DE ACORDO COM A FRUTA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, DE ACORDO COM OS INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS, SUBSTÂNCIAS AROMATIZANTES E SABORIZANTES ADICIONADOS. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A PARTIR DA ENTREGA NA UNIDADE. CATMAT:305354</p>				
35	<p>15804 - BERINJELA IN NATURA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LEGUME IN NATURA, BERINJELA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME E TÍPICAS DA VARIEDADE, SEM APRESENTAR ORIFÍCIOS. CARACTERÍSTICAS: DE TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU DE</p>	KG	810	7,95	6.439,50

	<p>MATURAÇÃO MADURO, IN NATURA, TIPO EXTRA A, DE ÓTIMA QUALIDADE, POLPA FIRME, SEM DEFEITOS: RACHADURAS, CORTES OU PERFURAÇÕES NA CASCA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE. UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. PODENDO SER ORGÂNICO. DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SER FRESCOS, APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DE ESPÉCIES E VARIEDADE, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA, ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES, ATÓXICOS E INTACTOS. CATMAT:463764</p>				
36	<p>5922 - BETERRABA -BETERRABA PRODUTO COMPACTO, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO, OU TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO</p>	KG	918	7,25	6.655,50
37	<p>4492 - BISCOITO CREAM CRACKER</p>	PCT	4.320	6,79	29.332,80

	<p>INTEGRAL - 350G A 400 G (PACOTES 3X1) CARACTERÍSTICAS: BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER, PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODO AGRADÁVEL. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MARGARINA, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR, AMIDO, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTO BIOLÓGICO E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, COM IDENTIFICAÇÃO, VALOR NUTRICIONAL, FORNECEDOR, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.CATMAT: 460235</p>				
38	<p>4491 - BISCOITO DOCE TIPO MARIA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO EM PCT PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE, PCTS C/400G.</p>	PCT	4.500	5,99	26.955,00

39	<p>1263 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - 350G A 400 G (PACOTES 3X1) CARACTERÍSTICAS: BISCOITO, APRESENTAÇÃO: QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, TIPO: CREAM CRACKER, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE DE DUPLA FACE, COM IDENTIFICAÇÃO, VALOR NUTRICIONAL, FORNECEDOR, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.CATMAT:235092</p>	PCT	4.500	5,79	26.055,00
40	<p>8694 - BISCOITO MAISENA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CREME DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR INVERTIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, SAL, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUIMICO: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, PIROSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA,</p>	PCT	4.500	5,99	26.955,00

	METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTES - PCT COM 400 GR.				
41	10036 - BISCOITO, TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - PACOTES DE 400 GRAMAS BISCOITO, SABOR: CHOCOLATE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ROSQUINHA DE CHOCOLATE, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO E CHOCOLATE EM PÓ. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. CATMAT: 460241	PCT	4.500	5,99	26.955,00
42	8652 - BISCOITO, TIPO ROSQUINHA DE LEITE - PACOTES DE 400 GRAMAS BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: LEITE, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA; DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ROSQUINHA DE LEITE, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, E AROMA NATURAL DE LEITE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE. CATMAT: 316056	PCT	4.680	5,99	28.033,20
43	15386 - BOLACHA MANTEIGA BISCOITO - 240G A 300G SABOR: AMANTEIGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM	PCT	4.680	5,99	28.033,20

	MANTEIGA DO SERTÃO, SALGADA, TIPO: BOLACHA PADARIA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, MANTEIGA, GORDURA VEGETAL, EMBALAGEM PLÁSTICA COM FABRICAÇÃO E VALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUAISQUER OUTROS ASPECTOS QUE EVIDENCIEM CONTAMINAÇÃO DO ALIMENTO. EMBALAGEM PADRONIZADA EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NA RDC 259 DE 2002, DA ANVISA. CATMAT: 466407				
44	15374 - BOLACHA SETE CAPAS - TIPO PADARIA, EMBALAGEM PLÁSTICA, C/ 250G - (FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, MARGARINA, LEITE ETC.).	PCT	4.140	5,49	22.728,60
45	4524 - BOLACHA COMUM 250 g PRODUTO ÍNTEGRO DE BOA QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS NORMAIS E EMBALAGEM ADEQUADA. ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO PELO SETOR RESPONSÁVEL. PACOTE COM 250 GRAMAS.	PCT	3.708	5,15	19.096,20
46	15370 - BOLO DE CENOURA - 600 GRAMAS BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR: CENOURA, TIPO: SEM RECHEIO, PRAZO VALIDADE: MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL, NATA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BOLO DE CENOURA, Á BASE DE CENOURA E FARINHA DE TRIGO, ADICIONADO DE OUTROS INGREDIENTES NECESSÁRIOS. LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUAISQUER OUTROS ASPECTOS QUE EVIDENCIEM CONTAMINAÇÃO DO ALIMENTO. EMBALAGEM PADRONIZADA EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NA RDC 259 DE 2002, DA ANVISA.	UNID	2.988	16,50	49.302,00

	EMBALAGENS EM PAPEL FILME DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM BANDEJAS DE PAPEL (NÃO RECICLADO), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE, CATMAT:465635				
47	8646 - BOLO DE CHOCOLATE - 600 GRAMAS BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR: CHOCOLATE, TIPO: SEM RECHEIO, PRAZO VALIDADE: MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO, SAL, NATA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE, Á BASE DE FARINHA DE TRIGO E CHOCOLATE EM PÓ ADICIONADO DE OUTROS INGREDIENTES NECESSÁRIOS, LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUAISQUER OUTROS ASPECTOS QUE EVIDENCIEM CONTAMINAÇÃO DO ALIMENTO. EMBALAGEM PADRONIZADA EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NA RDC 259 DE 2002 DA ANVISA. CATMAT:465634	UNID	2.988	16,50	49.302,00
48	2420 - BOLO DE LARANJA COM 600GR	UNID	2.988	16,50	49.302,00
49	11764 - BOLO DE LEITE FOFO - 600 GRAMAS . BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR: VARIADO (LEITE), TIPO: SEM RECHEIO, PESO: 600 GRAMAS, PRAZO VALIDADE: MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, AÇÚCAR E OVO, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BOLO DE LEITE, Á BASE DE FARINHA DE TRIGO E LEITE, ADICIONADO DE QUATROS INGREDIENTES NECESSÁRIOS. LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU QUAISQUER OUTROS ASPECTOS QUE EVIDENCIEM CONTAMINAÇÃO DO ALIMENTO. EMBALAGEM PADRONIZADA EM CONFORMIDADE	UNID	2.988	18,98	56.712,24

	COM AS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NA RDC 259 DE 2002 DA ANVISA. EMBALAGENS EM PAPEL FILME DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM BANDEJAS DE PAPEL (NÃO RECICLADO), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE, CATMAT:308248				
50	2419 - BOLO DE MILHO COM 600GR	UNID	2.340	16,50	38.610,00
51	6062 - CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO PURO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% PURO, 1ª MOAGEM, EMBALAGEM CONSTITUÍDA DE ALMOFADA ALUMINIZADA, EMBALADO À COPA/COZINHA VÁCUO, PACOTE COM 250G , VALIDADE MÍNIMA 12 (DOZE) MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E COM SELO DA ABIC.	PCT	5.040	17,99	90.669,60
52	15805 - CANELA EM PÓ - EMBALAGEM COM 30 GRAMAS FINO HOMOGENEO CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: PÓ, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CANELA PÓ FINO, SEM AÇÚCAR, DE COLORAÇÃO MARROM CLARO ORGANOLÉPTICA, COM SABOR E ODOR PRÓPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE PESO EM GRAMAS, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDA DE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES, PESO. DE ACORDO COM A RDC N°276/2005. CATMAT: 463872	PCT	972	3,99	3.878,28
53	11490 - CARNE BOVINA DE CHARQUE - CORTE: PONTA DE AGULHA - 500g CARNE SALGADA - CHARQUE, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO:	PCT	925,2	23,98	22.186,30

	<p>EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A), DESCRIÇÃO: CARNE DE CHARQUE PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA DE BOA QUALIDADE SALGADA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, NO MOMENTO DO CONSUMO, EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, INTEGRALMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE. MÍNIMA DE 30 DIAS CATMAT:447734</p>				
54	<p>4517 - CARNE BOVINA IN NATURA DE SOL - CORTE: TRASEIRA (ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO) CARNE SALGADA - CARNE DE SOL, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A), PRIMEIRA QUALIDADE DESIDRATADA, RESFRIADA, SEM OSSO, SENDO 100% DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRASEIRA (ALCATRA, COXÃO MOLE, PATINHO). LIMPA, COM LIMITE DE ATÉ 7% DE APARAS. APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALADO A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO</p>	KG	925,2	42,90	39.691,08

	DA AGRICULTURA. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:447736				
55	8879 - CARNE BOVINA - ACÉM - TIPO CORTE: MOIDA IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA MOÍDA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, OSSOS, CARTILAGEM E APONEUROSE, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE E INDIVIDUAL, COM INFORMAÇÕES DE PESSAGEM. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:447384	KG	925,2	42,50	39.321,00
56	7431 - CARNE BOVINA, CORTE ACÉM, FATIADA EM BIFE PRODUTO ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE	KG	925,2	42,50	39.321,00

	VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS EM PACOTES DE 5 A 10KG, DEVIDAMENTE SELADA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
57	15806 - CARNE BOVINA ALCATRA - FATIADA EM BIFE IN NATURA ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA FATIADA EM BIFE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, OSSOS, CARTILAGEM E APONEUROSE, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE E INDIVIDUAL, COM INFORMAÇÕES DE PESSAGEM. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:447402	KG	925,2	44,50	41.171,40
58	12674 - CARNE BOVINA CONTRAFILÉ - FATIADA EM BIFE IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA FATIADA EM BIFE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO	KG	936	44,90	42.026,40

	<p>VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, OSSOS, CARTILAGEM E APONEUROSE, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE E INDIVIDUAL, COM INFORMAÇÕES DE PESSAGEM. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:447454</p>				
59	<p>15807 - CARNE BOVINA - CORTE: CORAÇÃO - PEÇA INTEIRA IN NATURA ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: CORAÇÃO BOVINA PEÇA INTEIRA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO NORMAL, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSE, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE E</p>	KG	432	25,90	11.188,80

	INDIVIDUAL, COM INFORMAÇÕES DE PESSAGEM. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:450858				
60	2307 - CARNE BOVINA - CORTE: COSTELA IN NATURA, APRESENTAÇÃO: CORTADA. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA CORTADA/SERRADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, OSSOS COM PONTAS, CARTILAGEM E APONEUROSE, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE E INDIVIDUAL, COM INFORMAÇÕES DE PESSAGEM. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:447413	KG	936	26,90	25.178,40
61	2093 - CARNE BOVINA - CORTE: FÍGADO - PEÇA INTEIRA IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: FÍGADO BOVINA PEÇA INTEIRA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO NORMAL, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE	KG	936	19,98	18.701,28

	DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSE, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE E INDIVIDUAL, COM INFORMAÇÕES DE PESSAGEM. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:447485				
62	9031 - CARNE BOVINA - CORTE: MÚSCULO - CORTADA EM CUBOS IN NATURA, TRASEIRO OU DIANTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: CORTE BOVINO DE MÚSCULO DIANTEIRO OU TRASEIRO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO NORMAL, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSE, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE E INDIVIDUAL, COM INFORMAÇÕES DE PESSAGEM. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:447496	KG	936	39,99	37.430,64

63	<p>2317 - CARNE BOVINA - PATINHO - FATIADA EM BIFE IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA FATIADA EM BIFE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, OSSOS, CARTILAGEM E APONEUROSE, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE E INDIVIDUAL, COM INFORMAÇÕES DE PESSAGEM. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:447450</p>	KG	936	42,50	39.780,00
64	<p>2316 - CARNE BOVINA - PATINHO - CORTE: MOÍDA IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: CARNE BOVINA MOÍDA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, OSSOS, CARTILAGEM E APONEUROSE, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E</p>	KG	936	29,99	28.070,64

	DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE E INDIVIDUAL, COM INFORMAÇÕES DE PESSAGEM. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:447447				
65	7430 - CARNE DE FRANGO - PEITO INTEIRO CARNE DE AVE IN NATURA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO, DESCRIÇÃO: CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, CONTENDO PACOTES DE 1 KG. NÃO ULTRAPASSAR DE 30 DIAS DE CONGELAMENTO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO SIF, SIE OU SIM COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CATMAT:447596	KG	936	19,50	18.252,00
66	2543 - CARNE DE FRANGO TIPO À PASSARINHO CARNE DE AVE IN NATURA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO, DESCRIÇÃO: FRANGO À PASSARINHO CONGELADO,	KG	990	11,58	11.464,20

	<p>COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, CONTENDO PACOTES DE 1 KG. NÃO ULTRAPASSAR DE 30 DIAS DE CONGELAMENTO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO SIF, SIE OU SIM COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CATMAT:447586</p>				
67	<p>8706 - CARNE DE FRANGO - CORTE: COXA CARNE DE AVE IN NATURA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO, DESCRIÇÃO: COXA DE FRANGO CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, CONTENDO PACOTES DE 1 KG. NÃO ULTRAPASSAR DE 30 DIAS DE</p>	KG	990	15,90	15.741,00

	CONGELAMENTO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO SIF, SIE OU SIM COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CATMAT:447624				
68	8877 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (PEITO SEM OSSO) - KG CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO PACOTES DE 1KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS COM 10KG. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	990	24,98	24.730,20
69	8878 - CARNE DE FRANGO - CORTE SOBRECOXA CARNE DE AVE IN NATURA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO, DESCRIÇÃO: SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO	KG	990	15,90	15.741,00

	<p>AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, CONTENDO PACOTES DE 1 KG. NÃO ULTRAPASSAR DE 30 DIAS DE CONGELAMENTO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO SIF, SIE OU SIM COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CATMAT:447866</p>				
70	<p>1456 - FRANGO INTEIRO FRANGO INTEIRO RESFRIADO. EMBALAGEM INTACTA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA E 6% DE ÁGUA. COM SELO SIF.</p>	KG	990	12,98	12.850,20
71	<p>2319 - PEIXE IN NATURA, FILÉ DE TILÁPIA.</p>	KG	990	35,90	35.541,00
72	<p>15808 - CARNE DE PEIXE TIPO TILÁPIA INTEIRA PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TILÁPIA TIPO CORTE: INTEIRO, APRESENTAÇÃO: COM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: FRESCO(A), DESCRIÇÃO: MATERIAL GRAMA. PEIXE TIPO TILÁPIA, GELADO,</p>	KG	900	29,90	26.910,00

	TAMANHO A PARTIR DE 15 CM, APRESENTADO EM PACOTE PLÁSTICO PESO MÍNIMO DE 800G, INTEIRO, COM VÍSCERAS, COM ASPECTO E CHEIRO PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO CONTENDO TODAS AS ESPECIFICAÇÕES CATMAT:464958				
73	15810 - CARNE PROCESSADA TIPO ALMÔNDEGA BOVINA. CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: ALMÔNDEGAS TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ALMÔNDEGA BOVINA CRUA, DE PRIMEIRA QUALIDADE SEMIPRONTA, PRÉ-PREPARADA COM, NO MÍNIMO, 96% DE CARNE BOVINA, ISENTA DE NERVOS E GORDURAS, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN). AGENTES DE LIGA (FARINHA DE ROSCA, TRIGO OU AMIDO) E CONDIMENTOS, EXCETO PIMENTA, PERFEITAMENTE MOÍDOS E MOLDADOS NO FORMATO ARREDONDADO, NÃO CONTENDO REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO. PESO MÉDIO, POR UNIDADE, DE 20 A 25 GRAMAS , CONGELADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, ROTULADA, DATA DE VALIDADE, PESO, CONFORME A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. CATMAT:447757	KG	900	29,80	26.820,00
74	15811 - CARNE PROCESSADA TIPO BOVINA FIAMBRE ENLATADA CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: FIAMBRE, TIPO: CARNE BOVINA, APRESENTAÇÃO: ENLATADO, TIPO	LATA	751,4	9,98	7.498,97

	<p>PREPARAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONSERVA, EMBALAGEM: 320 GRAMAS CATMAT:461525</p>				
75	<p>15812 - CARNE PROCESSADA TIPO EMPANADO BOVINO - 100g CARNE PROCESSADA, VARIEDADE: STEAK, TIPO: BOVINO, SABOR: TEMPERADO, TIPO PREPARAÇÃO: PRÉ COZIDO, EMPANADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), DESCRIÇÃO: PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA, TRANSPARENTE. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVENDO ESTAR ÍNTEGRAS E DEVEM CONFERIR AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM TEMPERATURA NA ENTREGA ENTRE + 3°C E +5°C. O PRODUTO SOLICITADO DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CATMAT:447754</p>	UNID	736	1,29	949,44
76	<p>6069 - CARNE FRANGO TIPO EMPANADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TEMPERADA, COZIDA, CONGELADA A MENOS DE 12 GRAUS</p>	UNID	774	1,29	998,46
77	<p>2864 - CEBOLA BRANCA LEGUME IN NATURA, NOVA, ÍNTEGRA, LIVRE DE SUJIDADES, BOA QUALIDADE. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO, OU TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ENTREGA: SEMANAL.</p>	KG	1.512	7,99	12.080,88

78	9338 - CEBOLA ROXA LEGUME IN NATURA, NOVA, ÍNTEGRA, LIVRE DE SUJIDADES, BOA QUALIDADE. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO, OU TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ENTREGA: SEMANAL.	KG	1.296	8,59	11.132,64
79	12752 - CEBOLINHA VERDE - MOLHO 150G PRODUTO INTEGRA E INTACTO, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO, OU TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	UNID	5.396	3,99	21.530,04
80	2868 - CENOURA DE 1ª QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE, TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	1.566	8,99	14.078,34
81	8710 - CEREAL INFANTIL DE ARROZ - 400g CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO: PÓ, COMPONENTES: ARROZ, VITAMINAS, MINERAIS, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, AROMA DE VANILINA. EMBALAGEM PRIMÁRIA, POTE OU LATA COM RÓTULO CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE FORMA INDELÉVEL QUANTO À ESPECIFICAÇÃO, COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CATMAT: 386384	UNID	1.242	4,69	5.824,98
82	2549 - CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ DE BOLDO, CAIXA COM 10 UND USO: ALIMENTÍCIO, APRESENTAÇÃO:	CX	1.638	5,25	8.599,50

	SACHÊ. CATMAT 305800				
83	324 - CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO CHÁ DE CAMOMILA, USO ALIMENTÍCIO - CX/ 10 UND	CX	1.638	5,25	8.599,50
84	6076 - CHÁ ALIMENTAÇÃO - TIPO CHÁ DE CANELA, CAIXA COM 10 UNIDADES SABOR: NATURAL, APRESENTAÇÃO: SAQUINHOS DE 10G. CATMAT:280107	CX	1.638	5,25	8.599,50
85	326 - CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO HORTELÃ, CX/ 10 UND USO: ALIMENTÍCIO. CAIXA COM 10 UNIDADES CATMAT: 242774	CX	1.638	5,25	8.599,50
86	14584 - CHÁ ALIMENTAÇÃO TIPO CHÁ PRETO - CAIXA COM 10 SACHÊS CHÁ ALIMENTAÇÃO. TIPO: CHÁ PRETO, USO: ALIMENTÍCIO. CAIXA COM 10 UNIDADES. CATMAT:233885	CX	1.638	5,25	8.599,50
87	2273 - CHÁ EM SACHÊ - ENDRO - CX COM 10 UND	UNID	1.638	5,25	8.599,50
88	325 - CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO ERVA CIDREIRA, USO ALIMENTÍCIO - CX COM 10 UND	CX	1.638	5,25	8.599,50
89	2274 - CHÁ EM SACHÊ - ERVA DOCE - CX COM 10 UND	UNID	1.638	5,25	8.599,50
90	2857 - CHEIRO VERDE - MOLHO C/ 150G CONDIMENTO, TIPO: CEBOLINHA E COENTRO, APRESENTAÇÃO: NATURAL, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHEIRO VERDE, DE 1ª QUALIDADE, TIPO CEBOLINHA E COENTRO IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, COM FOLHAS VERDES, PRATICAMENTE ISENTOS DE TERRA E DE FOLHAS DETERIORADAS OU COM QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, PRATICAMENTE	UNID	5.400	3,99	21.546,00

	ISENTOS DE INSETOS E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, ISENTAS DE CONTUSÕES, LESÕES PROVOCADAS PELO FRIO OU SOL E OUTRO TIPO DE LESÕES. DEVEM-SE EXCLUIR OS PRODUTOS ATINGIDOS POR PODRIDÃO OU ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. CATMAT:463881				
91	7455 - CHUCHU TENRO E FRESCO, SEM BROTOS, PADRÃO MÉDIO E UNIFORME, DE PRIMEIRA QUALIDADE.	KG	954	5,99	5.714,46
92	15814 - CÔCO SECO RALADO - PCT 500g APLICAÇÃO: CULINÁRIA EM GERAL, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM SABOR, ODORE E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. CATMAT 237917	UNID	1.188	4,99	5.928,12
93	15815 - COCO VERDE IN NATURA. FRUTA, TIPO: COCO VERDE, APRESENTAÇÃO: NATURAL, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COCO VERDE IN NATURA, FRUTO DE PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCO, E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL, QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FITOSSANITÁRIA, FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA E POLPA INTACTAS E FIRMES. CATMAT:464390	UNID	2.520	2,49	6.274,80
94	4536 - COENTRO VERDE - 150 GRAMAS CONDIMENTO, TIPO: COENTRO,	UNID	5.310	3,99	21.186,90

	<p>APRESENTAÇÃO: NATURAL, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COENTRO, DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, MOLHO COM AROMA E COR PRÓPRIOS, COM FOLHAS FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM MANCHAS OU RESSECAMENTOS; DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. CATMAT: 463876</p>				
95	<p>8716 - COLORÍFICO EM PÓ - URUCUM CONDIMENTO, CARACTERÍSTICAS: O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE PÓ FINO, HOMOGENEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIMES GENUÍNOS, GRÃOS SÃOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO 1KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-70 (DECRETO 12.486, DE 20/10/78). CATMAT: 463937</p>	KG	1.800	9,00	16.200,00
96	<p>15816 - COMINHO EM PÓ - 500G CONDIMENTO, TIPO: COMINHO, APRESENTAÇÃO: PÓ, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PARA FINS ALIMENTÍCIOS, COM SABOR, CHEIRO E COR PRÓPRIO DO TEMPERO. PRÓPRIO PARA CONSUMO. ACONDICIONADO EM PLÁSTICOS TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS</p>	PCT	1.602	8,99	14.401,98

	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS NA DATA DE ENTREGA.CATMAT:463891				
97	7462 - CREME DE LEITE - CAIXA 200g EMBALAGEM TETRAPACK, TRADICIONAL, 20% DE GORDURA. INGREDIENTES - CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ, ESPESSANTES: GOMA GUAR, JATAÍ E CARRAGENA, ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES APÓS A ENTREGA.	UNID	3.492	3,89	13.583,88
98	7352 - DOCE DE BANANA - 500g DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO: MASSA, SABOR: BANANA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: DOCE DE MASSA, SABOR BANANADA: COMPOSTO DE BANANA, AÇÚCAR, ESPESSANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM CONSISTÊNCIA FIRME PARA CORTE, COR ACASTANHADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. CONTENDO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. CATMAT: 462666	UNID	1.530	5,25	8.032,50
99	6089 - DOCE DE GOIABA, TIPO GOIABADA - 500g DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO: MASSA, SABOR: GOIABA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: DOCE DE MASSA,	UNID	1.530	5,25	8.032,50

