



Autarquia Municipal de Educação de Apucarana Superintendência de Licitações			
Processo Administrativo	49660/2024	Pregão Eletrônico	20/2024
Realização da Licitação	09:30 horas do dia 09/09/2024		
Tipo	Menor preço por Item – Compras		
Objeto	Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar da rede municipal de educação de Apucarana-PR		
Órgão	Autarquia Municipal de Educação de Apucarana – UASG 928300		

Índice:

1. Do objeto, do preço máximo e do critério de julgamento
2. Da impugnação, dos esclarecimentos
3. Das condições de liquidação, pagamento e reajuste
4. Condições de participação
5. Do credenciamento e do sistema eletrônico
6. Cadastramento da proposta
7. Da abertura da sessão pública
8. Da formulação dos lances
9. Critérios de desempate
10. Negociação
11. Envio da proposta de preços
12. Julgamento e aceitabilidade da proposta vencedora
13. Amostras
14. Habilitação
15. Encaminhamento da documentação de habilitação
16. Verificação da documentação de habilitação
17. Recursos
18. Assinatura da ata de registro de preços
19. Sanções
20. Revogação e anulação
21. Disposições gerais
22. Modelo de Proposta Comercial (Anexo I)
23. Minuta da Ata de Registro de Preços nº XXX/2024
24. Estudo Técnico (Anexo III)
25. Termo de Referência (Anexo IV)



INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS
Telefone para contato: 43 3422-4000, Ramais: 423 ao 425. Horário: 08:00 às 18:00 horas Email: licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br



RESUMO DO EDITAL			
1. Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar da rede municipal de educação de Apucarana-PR.			
2. Valor Máximo e condições de liquidação e pagamento: - R\$ 7.028.659,10 (sete milhões, vinte e oito mil, seiscentos e cinquenta e nove reais e dez centavos). - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação e pagamento.			
3. Critério de julgamento: Menor preço por Item			
4. Ampla Concorrência	5. Exclusivo MEI/ME/EPP	6. Reserva de Lote MEI/ME/EPP	7. Amostras
SIM (X) NÃO ()	SIM (X) NÃO ()	SIM (X) NÃO (X)	SIM (X) NÃO ()
7. Plataforma eletrônica: www.gov.br/compras			
9. Do cadastro das propostas: A proposta eletrônica deverá ser encaminhada exclusivamente por meio do sítio www.gov.br/compras , a partir da liberação do Edital, até as 09h30min do dia 09 de Setembro de 2024 , horário de Brasília-DF.			
10. Início da fase de lances: A partir das 09h30min horas do dia 09 de Setembro de 2024 , horário de Brasília-DF, a sessão pública na internet, no sítio eletrônico www.gov.br/compras , será aberta por comando do Pregoeiro, com a divulgação das propostas eletrônicas recebidas e início da etapa de lances.			
11. Da habilitação: conforme o item 14 do edital.			
11. Itens: Conforme anexo IV do edital, sendo o Termo de Referência.			
12. Prazo de entrega: Conforme anexo IV do edital, sendo o Termo de Referência.			
13. Vigência da Ata de Registro de Preços: 12 (doze) meses.			



A **Autarquia Municipal de Educação de Apucarana**, inscrita no CNPJ SOB Nº 11.701.924/0001-31, sediado à Avenida Jaboti, 195, neste município, por intermédio dos pregoeiros, designados pelas Portarias nº **03/2024 de 15 de Janeiro de 2024** e **215/2024 de 08 de Maio de 2024**, em conformidade com o disposto na Lei Federal 14.133/2021, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/14; **Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020**; Lei Municipal nº 101/2019; **Lei Municipal nº058/2019**; Decreto Municipal nº 936/2023, o qual regulamenta a Lei Federal 14.133/2021; e suas alterações, legislação correlata e pelas normas do portal de compras governamentais (www.gov.br/compras), torna pública a realização de licitação, na modalidade **Pregão**, na forma **Eletrônica**, do tipo **Menor Preço – Item – Compras**, conforme as condições e especificações constantes do presente edital, inclusive seus anexos, notadamente o **anexo IV**, que veicula o Termo de Referência.