	SABOR GOIABADA: COMPOSTO DE GOIABA, AÇÚCAR, PECTINA, ACIDULANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, COM CONSISTÊNCIA FIRME PARA CORTE, COR AVERMELHADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. CONTENDO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. CATMAT: 462679				
100	2567 - ERVILHA, LEGUME EM CONSERVA - 200g TIPO: ERVILHA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ERVILHA REIDRATADA E SALMOURA (ÁGUA, SAL, AÇÚCAR E AGENTE DE FIRMEZA CLORETO DE CÁLCIO). ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROÇÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. CATMAT:462823	PCT	2.556	3,99	10.198,44
101	14585 - EXTRATO DE TOMATE "EXTRATO DE TOMATE - SIMPLES,CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRACAO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLOGICO, PREPARADO COM	UNID	4.320	3,49	15.076,80

	FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE,SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTACAO, ACONDICIONADO EM LATA FECHADA COM 350G"				
102	8865 - FARINHA DE MANDIOCA - PACOTE EM KG FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA (MANIBOT UTILISSIMA) PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA, E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. EMBALAGEM INTEGRAL DE 1KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	1.800	5,99	10.782,00
103	15817 - FARINHA DE ROSCA - 500g BASE: DE PÃO SECO, APRESENTAÇÃO: FLOCADO, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, ISENTA DE SUJIDADES E MOFOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CATMAT:459153	PCT	918	7,99	7.334,82
104	8744 - FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVENDO SE APRESENTAR LIMPA, SECA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPROPRIOS, EMBALAGEM PRIMARIA SACO	PCT	3.240	5,45	17.658,00

	PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 344/02 E RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. PACOTE COM 1 KG.				
105	8745 - FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVENDO SE APRESENTAR LIMPA, SECA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPROPRIOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 344/02 E RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. PACOTE COM 1 KG.	PCT	3.240	5,29	17.139,60
106	7467 - FARINHA LÁCTEA CEREAL MATINAL- 400G LANCHES, TIPO: FARINHA LÁCTEA, INGREDIENTES PRINCIPAIS: TRIGO E LEITE, INGREDIENTES ADICIONAIS: FORTIFICADO COM VITAMINAS E MINERAIS, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FARINHA LÁCTEA, SABOR NATURAL, INGREDIENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO,	LATA	1.710	9,99	17.082,90

	AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS, MINERAIS, SAL E AROMATIZANTES, COR AMARELADA. EMBALAGEM: LATAS, ATÓXICOS, BEM VEDADOS, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CATMAT:463974				
107	14312 - FEIJÃO CARIOCA / CARIOQUINHA- TIPO 1, CLASSE CORES, EMBALAGEM COM 1 KG E DEVE CONTER A DESCRIÇÃO DO PRODUTO, PESO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE, MÍNIMA DE 06 MESES.	KG	1.602	8,99	14.401,98
108	8845 - FEIJÃO DE CORDA - PACOTE 1KG TIPO 1, NATURAL, CONSTITUÍDO NO MÍNIMO DE 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E NA COR. MADUROS, LIMPOS E SECOS. EM PACOTE PLÁSTICO DE 1 KG, LIVRE DE IMPUREZAS, EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	1.566	8,95	14.015,70
109	15818 - FEIJÃO MACASSAR - 1KG LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO MACASSAR, TIPO: TIPO 1, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FEIJAO MACASSÁ TIPO 1, CONSTITUÍDO DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS, NOVOS, COM UMIDADE PERMITIDA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA COMO A MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE	KG	1.152	8,95	10.310,40

	LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS CNNPA. CATMAT:464567				
110	14311 - FEIJÃO PRETO- TIPO 1, EMBALAGEM COM 1 KG E DEVE CONTER A DESCRIÇÃO DO PRODUTO, PESO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	KG	1.206	8,99	10.841,94
111	5927 - FEIJÃO VERDE FEIJÃO VERDE, SAFRA NOVA, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM 1KG.	KG	756	14,00	10.584,00
112	15819 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ CARACTERÍSTICAS: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE UMIDADE E SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA DE ROSCA, CONTER DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ENBALAGEM DE 100G. CATMAT:459586	UNID	549,8	5,69	3.128,36
113	13137 - FLOCÃO DE MILHO. FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO TRADICIONAL (500G) OBTIDO DO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, DE GRÃOS DE MILHO, SADIOS, LIMPOSGERMINADOS, PRÉ- COZIDO E SECO POR PROCESSO ADEQUADO, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR	PCT	5.040	2,10	10.584,00

	PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, BEM COMO DE UMIDADES, FERMENTAÇÕES OU RANÇO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO IMPERMEÁVEL. VALIDADE DE 12 MESES APÓS DATA DE FABRICAÇÃO.				
114	15820 - GELO PARA CONSUMO HUMANO MATERIAL: ÁGUA FILTRADA, APRESENTAÇÃO: CUBOS, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: GELO PARA CONSUMO HUMANO QUE ATENDA O PADRAO DA POTABILIDADE, ESTABELECIDO PELA LEI VIGENTE, PORTARIA CVS 16/91. O GELO DEVERA SER INODORO E INSIPIDO CORRESPONDENDO AO MESMO PADRAO DA AGUA POTAVEL, AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, OBEDECENDO AOS CRITERIOS DA PORTARIA CVS 22, DE 23/12/91 E RDC NUMERO 274, DE 22/09/2005; NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A IDENTIFICACAO DO PRODUTO, COMPOSICAO, VOLUME DA EMBALAGE M, IDENTIFICACAO DO FABRICANTE, NUMERO DO REGISTRO DO ORGAO COMPETENTE , DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VALIDADE E NUMERO DO LOTE. CATMAT:217777	KG	3.240	5,99	19.407,60
115	15821 - GENGIBRE TIPO RAIZ CONDIMENTO, TIPO: GENGIBRE, APRESENTAÇÃO: NATURAL, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: GENGIBRE FRESCO, LIMPO, TENRO, ÍNTEGRO, COM CASCA LISA E BRILHANTE. COLORAÇÃO AMARELADA, SEM MACHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. BEM DESENVOLVIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS	KG	900	9,98	8.982,00

	PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. CATMAT: 463900				
116	15822 - GOIABA VERMELHA IN NATURA FRUTA, TIPO: GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO: NATURAL, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: GOIABA DE PRIMEIRA IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS CENIPA. CATMAT:464392	KG	1.350	4,99	6.736,50
117	15823 - GOMA FRESCA. AMIDO, BASE: DE MANDIOCA, GRUPO: TAPIOCA - 500G SUBGRUPO: GOMA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: GOMA FRESCA PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA, PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO PODERÁ ESTAR RANÇOSO OU ÚMIDO, APRESENTANDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 2 P/P E NO MÍNIMO 1,5% P/P DE PROTÍDEOS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 34 (NORMAS TÉCNICAS PARA FARINHAS - DECRETO 12.486, DE 20/10/1978). DADOS DO PRODUTO, EMBALADAS EM SACOS TRANSPARENTES, LIVRES DE FUNGOS. DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO MANCHAS. DEVERÁ SER	PCT	2.088	6,99	14.595,12

	TRANSPORTADOS EM CARROS HIGIENIZADOS EM TEMPERATURA DE ATÉ 10°C. CATMAT:459085				
118	2871 - LARANJA FRUTA IN NATURA, NOVA, ÍNTEGRA, LIVRE DE SUJIDADES, BOA QUALIDADE. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO, OU TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	1.548	4,99	7.724,52
119	6121 - LEITE CONDENSADO TRADICIONAL, LEITE, AÇÚCAR E LACTOSE. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. CAIXA COM 395GR. TIPO NESTLÉ OU SIMILAR.	UNID	3.510	6,99	24.534,90
120	6122 - LEITE DE COCO GARRAFA DE 500ML APRESENTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DEVIDAMENTE PREENCHIDAS; ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER, NO MÍNIMO, 70% DE SEU PRAZO DE VALIDADE	UNID	1.710	6,59	11.268,90
121	15824 - LEITE EM PÓ DE SOJA - LATA DE 400 GRAMAS COMPOSIÇÃO: SACAROSE, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SABOR: NATURAL, USO: ORAL, APLICAÇÃO: INTOLERÂNCIA À LACTOSE, DOENÇAS CELÍACAS E DIARRÉIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM LACTOSE E GLUTEN, ELABORADO COM EXTRATO DE SOJA, SABOR NATURAL. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA CADA PORÇÃO 100G: NO MÍNIMO VALOR ENERGÉTICO 470KCAL, CARBOIDRATOS 37G, AÇUCARES 18G, GALACTOSE 0G, LACTOSE 0G, PROTEÍNAS 27G, GORDURAS TOTAIS 26G, GORDURAS	LATA	1.584	29,98	47.488,32

	SATURADAS 12G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 8,1G, SÓDIO 530MG, CÁLCIO 975MG, COBRE 520MG, FERRO 14MG, FÓSFORO 1010MCG, IODO 133MCG, MAGNÉSIO 122MG, POTÁSSIO 1500MG, ZINCO 12MG VITAMINA A 1230MCG, VITAMINA B1 0,34MG, VITAMINA B2 2,3MG, VITAMINA B5 4,0MG, VITAMINA B6 0,55MG, VITAMINA B9 131MCG, VITAMINA B12 6,3MCG, VITAMINA D 13MCG. CATMAT:239861				
122	15825 - LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - 380G LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO, TIPO RESTRIÇÃO: ZERO LACTOSE, VITAMINAS A, E, D, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA, NÃO CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA CADA PORÇÃO DE 100G: NO MÍNIMO VALOR ENERGÉTICO VALOR ENERGÉTICO 465KCAL CARBOIDRATOS 57G, AÇÚCARES 36G, GLICOSE 17G, GALACTOSE 17G, LACTOSE 0G, PROTEÍNAS 17G, GORDURAS TOTAIS 19G, GORDURAS SATURADAS 12G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 384MG, CÁLCIO 1520MG, FERRO 21MG, ZINCO 8,4MG, VITAMINA A 720MCG, VITAMINA D 7,6MCG, VITAMINA E 15MG, VITAMINA C 68MG. CATMAT:447375	UNID	3.258	27,98	91.158,84
123	11460 - LEITE FLUIDO DESNATADO 1L LEITE FLUIDO, ORIGEM: DE VACA, TIPO :A, TEOR GORDURA :DESNATADO, PROCESSAMENTO: UHT, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LEITE FLUIDO DESNATADO CARACTERÍSTICAS: LEITE DE VACA, DE COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LÍQUIDO, PASTEURIZADO, DESNATADO, COM NO	UNID	2.412	5,99	14.447,88

	MÁXIMO 0,5% DE GORDURA, RICO EM CÁLCIO, AUSENTES QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA DE 4 DIAS. CATMAT:445997				
124	15826 - LEITE LÍQUIDO DE SOJA - SABOR: NATURAL - 1L USO: ORAL, CARACTERÍSTICAS: COMPOSTO LÍQUIDO A BASE DE SOJA; COM SACAROSE; PRONTO PARA BEBER. INGREDIENTES: ÁGUA, AÇÚCAR, EXTRATO DE SOJA, EXTRATO DE MALTE, AROMA DE LEITE CONDENSADO, SAL REFINADO E ESPESSANTE GOMA XANTANA. VALIDADE: MÍNIMO DE 90 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA ACARTONADA E ALUMINIZADA, CONTENDO 1 LITRO. CATMAT:331954	UNID	1.440	9,98	14.371,20
125	15827 - LIMÃO TAITI IN NATURA. FRUTA, TIPO: LIMÃO TAITI, APRESENTAÇÃO: NATURAL, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FRUTA DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM ASPECTO, CASCA E COR SAUDÁVEIS. ADEQUADO ESTADO DE MATURAÇÃO (IMPRETERIVELMENTE MADURO, MAS NÃO PASSADO E/OU DETERIORADO), ÍNTEGRO, ISENTO DE LESÕES OU DANOS; POLPA MACIA E BRILHANTE;	KG	846	6,99	5.913,54

	<p>COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE; LIMPOS E ISENTO DE MANCHAS DE QUALQUER NATUREZA OU PEDRADO DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME (MÉDIA A GRANDE). CATMAT:464398</p>				
126	<p>12617 - LINGUIÇA, TIPO CALABRESA INGREDIENTES: MISTA, TEMPERATURA E CONSERVAÇÃO 2 °C, PRAZO DE VALIDADE 90 DIAS.</p>	KG	972	26,90	26.146,80
127	<p>8460 - LINGUIÇA, TIPO DE FRANGO EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA DE FRANGO, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), DESCRIÇÃO: LINGUIÇA DE FRANGO, FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE DE FRANGO; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A LIMPEZA (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, NERVOS, VÍSCERAS, PÉS, CABEÇAS, PENAS E TUDO O MAIS QUE NÃO SEJA COMESTÍVEL). SENDO ARMAZENADO A UMA TEMPERATURA DE -12°C, NA TEMPERATURA DE NO MÁXIMO -8 °C NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE SACOS PLÁSTICOS, ATÓXICO, RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO NO SIF. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR</p>	KG	936	24,90	23.306,40

	IMPRESSAS DE FORMA OBJETIVA E LEGÍVEL: SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:451938				
128	2315 - LINGUIÇA TIPO MISTA - 1KG EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA MISTA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), DESCRIÇÃO: LINGUIÇA MISTA; FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE MISTA (BOI E PORCO); COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A LIMPEZA (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, NERVOS, VÍSCERAS, PÉS, CABEÇAS, PENAS E TUDO O MAIS QUE NÃO SEJA COMESTÍVEL). SENDO ARMAZENADO A UMA TEMPERATURA DE -12°C, NA TEMPERATURA DE NO MÁXIMO -8 °C NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE SACOS PLÁSTICOS, ATÓXICO, RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO NO SIF. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA OBJETIVA E LEGÍVEL: SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO. EMBALAGEM DE 1 KG. CATMAT:471352	KG	936	24,50	22.932,00

129	11479 - LOURO EM FOLHA SECA - 4g CONDIMENTO, TIPO: LOURO, APRESENTAÇÃO: FOLHA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS COM PESO EM GRAMAS, TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. CATMAT: 463904	PCT	1.134	2,76	3.129,84
130	2616 - MACARRÃO ARGOLINHA - PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO COM SÊMOLA, ÁGUA E OVOS, SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. CONTER ESPECIFICAÇÕES NO RÓTULO, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO E O CORTE DE ATÉ 1 MM. PCT 500g	PCT	2.340	5,69	13.314,60
131	8782 - MACARRÃO ESPAGUETE PACOTE DE 500G , TIPO ESPAGUETE OU TALHARIM, COM UMIDADE INFERIOR A 13%, ISENTO DE IMPUREZAS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE ESPECIFICADA. DEVE TER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	PCT	2.340	3,49	8.166,60
132	2615 - MACARRÃO - TIPO LASANHA A BASE DE FARINHA, MASSA COM OVOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G , COM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RDC 360/2003 E RDC 27/2010.	PCT	594	5,99	3.558,06

133	<p>15828 - MACARRÃO, TIPO PARAFUSO - 500g MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: PARAFUSO, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MACARRÃO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, VITAMINADO, DE COR AMARELA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES EM VIGOR DO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA), REFERENTES A ALIMENTOS EMBALADOS E/OU PROCESSADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. CATMAT:458980</p>	PCT	2.340	5,69	13.314,60
134	<p>15829 - MACARRÃO, TIPO PENNE - 500g MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: PENNE, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MACARRÃO PENNE,</p>	PCT	2.340	5,50	12.870,00

	<p>OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, VITAMINADO, DE COR AMARELA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES EM VIGOR DO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA), REFERENTES A ALIMENTOS EMBALADOS E/OU PROCESSADOS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. CATMAT:458981</p>				
135	<p>8902 - MACAXEIRA - KG DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.</p>	KG	1.296	6,59	8.540,64
136	<p>7461 - MAIONESE - POTE DE 500 G MAIONESE TRADICIONAL – INDUSTRIALIZADA, COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.</p>	UNID	1.638	6,99	11.449,62
137	<p>4532 - MAMÃO COM 80 A 90% DE</p>	KG	1.476	3,15	4.649,40

	MATURAÇÃO, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 400G, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTE ATÓXICO DE 1 KG.				
138	15830 - MANJERICÃO CONDIMENTO, TIPO: MANJERICÃO, APRESENTAÇÃO: NATURAL, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MANJERICÃO APRESENTAR CONFORMAÇÃO NO ASPECTO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, COM FOLHAS VERDES, PRATICAMENTE ISENTOS DE TERRA E DE FOLHAS DETERIORADAS OU COM QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, PRATICAMENTE ISENTOS DE INSETOS E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, ISENTAS DE CONTUSÕES, LESÕES PROVOCADAS PELO FRIO OU SOL E OUTRO TIPO DE LESÕES. DEVEM -SE EXCLUIR OS PRODUTOS ATINGIDOS POR PODRIDÃO OU ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. (PDM 19774) CATMAT: 463906	KG	1.098	24,90	27.340,20
139	7400 - MARACUJÁ. FRUTA ÍNTEGRA, LIVRE DE SUJIDADES, BOA QUALIDADE. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO, OU TRANSPORT E CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	1.728	11,50	19.872,00
140	7367 - MARGARINA VEGETAL 3 KG, C/	UNID	432	35,90	15.508,80

	SAL GORDURA VEGETAL, TIPO: MARGARINA, SUBTIPO: CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MARGARINA VEGETAL COM SAL, COM 80% DE LIPÍDIOS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA EMBALAGEM DE 3 KG. CATMAT 463699				
141	14591 - MARGARINA COM SAL. POTE COM 500G. CONSERVADA EM TEMPERATURA AMBIENTE, ACONDICIONADA DE FORMA ADEQUADA	UNID	1.242	6,49	8.060,58
142	11484 - MELANCIA MELANCIA	KG	1.170	3,25	3.802,50
143	8899 - MELÃO - AMARELO - KG DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA UNIFORME, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES.	KG	990	3,84	3.801,60
144	8788 - MILHO DE PIPOCA CLASSE AMARELA, TIPO 1, BENEFICIADO, LIMPO E SECO, ISENTO DE MATERIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, MOFO OU FERMENTACAO, ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 13,5%, EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO FILME BOPP, COM VALIDADE MINIMA DE 04	PCT	2.016	4,95	9.979,20

	MESES NA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 61/11, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, RDC 07/11 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. PACOTE COM 500 GR.				
145	5932 - MILHO PARA MUGUNZÁ MILHO PARA MUGUNZÁ, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LAVRAS. EMBALAGEM DE 500 GR , EM SACOS PLÁSTICOS TRANS SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	1.926	7,38	14.213,88
146	4509 - MILHO VERDE LEGUME EM CONSERVA - 200G TIPO: MILHO VERDE, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MILHO VERDE EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER	UNID	2.574	4,66	11.994,84

	EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 352/2002 ANVISA. CATMAT:462824				
147	15831 - MORTADELA DE FRANGO - PEÇA INTEIRA FRIOS, VARIEDADE: MORTADELA DE FRANGO. TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: MORTADELA CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BRANCA DE AVE; COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTARES; APRESENTANDO NO MAXIMO 25% DE UMIDADE; DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO C/VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO FILME ATOXICO PESANDO 3 A 4 KG , PEÇA ÚNICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NOTA-5 DE 12.486 DE 20/10/78; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº20 DE 31/07/2000 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC.AGRICULTURA. CATMAT:447786	KG	270	10,50	2.835,00
148	7413 - ÓLEO DE SOJA REFINADO - GARRAFA DE 900 ML COMESTÍVEL REFINADO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E	UNID	1.890	9,69	18.314,10

	SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A, D, E, E K. VALIDADE ESPECIFICADA. DEVE TER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.				
149	1415 - ORÉGANO DESIDRATADO - 10G CONDIMENTO, TIPO: ORÉGANO, APRESENTAÇÃO: DESIDRATADO, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: EM FOLHA SECA, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS COM PESO EM GRAMAS, TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. CATMAT: 463916	PCT	1.296	2,99	3.875,04
150	5933 - OVO MÉDIO (BANDEJA COM 30 UNIDADES) OVO MÉDIO (BANDEJA COM 30 UNIDADES), ASPECTO E COR PRÓPRIOS, SEM RACHADURAS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS OU OUTRAS PARTÍCULAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO E O ARMAZENAMENTO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA, ENVOLVIDO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A VALIDADE VISÍVEL DO PRODUTO PRODUZIDO EM 2017.	BANDEJA	2.803,4	23,00	64.478,20
151	14595 - PÃO DE FORMA "PÃO DE FORMA - TIPO DE FORMA TIPO HORIZONTAL, MASSA NAO QUEBRADICA, CONSISTENTE, SEDOSO E MACIO, COMPOSICAO MINIMA DA MASSA: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL,AGUA, FERMENTO BILOGICO, ANTIMOFO, SAL, PESANDO PACOTE COM 500 GRAMAS,	PCT	1.962	9,90	19.423,80

	EMBALADO EM EM SACO PLASTICO PVC ATOXICO, PECA INTEIRAFATIADONA HORIZONTAL, COM VIDA UTIL DE 7 DIAS"				
152	2429 - PÃO DE HAMBURGER/REDONDO - 500G PÃO , BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMIDOCE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER/REDONDO, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÃO REDONDO DE HAMBURGUER PACOTE COM 10 UNIDADES, PESO POR UNIDADE DE 50 GRAMAS, DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA, COM FORMATO PRÓPRIO, SEM AMASSADOS, SEM BOLOR. PLÁSTICA, BEM VEDADA, ATÓXICA, DEVENDO CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, MARCA, DATA DE VALIDADE DE PELO MENOS 5 DIAS APÓS PREPARO. CATMAT:460387	PCT	1.998	6,50	12.987,00
153	13208 - PÃO DE HOT DOG (CACHORRO QUENTE) - 500G PÃO , BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PÃO DE CACHORRO QUENTE (HOT DOG), PACOTE COM 10 UNIDADES, PESO POR UNIDADE DE 50 GRAMAS, DE BOA QUALIDADE, COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR DOURADA BRILHANTE E HOMOGÊNEA, COM FORMATO PRÓPRIO, SEM AMASSADOS, SEM BOLOR. PLÁSTICA, BEM VEDADA, ATÓXICA, DEVENDO CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, MARCA, DATA DE VALIDADE DE PELO MENOS 5 DIAS APÓS PREPARO. CATMAT:460386	PCT	3.402	4,67	15.887,34
154	4522 - PÃO FRANCÊS DE 45G A UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR	KG	1.692	18,00	30.456,00

	DOURADA BRILHANTE E HOMOGENEA. SERÃO REJEITADOS PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E “EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA” E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.				
155	9715 - PEPINO IN NATURA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LEGUME IN NATURA, PEPINO COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APROXIMADAMENTE DE 15 A 20CM, SEM DEFEITOS GRAVES COMO, PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, DESIDRATAÇÃO OU VIROSE, OCO, DESCOLORADO, QUEIMADURAS DE SOL, PASSADO OU TORTO, CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO. CATMAT:463796	KG	745,2	5,88	4.381,78
156	5934 - PIMENTA DE CHEIRO PIMENTA DE CHEIRO, COMPACTO, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO, OU TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	1.764	14,50	25.578,00
157	1409 - PIMENTA DO REINO EM PÓ FINO - 50G CONDIMENTO, TIPO: PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO: PÓ, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PIMENTA DO REINO EM PÓ FINO, OBTIDA DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIMES GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS; DE COLORAÇÃO CINZA ESCURO; COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS	PCT	594	2,99	1.776,06

	ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM EMBALAGENS COM PESO EM GRAMAS, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/ E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. CATMAT: 463919				
158	2859 - PIMENTÃO VERDE COMPACTO, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO, OU TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	1.026	8,99	9.223,74
159	2356 - POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR ABACAXI - 1KG PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES O PRODUTO TEM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SOB O NÚMERO CE 07532.	KG	1.890	9,98	18.862,20
160	11743 - POLPA DE FRUTA CONGELADA ACEROLA - 1KG SABOR ACEROLA CONFORME DETERMINAÇÃO DA NUTRICIONISTA, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA, INVOLADA, HERMETICAMENTE FECHADA, E SEM PERFURAÇÕES NO ATO DA ENTREGA, ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SEM PARASITA E LARVAS.	KG	2.250	9,98	22.455,00

	CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA OU PARTES ESVERDEADAS. CONTER ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.				
161	14597 - POLPA DE FRUTA IN NATURA CONGELADA SABOR CAJÁ - 1KG CONFORME DETERMINAÇÃO DA NUTRICIONISTA, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS, INVOLADA, HERMETICAMENTE FECHADA, E SEM PERFURAÇÕES NO ATO DA ENTREGA, ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SEM PARASITA E LARVAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA OU PARTES ESVERDEADAS. CONTER ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNID	2.250	10,50	23.625,00
162	7473 - POLPA DE FRUTA IN NATURA CONGELADA - EMBALAGEM 1 KG - SABOR CAJÚ CONFORME DETERMINAÇÃO DO NUTRICIONISTA, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS, INVOLADA, HERMETICAMENTE FECHADA, E SEM PERFURAÇÕES NO ATO DA ENTREGA, ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SEM PARASITA E LARVAS.	KG	2.250	10,50	23.625,00

	CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA OU PARTES ESVERDEADAS. CONTER ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.				
163	4538 - POLPA DE FRUTA IN NATURA CONGELADA - SABOR GOIABA - 1KG CONFORME DETERMINAÇÃO DO NUTRICIONISTA, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS, INVOLADA, HERMETICAMENTE FECHADA, E SEM PERFURAÇÕES NO ATO DA ENTREGA, ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SEM PARASITA E LARVAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA OU PARTES ESVERDEADAS. CONTER ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	2.250	9,98	22.455,00
164	2362 - POLPA DE FRUTA NATURAL SABOR GRAVIOLA - 1KG PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES O PRODUTO TEM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	KG	2.250	24,50	55.125,00
165	4540 - POLPA DE FRUTA IN NATURA CONGELADA - SABOR MANGA - 1KG CONFORME DETERMINAÇÃO DO NUTRICIONISTA, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS, INVOLADA, HERMETICAMENTE FECHADA, E SEM PERFURAÇÕES NO ATO DA ENTREGA,	KG	2.250	9,98	22.455,00

	ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SEM PARASITA E LARVAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA OU PARTES ESVERDEADAS. CONTER ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.				
166	11740 - POLPA DE FRUTA CONGELADA MARACUJÁ - 1KG CONFORME DETERMINAÇÃO DA NUTRICIONISTA, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS, INVOLADA, HERMETICAMENTE FECHADA, E SEM PERFURAÇÕES NO ATO DA ENTREGA, ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SEM PARASITA E LARVAS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA OU PARTES ESVERDEADAS. CONTER ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	2.250	24,00	54.000,00
167	2641 - PRESUNTO TIPO DE PERU FRIOS, VARIEDADE: PRESUNTO DE PERU TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PRESUNTO DE PERU COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO NO DIA	KG	1.422	32,50	46.215,00

	DA ENTREGA PEÇA, DEVERÃO ESTAR FATIADOS, EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS CADA, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM EM GRAMAS. CATMAT:447773				
168	8808 - PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA - 500G APRESENTAÇÃO: FLOCOS ASPECTO FÍSICO: DESIDRATADA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA ESCURA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 36 (DECRETO 12.342/78), RESOLUÇÃO RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 6, DE 08 DE MAIO DE 2020 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. INGREDIENTES: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVEM SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: GRÂNULOS MÉDIOS OU FINOS, COR, SABOR, ASPECTO E ODOR CARACTERÍSTICOS. NÃO PODERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, EDULCORANTES, AROMATIZANTES E GLUTAMATO MONOSSÓDICO, DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 25G DE PROTEÍNA NA PORÇÃO DE 50G, SER ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADA, QUE	PCT	828	5,53	4.578,84

	CONSERVE AS PROPRIEDADES DO PRODUTO DURANTE O PRAZO DE VALIDADE, DEVERÁ ESTAR ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CATMAT:297483				
169	11495 - QUEIJO COALHO - KG QUEIJO COALHO - KG	KG	1.440	37,50	54.000,00
170	11493 - QUEIJO MUSSARELA - KG QUEIJO MUSSARELA - KG	KG	1.242	44,50	55.269,00
171	15833 - QUIABO IN NATURA DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: LEGUME IN NATURA, QUIABO VERDE ESCURO, SEM MANCHAS, MACIO E TAMANHO REGULAR DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TENROS ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. CATMAT:463792	KG	406,8	12,99	5.284,33
172	8810 - REFRIGERANTE SABOR COLA MATERIAL ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR COLA. FARDO CONTENDO 6 EMBALAGENS PET DE 2 LITROS. QUALIDADE SUPERIOR.	GR	2.700	11,98	32.346,00
173	11482 - REFRIGERANTE SABOR GUARANA - 2L MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: GUARANÁ, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REFRIGERANTE, COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, AÇUCAR, EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CATMAT:217785	GR	2.700	9,13	24.651,00
174	13152 - REFRIGERANTE SABOR LARANJA EMBALAGEM DE 2 LITROS.	GR	2.700	10,00	27.000,00

175	7191 - REFRIGERANTE SABOR LIMÃO - 2L REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: LIMÃO, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REFRIGERANTE SODA LIMONADA INGREDIENTE ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO DE LIMÃO, AROMA NATURAL DE LIMÃO, CONSERVADORES, ACIDULANTES, VALOR ENERGÉTICO 92 KCAL = 386KJ, CARBOIDRATOS 23G, SÓDIO11MG, PORÇÃO DE 200ML, EMBALAGEM 2 LITROS, VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES. CATMAT:217782	GR	2.700	10,00	27.000,00
176	2650 - REFRIGERANTE SABOR UVA - 2L REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: UVA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ROTULAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL ACEITÁVEL EM PORÇÃO DE 200 ML: VALOR ENERGÉTICO INTERVALO DE 104 À 109 (KCAL), CARBOIDRATO INTERVALO DE 24 À 28 (G), SÓDIO ATÉ 22 MG. CATMAT:217783	GR	2.700	9,57	25.839,00
177	8820 - SAL DE COZINHA REFINADO ENTENDE-SE COMO SAL, O CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, SUBMETIDO A TECNOLOGIA DE REFINO, ADICIONADO, OBRIGATORIAMENTE, DE IODO, PROCESSADO, EMBALADO, ESTOCADO E TRANSPORTADO SEGUNDO AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO. PRODUTO EMBALADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, COM 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	KG	2.700	1,10	2.970,00
178	7365 - SALSICHA HOT DOG - 1KG	KG	1.710	11,50	19.665,00

	<p>EMBUTIDO, TIPO: SALSICHA HOT DOG TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), DESCRIÇÃO: PRÁTICA E RÁPIDA DE PREPARAR. CLASSIFICAÇÃO INDUSTRIALIZADA SALSICHA A BASE DE: CARNES MISTAS, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS NA DATA DE ENTREGA. CATMAT:447720</p>				
179	<p>2665 - SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE 250 G. SARDINHA, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUCO), MOLHO COM TOMATE TEMPERADO (ÁGUA, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR, CEBOLA, ALHO, LOURO, COENTRO, PIMENTA VERMELHA, PIMENTA JAMAICA, CRAVO, SALSA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ANTIUMECTANTE ESTEARATO DE CÁLCIO) E SAL. NÃO CONTEM GLÚTEN.</p>	LATA	1.152	8,98	10.344,96
180	<p>2668 - SARDINHA COM ÓLEO COMESTÍVEL - LATA COM 250 GRAMAS PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE: SARDINHA, APRESENTAÇÃO: DESCABEÇADA E EVISCERADA, MEIO DE COBERTURA: COM ÓLEO COMESTÍVEL, CARACTERÍSTICAS: PESCADO EM CONSERVA, PREPARADOS COM PESCADO FRESCO, LIMPO, SEM PELE, SEM ESPINHAS, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL TEMPERADO COM ÁGUA, ÓLEO DE SOJA, AÇÚCAR, SAL, AMIDO MODIFICADO, AROMAS DE</p>	LATA	1.152	8,98	10.344,96

	AIPO, PIMENTÃO, CEBOLA E ALHO, RICA EM PROTEÍNAS E EM ÔMEGA 3, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE FERRUGEM E DANIFICAÇÃO DAS LATAS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA10(DECRETO 12486, DE 20/10/78 E ALTERAÇÕES POSTERIORES). CATMAT:449006				
181	6063 - TEMPERO SABOR CALDO DE CARNE - 12 TABLETES . TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: CARNE, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CALDO DE CARNE, SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ALHO, CARNE BOVINA, SALSAS, PIMENTA VERMELHA, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATODISSÓDICO, AROMATIZANTES, CORANTES CARAMELO E NATURAL URUCUM, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, OVOS, SOJA, AIPO E MOSTARDA. APRESENTANDO-SE LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EM EMBALAGEM METALIZADA, RESISTENTE E ATÓXICA. CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. CAIXA DE 114 GRAMAS CATMAT: 241572	CX	954	6,00	5.724,00
182	8702 - TEMPERO SABOR CALDO DE GALINHA - 12 TABLETES . TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE,	CX	954	6,00	5.724,00

	<p>APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: GALINHA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CALDO DE GALINHA, SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, CONDIMENTO PREPARADO DE CEBOLA, ALHO, SALSA, CARNE DE GALINHA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO, AROMATIZANTE, CORANTES NATURAL CÚRCUMA E CAMELO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM SOJA E AIPO. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, OVOS E MOSTARDA. APRESENTANDO-SE LIVRE DE MATÉRIAS TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EM EMBALAGEM METALIZADA, RESISTENTE E ATÓXICA. CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO</p>				
183	<p>15834 - TEMPERO SABOR CALDO DE LEGUMES - 12 TABLETES TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: LEGUMES, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CALDO DE LEGUMES, SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ÁGUA, SALSA, ALHO, CENOURA, CÚRCUMA, ALHO-PORÓ, ESPINAFRE, CONCENTRADO NATURAL DE CEBOLA, TOMATE, REPOLHO, PIMENTÃO VERMELHO, AIPO, ABÓBORA, PIMENTA-PRETA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO DE SÓDIO, GUANILATO DISSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTE. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE, OVOS, SOJA, AIPO E MOSTARDA.</p>	CX	954	4,20	4.006,80

	APRESENTANDO-SE LIVRE DE MATÉRIAS TERROSA, PARASITAS LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EM EMBALAGEM METALIZADA, RESISTENTE E ATÓXICA. CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. CATMAT:378089				
184	8862 - TEMPERO COMPLETO LIQUÍDO - GARRAFA 500ML VINAGRE DE ÁLCOOL, CEBOLA, ALHO, SAL, ERVA-DOCE, CRAVO E COLORÍFICO. SEM PIMENTA. NÃO CONTENDO GLÚTEN. EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	GARRAFA 500 ML	1.458	2,49	3.630,42
185	2860 - TOMATE SALADA - 1KG IN NATURA. LEGUME IN NATURA, TIPO: TOMATE SALADA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TOMATE FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, ASPECTO GLOBOSO, MISTA COM VERDES E MADURO, COR VERMELHA DE TAMANHOS UNIFORMES (MÉDIO A GRANDE), COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, GRAÚDA E POLPA FIRME E INTACTA. ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O	KG	2.142	8,99	19.256,58

	CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. CATMAT:463806				
186	15709 - COUVE COMUM/MANTEIGA VERDURA IN NATURA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COUVE COMUM/MANTEIGA. APRESENTAR CONFORMAÇÃO NO ASPECTO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, COM FOLHAS VERDES, PRATICAMENTE ISENTOS DE TERRA E DE FOLHAS DETERIORADAS OU COM QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, PRATICAMENTE ISENTOS DE INSETOS E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, ISENTAS DE CONTUSÕES, LESÕES PROVOCADAS PELO FRIO OU SOL E OUTRO TIPO DE LESÕES. DEVEM -SE EXCLUIR OS PRODUTOS ATINGIDOS POR PODRIDÃO OU ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. (PDM 14753) CATMAT:481109	KG	468	9,98	4.670,64
187	15835 - ACELGA VERDURA IN NATURA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ACELGA, APRESENTAR CONFORMAÇÃO NO ASPECTO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, COM FOLHAS VERDES, PRATICAMENTE ISENTOS DE TERRA E DE FOLHAS DETERIORADAS OU COM QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, PRATICAMENTE	KG	468	24,50	11.466,00