Processo Administrativo		Edital de Pregão Eletrônico	
49660/2024		20/2024	
Expedido em	27/08/2024		
Tipo	Menor Preço – Item – Compras		
Data inicial para acolhimento das propostas		Data final de cadastro das propostas e início da fase de lances	
28/08/2024		09/09/2024	
Hora da fase de lances		09:30 HS	
Requisitante			
Ofício nº ° 1355/2024 – Autarquia Municipal de Educação (AME)			

1. Do objeto, do preço máximo e do critério de julgamento

1.1. A presente licitação tem por objeto abertura de processo licitatório para **Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar da rede municipal de educação de Apucarana-PR**, de acordo com as condições e especificações constantes do presente edital, inclusive seus anexos, notadamente o **Anexo IV**, que veicula o termo de referência.

1.2. De acordo com o mapa de preços resta fixado em **R\$ 7.028.659,10 (sete milhões, vinte e oito mil, seiscentos e cinquenta e nove reais e dez centavos)** o preço máximo estimado da futura aquisição.



1.3. A proposta final que consignar preços, mesmo que após as tentativas de negociações, inclusive unitários, superiores aos fixados por este edital será desclassificada, conforme o §1º do Art. 61 da Lei Federal 14.133/2021.

1.4. As despesas decorrente da aquisição dos itens de que trata o objeto deste termo de referência correrão à conta do orçamento:

Alimentação Escolar - Ensino Fundamental – 2129			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
33390320500000000000	Merenda escolar	001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados)	571
33390320500000000000	Merenda escolar	107 - Salário Educação	572
33390320500000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	573
Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Creche – 2130			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
33390320500000000000	Merenda escolar	107 - Salário Educação	575
33390320500000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	576
33390320500000000000	Merenda escolar	001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados)	574
Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Pré-escola – 2131			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
33390320500000000000	Merenda escolar	001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados)	577
33390320500000000000	Merenda escolar	107 - Salário Educação	578
33390320500000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	579
Alimentação Escolar - Educação Especial – 2134			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
33390320500000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	580
Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos – 2135			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
33390320500000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de Recursos do FNDE	581



		referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	
--	--	---	--

1.5. O critério de julgamento da presente licitação é o de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

2. Da impugnação, dos esclarecimentos

2.1 As impugnações ao presente Edital poderão ser feitas até as 18 horas do dia **04/09/2024**, três dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública do Pregão, por qualquer cidadão ou licitante.

2.2 A impugnação deverá ser apresentada por escrito, dirigida ao Pregoeiro, e conter o nome completo do responsável, indicação da modalidade e número do certame, a denominação social da empresa, número do CNPJ, telefone, endereço eletrônico para contato, devendo ser protocolada no Setor de Protocolo da Prefeitura do Município de Apucarana, localizado no Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, no horário das 08h00 às 18h00, ou encaminhada por e-mail ao endereço eletrônico: licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br

2.3 A impugnação será julgada em até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e a resposta será publicada no Portal da Transparência do Município de Apucarana, e disponibilizada no sítio www.apucarana.pr.gov.br, no link Transparência - Licitações Autarquia Municipal de Educação.

2.4 Não será conhecida impugnação interposta por fax ou vencido o respectivo prazo legal.

2.5 Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

2.6 Os pedidos de **esclarecimentos** referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, **até 03 (três) dias úteis anteriores** à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, endereçados exclusivamente ao e-mail: licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br

2.6.1 O(a) pregoeiro(a) responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

2.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.



2.7.2 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

3. Das condições de liquidação, pagamento e reajuste

Da Liquidação:

3.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação.

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

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

3.2.1 A nota fiscal deverá ser emitida de acordo com Decreto Municipal nº 608/2023, o qual está em conformidade com a Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de Janeiro de 2012 e alterações posteriores;

3.2.2 A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no citado decreto;

3.2.3 Caso o fornecedor seja imune, isento e/ou possua dispensa através de amparo legal, o mesmo deverá indicar no campo observação da nota fiscal. Na ausência de informação, o Departamento de Contabilidade, juntamente com a Secretaria da Fazenda, procederá a retenção do imposto conforme as alíquotas contidas no Anexo I da citada Instrução Normativa.

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

3.4 O pagamento será precedido de consulta aos sistemas que geram as Certidões Negativas, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação.



3.5 Na hipótese de irregularidade na habilitação, a contratada deverá regularizar a sua situação no prazo de até 15 (quinze) dias, sob pena de aplicação das sanções contratuais e rescisão do contrato.

3.6 O pagamento efetuado pela Autarquia Municipal de Educação não isenta a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades.

3.7 É vedado à contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

3.8 Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela Autarquia Municipal de Educação, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Nº de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

Forma de pagamento

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

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

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

3.12 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. 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.



Do reestabelecimento do equilíbrio econômico financeiro:

3.13 Revisão: fato extraordinário, imprevisível ou previsível, mas de consequências incalculáveis, previsto no Artigo 127 da Lei Federal 14.133/2021 e no Artigo 272 do Decreto Municipal 936/2023;

3.13.1 Quando verificado pela empresa vencedora que os valores para fornecimento de bens não condizerem com a realidade dos preços praticados pelo mercado, a mesma poderá solicitar o restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro, por meio de documentos que comprovem os prejuízos, como por exemplo, notas fiscais de compra atualizadas, que deverão ser protocolados em dias úteis, das 08:00 às 18:00, no edifício da Prefeitura, Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, setor de protocolo, ou por meio do endereço eletrônico: licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br.

3.13.2 Para que o processo seja deferido, as empresas habilitadas e classificadas na sessão do pregão eletrônico serão convocadas para apresentarem os valores para os itens que serão reequilibrados. Desta forma se houverem valores inferiores ao solicitado pela empresa vencedora, serão realizadas negociações conforme orientações da Procuradoria Jurídica.

4. Condições de participação

4.1 Não poderão participar, direta ou indiretamente, deste Pregão:

4.1.1 Interessados que se enquadrem nas vedações previstas no Artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/21;

4.1.2 Empresas cujo objeto social não seja compatível com o objeto deste Pregão;

4.1.3 Empresas que não estejam regularmente estabelecidas no País;

4.1.4 Empresas suspensas temporariamente de participar de licitação e de contratar com o Município de Apucarana ou outra entidade deste Município;

4.1.5 Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

4.1.6 Empresas que se encontrem sob falência, dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, exceto empresas com plano de recuperação acolhido judicialmente, e empresas em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente.

4.1.7 Cooperativa de mão de obra;

4.1.8 Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.

4.1.9 Empresas cujo sócio, cotista ou dirigente seja servidor da Autarquia Municipal de Educação de Apucarana, ou cônjuge, companheiro, parente em linha reta e colateral,



consanguíneo ou afim até o terceiro grau, de servidor público do Executivo ou Legislativo do Município de Apucarana, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja agente de contratação, membro da comissão de contratação, pregoeiro ou autoridade ligada à contratação.

5. Do credenciamento e do sistema eletrônico

5.1 Os interessados em participar desta Licitação deverão estar previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e perante o Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG, pelo site www.gov.br/compras.

5.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

5.1.2 **O número da UASG no sistema COMPRASGOV: 928300. É por este número que será encontrado o processo e poderá se cadastrar para a participação em todas as licitações da Autarquia de Educação.**

5.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

5.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.5 A proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e seus lances.

5.6 Se o sistema do pregão eletrônico ficar inacessível por problemas operacionais exclusivamente por parte do portal de compras, com a desconexão de todos os participantes no decorrer da etapa competitiva do pregão, o certame será suspenso e retomado somente após a comunicação via e-mail e chat aos participantes.

5.7 No caso de desconexão apenas do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico permanecerá acessível às proponentes para recepção dos lances,



retomando o pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

5.8 Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes.

5.9 Caberá à proponente:

5.9.1 Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o todo o processo do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, inclusive no que tange aos subitens supra.

5.9.2 Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

5.9.3 O uso da senha de acesso pela proponente é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo plataforma responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.9.4 O credenciamento junto ao SICAF, implica a responsabilidade legal da proponente e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica.

6. Cadastramento da proposta

6.1 A proposta eletrônica deverá ser encaminhada exclusivamente por meio do sítio www.gov.br/compras, a partir da liberação do Edital, até **as 09h30min do dia 09 de Setembro de 2024, horário de Brasília-DF.**

6.1.1 Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no Compras governamentais (CATMAT) e as especificações constantes deste edital, prevalecerá a do edital.

6.2 O licitante deverá dar oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

6.3 A apresentação das propostas implicará plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital.

6.4 Ocorrendo discordância entre o valor unitário e o total, prevalecerá o primeiro.



7. Da abertura da sessão pública

7.1 A partir **das 09h30min horas do dia 09 de Setembro de 2024**, horário de Brasília-DF, a sessão pública na internet, no sítio eletrônico www.gov.br/compras, será aberta por comando

do Pregoeiro, com a divulgação das propostas eletrônicas recebidas e início da etapa de lances.