	ISENTOS DE INSETOS E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, ISENTAS DE CONTUSÕES, LESÕES PROVOCADAS PELO FRIO OU SOL E OUTRO TIPO DE LESÕES. DEVEM-SE EXCLUIR OS PRODUTOS ATINGIDOS POR PODRIDÃO OU ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. (PDM 19773) CATMAT:463818				
188	15836 - AGRIÃO VERDURA IN NATURA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ESPÉCIE COMUM, APRESENTAR CONFORMAÇÃO NO ASPECTO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, COM FOLHAS VERDES, PRATICAMENTE ISENTOS DE TERRA E FOLHAS DETERIORADAS OU COM QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, PRATICAMENTE ISENTOS DE INSETOS E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, ISENTAS DE CONTUSÕES, LESÕES PROVOCADAS PELO FRIO OU SOL E OUTRO TIPO DE LESÕES. DEVEM -SE EXCLUIR OS PRODUTOS ATINGIDOS POR PODRIDÃO OU ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. (PDM 19773) CATMAT:463819	KG	468	24,50	11.466,00
189	5918 - ALFACE LISA VERDURA IN NATURA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ALFACE, ESPÉCIE LISA APRESENTAREM CONFORMAÇÃO NO ASPECTO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, COM FOLHAS VERDES, PRATICAMENTE ISENTOS DE TERRA E	KG	486	24,90	12.101,40

	DE FOLHAS DETERIORADAS OU COM QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, PRATICAMENTE ISENTOS DE INSETOS E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, ISENTAS DE CONTUSÕES, LESÕES PROVOCADAS PELO FRIO OU SOL E OUTRO TIPO DE LESÕES. DEVEM -SE EXCLUIR OS PRODUTOS ATINGIDOS POR PODRIDÃO OU ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. DEVE PESAR NO MÍNIMO 350 G. (PDM 19773) CATMAT:463833				
190	15838 - BRÓCOLIS COMUM VERDURA IN NATURA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: BRÓCOLIS LIMPO, TENRO, HIDRATADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DO VEGETAL SAUDÁVEL, (VERDE INTENSO), COM PREDOMINÂNCIA DE BOTÕES FECHADOS EM RELAÇÃO ÀS FOLHAS, COM TALOS MACIOS, SEM PODRIDÃO, SEM AMARELADOS, CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA. TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. (PDM 19773) CATMAT:463837	KG	468	24,50	11.466,00
191	15839 - COUVE-FLOR. VERDURA IN NATURA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COUVE-FLOR, TENRO, HIDRATADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DO VEGETAL SAUDÁVEL, COM TALOS MACIOS, SEM PODRIDÃO, SEM AMARELADOS, CULTIVAR BEM	KG	468	24,50	11.466,00

	DESENVOLVIDA. TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. (PDM 14753) CATMAT:463831				
192	7458 - REPOLHO BRANCO/VERDE VERDURA IN NATURA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REPOLHO BRANCO/VERDE, APRESENTAR CONFORMAÇÃO NO ASPECTO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, COM FOLHAS BRANCAS, PRATICAMENTE ISENTOS DE TERRA E DE FOLHAS DETERIORADAS OU COM QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, PRATICAMENTE ISENTOS DE INSETOS E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, ISENTAS DE CONTUSÕES, LESÕES PROVOCADAS PELO FRIO OU SOL E OUTRO TIPO DE LESÕES. DEVEM -SE EXCLUIR OS PRODUTOS ATINGIDOS POR PODRIDÃO OU ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. (PDM 19773) CATMAT:463839	KG	511,2	8,99	4.595,69
193	5937 - REPOLHO ROXO VERDURA IN NATURA, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REPOLHO ROXO, APRESENTAR CONFORMAÇÃO NO ASPECTO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, COM FOLHAS ROXAS, PRATICAMENTE ISENTOS DE TERRA E DE FOLHAS DETERIORADAS OU COM	KG	511,2	9,59	4.902,41

	<p>QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, PRATICAMENTE ISENTOS DE INSETOS E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS, ISENTAS DE CONTUSÕES, LESÕES PROVOCADAS PELO FRIO OU SOL E OUTRO TIPO DE LESÕES. DEVEM -SE EXCLUIR OS PRODUTOS ATINGIDOS POR PODRIDÃO OU ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. COM GRAMAGEM UNITÁRIA POR PÉ DE NO MÍNIMO 1,5 KG. (PDM 19773) CATMAT:463829</p>				
194	<p>15705 - RÚCULA - RÚCULA APRESENTA PLANTAS DE PORTE BAIXO, FOLHAS ALONGADAS E RECORTADAS, DE COLORAÇÃO VERDE-ESCURA. É RICA EM SAIS MINERAIS, COMO FERRO, CÁLCIO E FÓSFORO, E EM VITAMINAS A E C.</p>	KG	468	24,50	11.466,00
195	<p>4512 - VINAGRE DE ÁLCOOL MATÉRIA-PRIMA: ÁLCOOL CANA DE AÇÚCAR, TIPO: NEUTRO, ACIDEZ: 4,20 PER, ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS, DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: VINAGRE DE ÁLCOOL, INGREDIENTES FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA E CONSERVADOR INS 224.PRODUZIDO A PARTIR DA CANA-DE-AÇÚCAR E CONFERE SABOR SUAVE AOS ALIMENTOS, COM ACIDEZ DE 4,15% A 4,40%, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. É INDICADO PARA A PREPARAÇÃO DE SALADAS, CONSERVAS VEGETAIS, ANTEPASTOS E BASE PARA MOLHOS. EMBALAGENS DE 500ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS</p>	GARRAFA 500 ML	2.916	1,95	5.686,20

DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS NA DATA DE ENTREGA. CATMAT:217096				
Total Geral				3.549.990,38

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1** A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD.
- 2.2** Por se tratar de mero CREDENCIAMENTO, INEXISTE obrigatoriedade na contratação pelo Município de São Miguel/RN, tudo conforme legislação vigente, cujos contratos a serem firmados, dependerá do interesse público, conveniência administrativa.

3. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 3.1** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 4.1** A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
- 4.1.1** Início da execução do objeto: entrega em até 05 (cinco) dias a contar do recebimento da autorização de compra.
- 4.1.1.1** O prazo estipulado encontra justificativa na inexistência de local apropriado para o armazenamento de grande volume de produtos, impossibilitando a formação de estoque em quantidade superior à necessária.
- 4.1.2** O fornecimento será realizado no período das 07h às 13h, no endereço citado na autorização de compras.
- 4.1.3** Caso não seja possível o fornecimento em algum momento durante a vigência contratual, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (03) dias úteis de antecedência, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 5.1** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 5.2** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 5.3** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 5.4** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.5** A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 5.6** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 5.7** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 5.8** O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 5.9** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 5.10** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 5.11** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 5.12** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
- 5.13** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

- 5.14** Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 5.15** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 5.16** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 5.17** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 5.18** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 5.19** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 5.20** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 5.21** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

- 6.1** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal

quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

6.2.1 não produzir os resultados acordados;

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

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

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

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

6.5 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única nota fiscal até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas.

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

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

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

6.9 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.10 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 6.10.1 o prazo de validade;
 - 6.10.2 a data da emissão;
 - 6.10.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 6.10.4 o período respectivo de execução do contrato;
 - 6.10.5 o valor a pagar; e
 - 6.10.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 6.11** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.
- 6.12** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente **acompanhada da comprovação da regularidade fiscal**, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.13** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 6.14** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 6.15** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.
- 6.16** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.
- 6.17** O pagamento será realizado através de transferência bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.18** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável:
- 6.18.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.19** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

7.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de CREDENCIAMENTO, na forma ELETRÔNICA.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 8.1.1** Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.1.2** Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.1.3** Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.1.4** Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.1.5** Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.1.6** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- 8.1.7** Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.1.8** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.1.9** Cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional do administrador da empresa ou representante.

8.2 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 8.2.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.2.2** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.2.3** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.2.4** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.2.5** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.2.6** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.2.7** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.2.8** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.2.9** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.3.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II).

São Miguel/RN, 06 de janeiro de 2025.

Francisco Gledson de Freitas
Secretaria Municipal de Administração e Finanças

Lúcia de Fátima Silva Campos
Secretaria Municipal do Bem-Estar Social, Trabalho e Habitação

Italo Matheus Targino Moreira
Secretaria Municipal de Saúde

Joaquim Ocelio Bobo
Secretaria Municipal de Educação e Esportes

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Encontra-se pormenorizada em tópico específico do Documento de Formalização de Demanda – DFD, apêndice deste Estudo Técnico Preliminar.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos Técnicos

- Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações descritas no Termo de Referência, observando-se:
 - Condições de qualidade, frescor, higiene e segurança alimentar;
 - Padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente e normas técnicas aplicáveis;
 - Prazo de validade compatível com o uso previsto, devendo ser suficiente para distribuição e consumo sem risco (percentual mínimo a definir no edital);
 - Embalagens originais, íntegras, devidamente identificadas com data de fabricação, validade, lote, CNPJ e procedência;
 - Conservação adequada durante transporte e armazenamento, de modo a preservar características nutricionais e organolépticas dos produtos.

Requisitos Legais e Regulatórios

- A empresa fornecedora deverá:
 - Possuir **licença sanitária válida**, expedida pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, quando aplicável;
 - Atender às normas de boas práticas de fabricação, manipulação e transporte de alimentos previstas na legislação vigente;
 - Manter conformidade com o **Código de Defesa do Consumidor** e demais normas legais aplicáveis à comercialização de alimentos;
 - Fornece, quando solicitado, **laudos e certificados de qualidade ou de origem** exigidos por órgãos competentes (ex.: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), conforme a natureza do produto;

Requisitos Operacionais e Logísticos

- O fornecedor deverá garantir:

- Entrega pontual dos produtos no local indicado pela Administração, conforme cronograma;
- Transporte adequado, observando condições de higiene e, quando necessário, controle de temperatura;
- Armazenamento apropriado, evitando contaminação e deterioração;
- Substituição imediata de itens danificados, vencidos ou em desacordo com as especificações;
- Apresentação de nota fiscal e documentação técnica/sanitária correspondente a cada lote entregue.

Requisitos de Sustentabilidade e Qualidade

- Incentiva-se a contratação de fornecedores que:
 - Adotem práticas sustentáveis (ex.: redução de embalagens, logística reversa);
 - Participem de programas de controle de qualidade e boas práticas reconhecidos por órgãos competentes;
 - Priorizem a produção local e a agricultura familiar, quando compatíveis com a demanda e a qualidade exigida.

Nos termos das requisições anexa, destaca-se que seja elaborada os devidos autos de forma conjunta entre as unidades demandantes, tendo em vista tratar-se de diversas solicitações consolidadas no presente processo.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram baseadas conforme necessidade por parte da secretaria solicitante, com base em períodos anteriores, pois demonstram com maior precisão a nossa necessidade sendo incluídos novos itens conforme surgimento da necessidade.

5. FORMAS DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA

Para atender à necessidade da aquisição, foram avaliadas as principais modalidades de contratação previstas na Lei nº 14.133/2021, tais como: pregão, concorrência, dispensa de licitação e credenciamento.

Após análise, verificou-se que o credenciamento é a forma mais adequada para a presente contratação, considerando-se:

Natureza da demanda: trata-se de fornecimento contínuo e fracionado, com variações de consumo e necessidade de múltiplos itens, o que exige flexibilidade e disponibilidade de diversos fornecedores;

Rede de fornecedores: o credenciamento possibilita à Administração dispor de uma rede ampla e diversificada de fornecedores habilitados, permitindo maior segurança no abastecimento e mitigando riscos de desabastecimento;

Pagamento pelo fornecido: a Administração paga somente pelos itens efetivamente entregues, assegurando economicidade;

Atendimento contínuo: permite a manutenção regular dos estoques e suprimentos necessários aos serviços públicos;

Flexibilidade contratual: possibilita que novos fornecedores se credenciem durante a vigência, ampliando a rede de suprimento;

Isonomia e transparência: todos os credenciados têm igualdade de condições para fornecimento, conforme critérios objetivos de rodízio ou divisão de demanda;

Estímulo ao comércio local e regional: amplia oportunidades de participação de microempresas e empresas de pequeno porte, fortalecendo a economia local.

Ademais, após consultas realizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, verificou-se que essa forma de contratação é rotineiramente utilizada na Administração Pública, justamente por possuir plena base legal na Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, conclui-se que o credenciamento é a solução mais adequada para o atendimento da demanda da Administração, assegurando eficiência, competitividade, transparência e regularidade no fornecimento.

6. ALINHAMENTO COM O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.

7. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem por objetivo garantir o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios, assegurando a manutenção das atividades institucionais e o atendimento adequado às demandas alimentares da Prefeitura Municipal de São Miguel/RN.

Resultados Esperados

- Garantir o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios, evitando desabastecimento e interrupções no fornecimento às unidades administrativas e sociais;
- Assegurar a qualidade, higiene e segurança alimentar dos produtos adquiridos, em conformidade com as normas sanitárias e padrões de qualidade vigentes;
- Promover a regularidade e eficiência no preparo das refeições, assegurando a oferta de alimentos adequados e equilibrados;
- Racionalizar os recursos públicos, por meio de planejamento de compras, controle de estoques e aquisição conforme necessidade real das secretarias;
- Otimizar a logística de distribuição e armazenamento, reduzindo desperdícios e custos operacionais;
- Fortalecer as ações institucionais e sociais do município, garantindo alimentação digna e adequada a servidores e beneficiários dos programas públicos.

Indicadores de Avaliação dos Resultados

Para acompanhamento e mensuração dos resultados pretendidos, poderão ser adotados os seguintes indicadores:

- Índice de abastecimento: percentual de gêneros alimentícios disponíveis em relação ao total previsto;
- Tempo médio de reposição: intervalo entre o pedido e a entrega efetiva dos produtos;
- Percentual de não conformidades: número de itens rejeitados por qualidade, validade ou irregularidade sanitária;

- Satisfação dos usuários e unidades atendidas: aferida por meio de registros, relatórios e avaliações periódicas;
- Percentual de perdas e desperdícios: quantidade de produtos descartados em relação ao total adquirido.

Benefícios Institucionais e Sociais

- Garantia da continuidade das atividades administrativas e sociais, com fornecimento de alimentos seguros e de qualidade;
 - Melhoria nas condições nutricionais e de bem-estar dos beneficiários das ações públicas;
 - Fortalecimento da imagem institucional da Prefeitura como gestora eficiente e comprometida com a qualidade dos serviços prestados;
- Contribuição para o cumprimento das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional e para o desenvolvimento sustentável das ações municipais.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação será realizada por meio de credenciamento, em conformidade com o disposto no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, que prevê a possibilidade de habilitação contínua de interessados, desde que atendidos os requisitos estabelecidos pelo órgão ou entidade contratante. O procedimento de credenciamento se dará exclusivamente de forma eletrônica, por intermédio da plataforma oficial disponibilizada pela Administração Pública, garantindo ampla publicidade, transparência e isonomia entre os participantes.

Os fornecedores poderão solicitar o credenciamento a qualquer tempo, durante a vigência do chamamento público, mediante apresentação da documentação exigida e aceite das condições estabelecidas no edital. A solução visa assegurar maior competitividade e flexibilidade na formação de um conjunto de prestadores aptos a atender às demandas da Administração, respeitando os princípios da legalidade, eficiência e economicidade.

9. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta secretária, responsável pela elaboração deste documento, como será também no mapa de riscos e termo de referência. Com a anuência dos demais secretários, declaram **viável** esta contratação em virtude de ser prática de rotina.

10. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Com base nas especificações, o método para estimativa de preços, seguindo as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, foi a obtenção de preços através contratações similares feitas pela Administração Pública, conforme art. 23 da lei mencionada.

São Miguel/RN, 06 de outubro de 2025.

Francisco Gledson de Freitas
Secretaria Municipal de Administração e Finanças

Lúcia de Fátima Silva Campos
Secretaria Municipal do Bem-Estar Social, Trabalho e Habitação

Italo Matheus Targino Moreira
Secretaria Municipal de Saúde

Joaquim Ocelio Bobo
Secretaria Municipal de Educação e Esportes

29

IX

1750

MAPA DE RISCOS

Nº	FASE	EVENTO DE RISCO	CAUSAS	CONSEQUÊNCIAS	PROBABILIDADE*	IMPACTO*	NÍVEL DE RISCO	AÇÕES PREVENTIVAS	AÇÕES DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
1	Planejamento	Falha na estimativa da demanda ou quantitativos de gêneros alimentícios	Informações imprecisas, ausência de histórico de consumo, falta de comunicação com as unidades demandantes	Excesso ou falta de produtos, desperdício de alimentos, desabastecimento das unidades	Média	Alta	Média-Alta	Levantamento de consumo anterior; validação com unidades requisitantes; elaboração de estudo técnico preliminar	Revisão da demanda; aditivo ou nova licitação; redistribuição dos estoques	Setor requisitante + compras
2	Planejamento	Termo de Referência/edital com especificações inadequadas	Falta de conhecimento técnico sobre produtos alimentícios; descrição incompleta ou restritiva	Impugnação do edital, entrega de produtos fora do padrão, risco de contaminação	Média	Média	Média	Consulta ao mercado; apoio de nutricionista ou técnico em alimentos; validação pela assessoria jurídica	Retificação do edital; reabertura do processo	Comissão de licitação + setor técnico
3	Seleção / Habilitação	Documentação irregular ou vencida dos fornecedores	Falta de conferência rigorosa; ausência de diligência	Contratação de fornecedor irregular, risco sanitário, responsabilização do gestor	Baixa-Média	Alta	Média	Conferência minuciosa da documentação; checagem de validade da licença sanitária e do alvará	Habilitação do fornecedor; convocação do próximo classificado	Comissão de licitação
4	Seleção	Baixa competitividade (poucos fornecedores interessados)	Mercado local restrito; exigências excessivas; preço estimado fora da realidade	Preços altos; menor poder de negociação; possível fracasso do certame	Média	Média	Média	Pesquisar preços de referência; ajustar exigências técnicas; ampla divulgação do edital	Reabertura do processo; readequação dos critérios	Comissão de licitação
5	Contratação	Fornecedor inadimplente ou com falhas de entrega	Falta de verificação da capacidade logística e financeira	Interrupção no fornecimento; perecimento dos alimentos; prejuízo às atividades institucionais	Média	Alta	Alta	Avaliar histórico e capacidade de fornecimento; prever cláusulas de penalidades e substituição	Aplicar sanções; convocar outro fornecedor; usar estoque reserva	Gestor do contrato
6	Contratação/Gestão	Atrasos ou interrupções no fornecimento	Problemas logísticos, indisponibilidade de produtos, má gestão de estoque insuficiente, problemas regulatórios	Desabastecimento das unidades; atraso no preparo das refeições administração	Baixa-Média	Alta	Média-Alta	Definir cronograma de entrega; acompanhar prazos; manter estoque mínimo contínuo, estoque mínimo	Acionar fornecedores alternativos; revisar cronograma de entrega	Fiscal do contrato + almoxarifado

Nº	FASE	EVENTO DE RISCO	CAUSAS	CONSEQUÊNCIAS	PROBABILIDADE*	IMPACTO*	NÍVEL DE RISCO	AÇÕES PREVENTIVAS	AÇÕES DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
								emergencial		
7	Gestão / execução	Fornecimento de produtos fora do padrão de qualidade	Falta de controle de qualidade, armazenamento inadequado, transporte irregular	Risco sanitário, contaminação alimentar, rejeição de produtos	Baixa	Média	Média	Exigir laudos e boas práticas; vistoria na entrega; capacitar fiscais	Devolver produtos; aplicar penalidades; comunicar Vigilância Sanitária	Fiscal do contrato + setor de compras
8	Gestão / execução	Fiscalização deficiente da execução contratual	Falta de equipe ou acompanhamento; ausência de relatórios de conferência	Entregas fora de especificação; desperdício; falhas não registradas	Média	Alta	Média-Alta	Designar fiscais formalmente; monitorar entregas; registrar ocorrências	Auditoria interna; substituição de fiscal; reforço de controle	Gestor e fiscal do contrato
9	Encerramento / avaliação	Falta de análise dos resultados e lições aprendidas	Processos internos frágeis; ausência de cultura de avaliação	Repetição de falhas em contratações futuras; ineficiência administrativa	Média	Baixa-Média	Média	Elaborar relatório de desempenho; reuniões de avaliação com áreas envolvidas	Planejar melhorias para futuras aquisições	Comissão de encerramento

São Miguel/RN, 06 de janeiro de 2025.

Francisco Gledson de Freitas
Secretaria Municipal de Administração e Finanças

Lúcia de Fátima Silva Campos
Secretaria Municipal do Bem-Estar Social, Trabalho e Habitação

Italo Matheus Targino Moreira
Secretaria Municipal de Saúde

Joaquim Ocelio Bobo
Secretaria Municipal de Educação e Esportes

ANEXO II – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO DE
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
ORIUNDOS DO CREDENCIAMENTO
Nº .../20...

O **MUNICÍPIO DE**, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na Rua....., nº....., Bairro....., na cidade de , neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Senhor, residente e domiciliado na Rua, nº, Bairro, na cidade de, Estrado de, portador do CPF nº, doravante denominado **CONTRATANTE**, por intermédio da doravante denominado **CONTRATADA**, de comum acordo e nos termos da Lei n.º 14.133/2021 e do Credenciamento de nº .../20...., resolvem firmar o presente contrato, segundo as condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente instrumento tem como objeto o

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1 O valor estimado total deste instrumento e de R\$ -----(-----
-), que representa o total da prestação dos serviços descritos neste instrumento.

2.2 O pagamento pelos serviços prestados pelo credenciado será efetuado mensalmente, previamente autorizado pelo Município.

2.3 O pagamento somente será efetuado mediante apresentação de documento fiscal idôneo, e relatório de prestação de serviços realizados no mês, autorizado pela Secretaria competente, do qual deve constar a data da prestação do serviço.

2.4 O pagamento ao credenciado será efetuado em até 10 (dez) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada das autorizações e demais documentos comprobatórios, devidamente conferidas e abonadas pela respectiva Secretaria.

2.5 O pagamento do presente contrato será efetuado mensalmente, através de documento que possa ser verificado a prestação do serviço.

2.6 O pagamento se fará até o dia quinto dia útil do mês subsequente respectivamente ao da prestação de serviços, mediante apresentação das notas fiscais emitidos pelo **CONTRATADO**, bem, como a requisição da solicitação do procedimento e conferência dos serviços realizados.

2.7 O CONTRATADO apresentará mensalmente ao CONTRATANTE, até o 30 (trinta) do mês vencido a relação da prestação dos serviços, as requisições dos municípios, cuja fiscalização ficará a cargo do Município utilitário.

2.8 Caso o CONTRATADO não apresente os documentos anteriormente citados, fica prejudicado o pagamento.

2.9 Ocorrendo erro, falha ou falta de processamento das contas, por culpa do CONTRATADO, este garantirá ao CONTRATANTE o pagamento, no prazo avençado no CONTRATO, pelos valores do mês imediatamente anterior, acertando-se as diferenças que houver no pagamento seguinte, mas ficando a Administração Municipal exonerada do pagamento de juros, multas e sanções financeiras, obrigando-se, entretanto, a corrigir monetariamente os créditos de outro acréscimo porventura incidente nas diferenças apuradas em favor do CONTRATADO.

2.10 A CONTRATANTE efetuará todas as retenções e deduções cabíveis, bem como calculará os encargos sociais e fiscais, entre outras obrigações, tudo na forma da lei, de conformidade com o valor da nota fiscal.