7.2 A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

7.3 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

7.4 A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.5 Ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

8. Da formulação dos lances

8.1 Será adotado para o envio de lances o modo de **disputa aberto e fechado**.

8.2 Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.3 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

8.4 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

8.5 A diferença entre os lances enviados não poderá ser inferior a R\$ 0,01 e incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

8.7 Caso o licitante não realize lances, permanecerá o valor da proposta inicial para efeito da classificação final.

8.8 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de



exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

8.9 A fase de lances terá duração inicial de 15 (quinze) minutos.

8.10 Encerrado o prazo inicialmente fixado, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção dos lances será automaticamente encerrada.

8.11 Após o encerramento da recepção dos lances, o sistema eletrônico abrirá a oportunidade para que o licitante detentor da proposta de menor preço e os demais licitantes que se encontrem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta possam ofertar lance final e fechado.

8.12 O lance final de que trata o subitem anterior poderá ser ofertado em até 5 (cinco) minutos e será sigiloso até o encerramento desse prazo.

8.13 Na ausência de, no mínimo, três ofertas na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado.

8.14 Em não havendo lance final e fechado classificado, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado.

8.15 Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o Pregoeiro poderá, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada.

8.16 As propostas de licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.17 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada nos termos do subitem acima terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos – controlados pelo sistema – contados após a comunicação automática para tanto.

8.18 Caso a licitante classificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrarem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



8.19 O disposto no subitem acima somente será aplicável quando a melhor proposta final não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.20 O Pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível à realização de eventual diligência.

8.21 Realizada a diligência, o Pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

8.22 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9. Critérios de desempate

9.1 Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos na LC nº 123/06, seguido da aplicação do critério estabelecido no Art. 60 da Lei Federal nº 14.133/21, assim como no Art. 154 do Decreto Municipal 936/2023, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

9.2 Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do subitem anterior, no caso de ausência de envio de lances após o início da fase competitiva.

9.3 Caso o edital tiver tratamento diferenciado e simplificado, conforme o Art. 155 do Decreto Municipal nº 936/2023, que concede o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte Locais e Regionais de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, cujo objetivo é:

I) a promoção do desenvolvimento econômico e social;

II) a ampliação da eficiência das políticas públicas e;

III) o incentivo à inovação tecnológica.

9.3.1 De acordo com o Art. 2º da Lei Municipal nº 101/2019, para os benefícios previstos nesta lei ficam assim definidos geograficamente os termos "local" e "regional":

I. Local: Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) sediadas em todo território do Município de Apucarana - Estado do Paraná.

II. Regional: Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPPs) sediadas em um dos Municípios integrantes da Associação dos Municípios do Vale do Ivaí - AMUVI, formada pelos Municípios de 1) Apucarana, 2) Arapuã, 3) Ariranha Do Ivaí, 4) Bom Sucesso, 5) Borrazópolis, 6) Califórnia, 7) Cambira, 8) Cruzmaltina, 9) Faxinal, 10) Godoy Moreira, 11) Grandes Rios, 12) Ivaiporã, 13) Jandaia Do Sul, 14) Jardim Alegre, 15) Kaloré, 16)



Lidianópolis, 17) Lunardelli, 18) Marilândia Do Sul, 19) Marumbi, 20) Mauá Da Serra, 21) Novo Itacolomi, 22) Rio Bom, 23) Rio Branco Do Ivaí, 24) Rosário Do Ivaí, 25) São João Do Ivaí E 26) São Pedro Do Ivaí.

9.3.2 Para o cumprimento do disposto no Art. 3º da Lei 101/2019, a administração pública municipal adotará as regras previstas na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, em especial aquelas constantes dos Arts. 44 a 49, bem como em normas regulamentares que prevejam tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, especialmente, os incisos I e III dessa lei.

9.3.3 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte.

10. Negociação

10.1 Após o encerramento da etapa de lances, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

10.2 O Pregoeiro poderá negociar com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

10.3 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

11. Envio da proposta de preços

11.1 A proposta de preços equalizada, acompanhada, se for o caso, de documentos complementares exigíveis para essa etapa ou quando necessários à confirmação daqueles exigidos e já apresentados, deverá ser anexada no sistema Compras Governamentais, pelo licitante convocado, em até 2 (duas) horas.

11.1.1 O prazo de envio poderá ser alterado por solicitação do licitante convocado ou por decisão do Pregoeiro, ambas as opções devidamente justificadas.



11.2 O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada no item anterior, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

11.3 A proposta deverá conter:

11.3.1 Proposta de preços, contendo as informações do modelo do Anexo II deste Edital, vedado o preenchimento desta com dados aleatórios, sob pena de desclassificação;

11.3.2 Preços unitários e totais, em Real, em algarismo, com no máximo duas casas após a vírgula, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

11.3.3 Indicação de que nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto;

11.3.4 Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da licitação.

11.4 A proposta, enviada exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, deve atender todas as especificações técnicas obrigatórias do Edital e Anexos sob pena de desclassificação.

11.5 A proposta apresentada terá que refletir preços equivalentes aos praticados no mercado no dia de sua apresentação.

11.6 A apresentação da proposta implicará:

11.6.1 Conhecimento e aceitação plena e total de todas as cláusulas e condições estabelecidas por este Edital e seus Anexos;

11.6.2 Conhecimento das especificações, quantitativos, encargos gerais, e, condições para execução dos serviços, sujeitando-se ao gerenciamento e fiscalização da Autarquia Municipal de Educação de Apucarana.

12. Julgamento e aceitabilidade da proposta vencedora

12.1 Encerrada a etapa de lances e depois de concluída a negociação e verificação de possível empate, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Art. 14 da Lei nº 14.133/21, legislação correlata e no subitem 4.1 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou na futura contratação, mediante consulta aos cadastros indicados no subitem 14.14 do Edital.

12.2 No caso de constatação de falta de condição de participação, o licitante será excluído do certame.



12.3 Confirmadas as condições de participação, o Pregoeiro examinará a proposta quanto às especificações do objeto ofertado e compatibilidade do preço em relação ao valor máximo para a contratação.

12.4 O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Autarquia Municipal de Educação de Apucarana ou do Município de Apucarana ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

12.5 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

12.6 Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

12.7 Não serão aceitas propostas que possuam valores unitários e totais superiores aos máximos ou preço manifestamente inexequível.

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

12.9 Havendo indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 2º do Art. 59 da Lei nº 14.133 de 2021, assim como no Decreto Municipal 936/2023, em seu Art. 136, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

12.9.1 Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

12.9.2 Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

12.9.3 Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

12.9.4 Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;

12.9.5 Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

12.9.6 Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

12.9.7 Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;



12.9.8 Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

12.9.9 Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;

12.9.10 Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;

12.9.11 Estudos setoriais;

12.9.12 Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos equipamentos.

12.9.13 Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

12.10 No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos os licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.11 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item anterior, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

12.12 A adequação da proposta na forma acima não poderá acarretar majoração de seu valor global.

12.13 Serão também desclassificadas as propostas:

12.13.1 Que estejam em desacordo com as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

12.13.2 Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais proponentes;

12.13.3 Que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e que não sejam passíveis de saneamento na própria sessão;

12.13.4 Que para sua viabilização indiquem condições genéricas de cobertura de outras propostas, ou de subsídios condicionados que não estejam autorizados em Lei, ou se refiram a repasse de descontos ou de isenção de tributos ou ainda aquelas em desacordo com o edital, ou qualquer norma jurídica aplicável à contratação;

12.13.5 Que após diligências não forem corrigidas ou justificadas.



12.14 Se a proposta não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a subsequente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

12.15 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

13. Amostras

13.1 Os licitantes vencedores, quando convocados, deverão apresentar amostra física do produto, devidamente identificada com a razão social da licitante, número do pregão, do item e lote a que se refere e dispor, ainda, de informações detalhadas sobre a origem, composição, data de fabricação, prazo de validade, marca e outros.

13.2 A amostra deverá ser encaminhada para a Prefeitura de Apucarana, sito ao Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, centro, 2º Andar, Setor de Compras e Licitação da Prefeitura, no prazo máximo 03 (três) dias corridos contados da convocação do Pregoeiro, no período das 8h00 às 17h30, para aprovação por parte dos solicitantes.

13.3 As embalagens dos produtos de origem estrangeira deverão apresentar na embalagem informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

13.4 As amostras poderão ser abertas, manuseadas, desmontadas e submetidas aos testes necessários.

13.5 As amostras serão avaliadas por servidores do Departamento da Merenda Escolar;

13.6 Será desclassificada a amostra que apresentar divergência com relação às exigências técnicas mínimas expressas por parâmetros e padrão de qualidade e desempenho constante no termo de referência.

13.7 Em caso de recusa da amostra, a fundamentação será amplamente detalhada.

13.8 Serão desclassificados os licitantes cujas amostras não forem entregues dentro do prazo, bem como as que não atendam às especificações do Edital e seus anexos.