2.11 O pagamento das faturas ao fornecedor, será realizado individualmente.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES LEGAIS

3.1 Efetuar os pagamentos devidos, na forma e condições ora estipuladas.

3.2 Prestar todos os esclarecimentos necessários para a prestação de serviços objeto desta contratação.

3.3 Zelar pela boa qualidade dos serviços, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações, quando for o caso.

3.4 Indicar funcionário para fiscalizar a execução do Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DA CONTRATAÇÃO

4.1 Na hipótese da CONTRATADA, não assinar, não aceitar ou não retirar este instrumento contratual no prazo e condições estabelecidos, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e preferencialmente nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2 Face ao disposto constante da Lei Federal de nº 14.133/2021, os quantitativos deste instrumento contratual poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial.

4.3 O objeto deste instrumento contratual deve ser executado diretamente pela CONTRATADA, podendo ser subempreitado, nos percentuais, quando autorizados no edital do certame, cedido ou sublocado, exceto aquilo que não se inclua em sua

especialização, o que dependerá de prévia anuência da CONTRATANTE, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA pelo ônus e perfeição técnica dele.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

5.1 A CONTRATADA deverá executar o objeto do presente instrumento, através de profissionais habilitados, de acordo com o constante do descritivo do serviço imediatamente após o recebimento da Ordem de Serviços.

5.2 A CONTRATADA fornecerá todo material e mão de obra necessários para execução dos serviços e será responsável por todos os gastos diretos e indiretos, devendo ser das marcas constantes da proposta e apresentados todos os laudos e garantias de certificação exigidos, quando for o caso.

5.3 As despesas de locomoção, fretes, diárias, hospedagem e alimentação, quando do deslocamento e permanência no Município para a prestação dos serviços necessários à execução do objeto, são de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

5.4 A CONTRATADA deverá observar as normas técnicas expedidas pelos órgãos competentes, bem como obedecer aos princípios básicos de organização e material de qualidade mínima para aceitação.

5.5 No caso de imperfeições na prestação dos serviços, eles serão recusados, cabendo à contratada refazê-los, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório.

5.6 Os serviços aqui mencionados deverão ser executados em estrita observância as leis trabalhistas, convenções coletivas, quer Municipal, estadual ou Federal.

5.7 A prestação de serviços aqui contratados, deverão ser iniciados no prazo máximo de 02 (dois) dias a contar do recebimento da (s) AF's.

5.8 Os serviços serão executados no horário e nos dias normais de expediente do Município.

5.9 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao ÓRGÃO GERENCIADOR, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato.

5.10 A CONTRATADA deverá refazer todo e qualquer serviço não aprovado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, sem qualquer ônus adicional para a contratante.

5.11 A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessárias até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado.

CLÁUSULA SEXTA - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES.

6.1 O Município utilitário, obriga-se a efetuar o pagamento estipulado após a apresentação, aceitação e atesto do responsável pela prestação do serviço e emissão de nota fiscal por parte da CONTRATADA.

6.2 A CONTRATADA obriga-se a prestar o serviço de acordo com o estipulado neste instrumento.

6.3 A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.4 A CONTRATADA obriga-se a refazer de imediato e às suas expensas serviços em que se verificarem irregularidades.

6.5 A CONTRATADA obriga-se a prestar ao Município todas as informações e esclarecimentos necessários ao acompanhamento dos trabalhos, sempre que solicitado.

CLÁUSULA SETIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1 Efetuar os pagamentos devidos, na forma e condições ora estipuladas.

7.2 Prestar todos os esclarecimentos necessários para a prestação de serviços objeto desta contratação.

7.3 Zelar pela boa qualidade dos serviços, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações, quando for o caso.

7.4 Indicar funcionário para fiscalizar a execução do Contrato.

7.5 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, a respeito da supressão ou do acréscimo previsto neste contrato, encaminhando o respectivo termo aditivo para ser assinado.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

8.1 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente e regras previstas na ata e neste instrumento contratual.

8.2 Efetuar a prestação dos serviços, de acordo com as condições e prazos propostos, e demais especificações constantes do Termo de Referência.

8.3 Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato.

8.4 Prestar os serviços contratados e acompanhá-los até final instância, efetivando, todas as providências processuais e/ou administrativas previstas no ordenamento jurídico, observadas as condições assumidas.

8.5 Manter as condições de regularidade durante toda a vigência do contrato.

8.6 Facultar as secretarias solicitantes e ao Município CONTRATANTE o direito de exercer a fiscalização, garantido a correta execução dos serviços.

8.7 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente e regras previstas no Termo de Referência e Edital.

8.8 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos servidores do Município, atendendo de imediato as reclamações.

8.9 Executar os serviços contratados de acordo com o disposto no Edital e seus anexos.

8.10 Não promover a subcontratação total ou parcial do objeto do Contrato, salvo expressa autorização.

8.11 Responsabilizar-se pelos danos causados ao Município CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução deste Contrato.

8.12 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato.

8.13 Comprovar, sempre que solicitado, o pagamento dos tributos que incidirem sobre a execução dos serviços prestados.

8.14 Facilitar o pleno exercício das funções do Gestor do Contrato, atendendo às suas solicitações e fornecendo, a qualquer momento, todas as informações de interesse do Município, por ele 42 julgadas necessárias, pertinentes ao objeto deste Contrato, sob pena de aplicação das sanções contratuais.

8.15 Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

8.16 Cumprir as atividades inerentes com profissionais especializados, assumindo total e exclusiva responsabilidade pelo integral atendimento de toda a legislação aplicável ao serviço de que trata este instrumento contratual.

8.17 Responsabilizar-se por todas as despesas com materiais, equipamentos, mão de obra, impostos, seguros, taxas, tributos, incidências fiscais de qualquer natureza ou espécie, trabalhistas, previdenciárias, salários, custos diretos e indiretos, encargos sociais, e quaisquer outros encargos necessários à perfeita execução do objeto deste instrumento.

CLAUSULA NONA - OBRIGAÇÕES REFERENTES AO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

a) Nomear, na formalização do contrato, servidor responsável para fiscalizar os serviços.

b) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do ÓRGÃO GERENCIADOR/MUNICÍPIO CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos e informações solicitados, respondendo prontamente às

CNPJ Nº 08.355.463/0001-88

reclamações formuladas e também as solicitações diversas, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da comunicação do Fiscal.

c) Responder por quaisquer prejuízos que seus empregados ou prepostos comprovadamente causem ao ÓRGÃO GERENCIADOR/MUNICÍPIO CONTRATANTE, ou a terceiros, durante a execução dos serviços, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

d) Arcar com todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor.

e) Cumprir com as obrigações trabalhistas e manter as condições de habilitação, sob pena de dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

f). Participar de reuniões programadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR/CONTRATANTE.

g) Respeitar as normas estabelecidas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR/CONTRATANTE.

h) Assumir, automaticamente, ao firmar este instrumento contratual, a responsabilidade exclusiva por danos causados ao ÓRGÃO GERENCIADOR e ao CONTRATANTE que o compõem ou a terceiros, inclusive por acidentes com ou sem mortes, em consequência de falhas na prestação dos serviços decorrentes de culpa ou dolo de qualquer de seus empregados ou prepostos.

i) Resguardar a ÓRGÃO GERENCIADOR e o CONTRATANTE contra perdas e danos de qualquer natureza provenientes de serviços executados por força de contrato.

i) Desenvolver seu trabalho em regime de colaboração com o ÓRGÃO GERENCIADOR e o CONTRATANTE, acatando as orientações e decisões do setor de fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO TERMO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DESTE INSTRUMENTO CONTRATUAL

10.1 As obrigações decorrentes deste instrumento contratual, serão formalizadas nas formas legais.

10.2 A recusa da CONTRATADA em assinar este contrato caracteriza descumprimento de obrigações, podendo-lhe acarretar as sanções previstas.

10.3 No caso previsto no item anterior, a critério do ÓRGÃO GERENCIADOR/CONTRATANTE, poderá ser celebrado contrato com as remanescentes, obedecida à ordem classificatória e preferencialmente as mesmas condições oferecidas pela CONTRATADA, inclusive quanto ao preço.

10.4 Este instrumento contratual poderá ser alterado nas formas legais.

10.5 Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência deste instrumento contratual, a CONTRATANTE, deverá verificar a regularidade fiscal da CONTRATADA consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceeis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-la ao respectivo processo.

10.6 A CONTRATADA deverá comprovar quando da assinatura deste instrumento, mediante declaração que cumpre com as exigências de reservas de cargos previstas em lei e em outras normas específicas, para PCD (Pessoas com Deficiência), reabilitação da previdência social e de aprendiz.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES.

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

- a) Der causa à inexecução parcial ou total do contrato.
- b) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.
- c) Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.
- d) Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta.
- e) Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f) Apresentar declaração ou documentação falsa.
- g) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.
- h) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
- i) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- j) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal de nº 12.846/2013.

11.2. O licitante CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante.
- b) Multa de até 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o máximo de 5% (cinco por cento) sobre a parcela em atraso, em decorrência de atraso injustificado no adimplemento do objeto.
- c) Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado no caso de inadimplemento total do contrato.

d) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Município, pelo prazo de até 2 (dois) anos.

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

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

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

11.5. Caso a CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 dias, a contada data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.6. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do 46 licitante, o órgão poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

11.8. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do órgão contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA RESCISÃO DO CONTRATO

12.1 Conforme disposto no Artigo 137º da Lei Federal de nº 14.133/2021, constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

I- Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de situações.

II- Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior.

III - Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato.

IV - Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato.

V - Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante.

VI - Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

12.2 Conforme disposto no § 2º do Artigo 137º, o contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

I - Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no Artigo 25º da Lei Federal de nº 14.133/2021.

II - Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses.

III- Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas.

IV - Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos.

12.3. As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do § 2º da Lei Federal 14.133/2021, observarão as seguintes disposições:

I - Não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído.

II - Assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do disposto na Alínea "d", Inciso II do Caput do Artigo 124º da Lei Federal de nº 14.133/2021.

12.4. Os emitentes das garantias previstas no Art. 96º da Lei Federal de nº 14.133/2021, deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

12.5. Conforme disposto no Artigo 138º da Lei Federal e nº 14.133/2021, a extinção do contrato poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta.

II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração.

III - Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

12.6. Conforme disposto no § 1º do Artigo 138º da Lei Federal e nº 14.133/2021, extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

12.7. Conforme disposto no § 2º do Artigo 138º da Lei Federal e nº 14.133/2021, quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - Devolução da garantia.

II - Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção.

III - Pagamento do custo da desmobilização.

12.8. Conforme disposto no Art. 139º da Lei federal de nº 14.133/2021, a extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:

I - Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração.

II - Ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade.

III - Execução da garantia contratual para:

a) Ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível) pagamento das multas devidas à Administração Pública.

b) Exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

IV - Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

12.9. Conforme disposto no § 1º do Artigo 139º da Lei Federal de nº 14.133/2021, a aplicação das medidas previstas nos incisos I e II do caput deste artigo ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

12.10. Conforme disposto no § 2º do Artigo 139º da Lei federal de nº 14.133/2021, na hipótese do inciso II do caput deste artigo, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do ministro de Estado, do secretário estadual ou do secretário municipal competente, conforme o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o foro da cidade de São Miguel/RN, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados deste instrumento contratual, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

São Miguel/RN, ... de de 20....

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS

NOME: _____ CPF: _____

NOME: _____ CPF: _____

ANEXO III – REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO

A EMPRESA _____, inscrita no CNPJ nº _____, e endereço na rua/avenida _____, requer seja deferido seu credenciamento junto ao Município de São Miguel/RN, com objetivo de participar do credenciamento para nos termos previstos pelo edital nº./20... – Credenciamento Público.

ITENS	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇO	QTD	UND
01
02

DECLARA, por este ato jurídico, ter prévia ciência e compreensão, em tempo hábil e suficiente, do objeto, das cláusulas e dos requisitos constantes do edital de convocação acima identificado, havendo anuência integral às condições nele estabelecidas.

Por ser verdade, firmo a presente manifestação de vontade.

_____ / ____ / ____.

Assinatura do responsável.