14. Habilitação

14.1 Para a habilitação dos licitantes, será exigida a documentação relativa:

14.1.1 À habilitação jurídica;

14.1.2 À qualificação técnica;

14.1.3 À qualificação econômico-financeira;

14.1.4 À regularidade fiscal, social e trabalhista;



14.1.5 Ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

14.2 Documentos relativos à habilitação jurídica:

14.2.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

14.2.2 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

14.2.3 No caso de Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

14.2.4 No caso de sociedade estrangeira em funcionamento no país: Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

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

14.3 Documentos relativos à qualificação técnica:

14.3.1 Empresas cadastradas ou não no SICAF ou deverão apresentar:

14.3.1.1 **Certidão(ões) ou atestado(s) de capacidade técnica, fornecidos por pessoa jurídica da administração pública ou privada, que comprovem a aptidão da licitante conforme o item do termo de referência (Anexo IV).**

14.3.1.2 O atestado deverá conter os itens e as respectivas quantidades, bem como, informações necessárias para confirmação de sua autenticidade junto ao emissor.

14.3.1.3 Quando existir dúvida em relação à veracidade do atestado, serão solicitados documentos comprobatórios, tais como cópias de notas fiscais, recibos, contratos, nota de empenho, Demonstrativo de Resultados, devendo ser enviados por e-mail em até 4 (quatro) horas, contadas da solicitação, e enviados os originais ou cópia autenticada, via correio, em até 48 horas após a solicitação.

14.3.1.4 Para a comprovação da qualificação técnica, servidores da Autarquia Municipal de Educação de Apucarana poderão, a seu critério, visitar as instalações da proponente, devendo, na ocasião, serem comprovadas as informações solicitadas.

14.3.1.5 **Alvará da Vigilância Sanitária Vigente, sob pena de desclassificação.**



14.3.1.6 As Empresas que cotarem produtos perecíveis (carnes suínas e de frango, salsicha e linguiça) deverão apresentar (obrigatório):

14.3.1.6.1 Certificado de Inspeção do Produto: Federal (S. I. F – Serviço de inspeção federal) ou Estadual (S. I. P – Serviço de inspeção do Paraná ou do estado de origem da licitante) ou Municipal (S. I. M – Serviço de inspeção municipal da licitante).

14.3.1.6.2 Ficha técnica dos itens cotados, devidamente assinada pelo responsável técnico.

14.3.1.6.3 CRLV (Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos) do veículo destinado ao transporte dos perecíveis, caso o mesmo seja locado, apresentar o contrato de locação, onde deverá constar em nome da licitante, dando assim, total poder para sua utilização.

14.3.1.6.4 Declaração de inspeção veicular válida, referente ao veículo que será utilizado, emitida pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante, declarando que o mesmo encontra-se em perfeitas condições de transporte de congelados/resfriados, as paredes de isolamento térmico e motor de refrigeração, de maneira a não prejudicar a refrigeração do produto alimentício perecível.

14.4 Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:

14.4.1 Certidão negativa de falência e recuperação judicial ou extrajudicial, ou certidão que comprove plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

14.4.2 Balanço patrimonial e demonstração de resultado de exercício dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

14.4.3 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstração de resultado de exercício social referentes ao período de existência da sociedade;

14.4.4 A comprovação do balanço patrimonial será feita da seguinte forma:

14.4.4.1 No caso de sociedades anônimas, na forma do Art. 289, da Lei Federal nº 6.404/1976;



14.4.4.2 No caso de empresas de responsabilidade limitada, cópia autenticada das páginas do Livro Diário, contendo Termo de Abertura, Balanço Patrimonial, Demonstração de resultado de exercício e Termo de Encerramento, com o respectivo registro na Junta Comercial, dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

14.4.4.3 Para fins do subitem anterior, as empresas que adotarem o SPED Contábil (Sistema Público de Escrituração Digital) deverão apresentar: o arquivo da ECD que contenha o Balanço Patrimonial dos 2 (dois) últimos exercícios sociais (arquivo transmitido por meio do SPED em formato.txt); e o Termo de Autenticação (recibo gerado pelo SPED).

14.4.5 O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do balanço patrimonial dos 2 (dois) últimos exercícios sociais ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, atestando a boa situação financeira:

LG= Liquidez Geral – superior a 1

SG= Solvência Geral – superior a 1

LC= Liquidez Corrente – superior a 1

Sendo,

$LG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$

$SG = AT / (PC + ELP)$

$LC = AC / PC$

Onde:

AC= Ativo Circulante

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

ELP= Exigível a Longo Prazo

AT= Ativo Total

14.4.6 Quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral for igual ou inferior a 1, comprovação de patrimônio líquido ou capital social não inferior a 10% (dez por cento) do valor máximo da contratação;

14.4.7 O balanço patrimonial e as demonstrações de exercício social deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

14.5 Documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista:



14.5.1 Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (SRFB) 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 os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do artigo 11 da Lei Federal n.º 8.212/1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;

14.5.2 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

14.5.3 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual relativa aos Tributos Estaduais, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

14.5.4 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal relativa aos Tributos Municipais da sede da proponente, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa ou documento equivalente do Município do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;

14.5.5 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 artigo 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943.

14.6 As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

14.7 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

14.8 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



14.9 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital.

14.10 A não-regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo de aplicação das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao Pregoeiro convocar o autor do menor lance seguinte aos já convocados para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou revogar a licitação.

14.11 Para as certidões emitidas que não especifiquem seu prazo de validade, será considerado o prazo máximo de **90 (noventa) dias**, contados a partir de suas respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação.

14.12 Documentação complementar:

14.12.1 Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

14.12.2 Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

14.12.3 Declaração do licitante de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em observância ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

14.12.4 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;

14.12.5 Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, nos termos do inciso I, do Artigo 63, da Lei Federal nº 14.133/21;

14.12.6 Para o fornecedor enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do Art. 4º, da Lei nº 14.133/21;



14.12.7 Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art.1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal.

14.13 As declarações exigidas no subitem acima serão consultadas no sistema Compras Governamentais.

14.14 A licitante não pode possuir registro impeditivo da contratação no SICAF, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), da CGU, disponível no Portal da Transparência (www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis), no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do CNJ, por meio de consulta a ser realizada no sítio (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php) e no Cadastro de Impedidos de Licitar do TCE/PR (<http://servicos.tce.pr.gov.br/tcepr/municipal/ail/ConsultarImpedidosWeb.aspx>), no Município de Apucarana.

14.15 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e, no caso do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do CNJ, também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

14.16 A habilitação do licitante cadastrado no SICAF será verificada por consulta online ao sistema, aos documentos por ele abrangidos, e por meio da documentação complementar especificada neste Edital.

14.17 Os documentos abrangidos pelo SICAF são os relativos à:

14.17.1 Habilitação jurídica;

14.17.2 Qualificação econômico-financeira;

14.17.3 Regularidade fiscal e trabalhista.

14.18 O licitante não cadastrado no SICAF deverá apresentar toda a documentação de habilitação prevista neste Edital.

14.19 Ao licitante inscrito no SICAF, cuja documentação relativa à regularidade fiscal, trabalhista e à qualificação econômico-financeira encontrar-se vencida no referido sistema, será facultada a apresentação da documentação atualizada ao Pregoeiro no momento da habilitação.

14.20 Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.



14.21 Todos os documentos deverão ser apresentados:

14.21.1 Na forma prevista em lei, e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome da licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física;

14.21.2 Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;

14.21.3 Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

14.21.4 Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório.

14.22 Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado.

14.23 Caso os documentos sejam de procedência estrangeira, deverão ser devidamente consularizados.

15. Encaminhamento da documentação de habilitação

15.1 Os documentos de habilitação não abrangidos pelo SICAF ou desatualizados nos cadastros anteriores, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro.

15.1.1 O prazo de envio poderá ser alterado por solicitação do licitante convocado ou por decisão do Pregoeiro, ambas as opções devidamente justificadas.

15.2 A verificação, pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova para fins de habilitação.

16. Verificação da documentação de habilitação

16.1 Consideradas cumpridas todas as exigências do Edital quanto à apresentação da documentação de habilitação pelo licitante classificado em primeiro lugar, o Pregoeiro o declarará vencedor.

16.2 Ocorrendo a inabilitação, o Pregoeiro convocará o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.

17. Recursos



17.1 Após as etapas de julgamento, o sistema abrirá prazo não inferior a 10 (dez) minutos, durante o qual, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer.

17.2 Registrada a intenção de recurso será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem as contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

17.3 Os recursos e contrarrazões deverão ser manifestados exclusivamente por meio eletrônico via internet, no sítio: www.gov.br/compras.

17.4 Decorridos os prazos para os recursos e contrarrazões, o Pregoeiro terá até 03 (três) dias úteis para:

17.4.1 Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;

17.4.2 Motivadamente, reconsiderar a decisão;

17.4.3 Manter a decisão, encaminhando o recurso à autoridade julgadora, que terá até 10 (dez) dias úteis para decidir.

17.4.4 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.5 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o processo licitatório para determinar a contratação.

17.6 Não havendo recurso, o Pregoeiro encaminhará o procedimento à autoridade superior para adjudicação e homologação.

17.7 A publicidade do julgamento dos eventuais recursos será no Diário Oficial do Município e no Portal da Transparência, site: www.apucarana.pr.gov.br.

18. Assinatura da ata de registro de preços

18.1 Após a homologação da licitação, a ata de registro de preços será enviada ao licitante vencedor para assinatura.

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

18.3 Farão parte da ata, independentemente de suas transcrições, as condições estabelecidas



neste Edital.

18.4 O licitante vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da ata, para devolvê-la assinada, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

18.5 O prazo para devolução da ata poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da adjudicatária e aceita pela Autarquia Municipal de Educação de Apucarana.

18.6 A pessoa que assinar a ata deverá demonstrar que possui poderes para praticar o ato, mediante a apresentação de cópias autenticadas dos atos constitutivos, alterações e demais documentos necessários à comprovação de seus poderes.

18.7 Em caso de recusa ou impossibilidade do licitante vencedor em assinar a ata, executar o objeto, ou quando não fizer a comprovação referida no item anterior, a Autarquia Municipal de Educação de Apucarana adotará as providências cabíveis à imposição de sanção, bem como convocará os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitadores e feita a negociação, contratar com a Administração.

18.8 Será procedido o cadastro de reserva, conforme consta na minuta da Ata de Registro de Preços.

18.9 As empresas vencedoras dos itens deverão comprovar em até 30 (trinta) dias da data da assinatura do contrato, a contratação dos aprendizes e matrícula dos mesmos nos cursos de aprendizagem, em conformidade com a Lei Municipal nº 58/2019 e o art. 99 do Decreto Municipal 936/2023, bem como o caput do art. 429 da CLT.

18.9.1 Nos termos do art. 56, inciso I, do Decreto nº 9.579/18, ficam dispensadas da contratação de aprendizes as microempresas e as empresas de pequeno porte.

18.10 A obrigação legal de contratação e matrícula de aprendizes nos cursos de aprendizagem para efeitos da Lei Municipal nº58/2019 pode ser cumprida pela manutenção da quantidade mínima legal de aprendizes admitidos pelos licitantes previamente à licitação, conforme caput do art. 429 da CLT.

19. Sanções

19.1 De acordo com o art. 289 do Decreto Municipal 936/2023, os contratados que descumprirem total ou parcialmente as normas administrativas ficarão sujeitos às penalidades descritas no Artigo 156º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quais sejam:

I - advertência;

II - multa;



III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.2 Na aplicação das penalidades devem ser consideradas as circunstâncias previstas no §1º do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, assim como no §2º do Art. 289 do Decreto Municipal 936/2023.

20. Revogação e anulação

20.1 Fica assegurado à Autarquia Municipal de Educação de Apucarana o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.

20.2 A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dele dependam.

20.3 Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.

20.4 A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.

20.5 Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

21. Disposições gerais

21.1 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de seus documentos de habilitação e eventuais amostras. A Autarquia Municipal de Educação de Apucarana não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.2 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do processo desde a realização da sessão pública, exceto nos casos previstos no Artigo 64 da Lei Federal nº14.133/21.

21.3 A Autarquia Municipal de Educação de Apucarana não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Edital obtidas por meio de terceiros.

21.4 Das sessões públicas serão geradas atas circunstanciadas.

21.5 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação vigente.

21.6 Na hipótese de divergência entre este Edital e as condições apresentadas pelos licitantes em suas propostas, prevalecerão sempre os termos deste Edital.



21.7 Na contagem dos prazos constantes do presente Edital, observar-se-á o disposto no Artigo 183 da Lei Federal n.º 14.133/21, excluindo-se o dia de início e incluindo-se o dia de vencimento.

21.8 Os licitantes e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

21.9 Para os propósitos da cláusula anterior, definem-se as seguintes práticas:

- a) **“Prática corrupta”**: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução da ata;
- b) **“Prática fraudulenta”**: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução da ata;
- c) **“Prática colusivas”**: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
- d) **“Prática coercitiva”**: Causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução da ata;
- e) **“Prática obstrutiva”**: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista na cláusula da **Ata de Registro de Preços e dos Contratos vinculados à mesma**, atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

21.10 Integram o presente Edital:

Anexo I: Modelo de Proposta de Preço;

Anexo II: Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo III: Estudo Técnico;

Anexo IV: Termo de Referência;

Município de Apucarana, 27 de Agosto de 2024.

Profª Marli Regina Fernandes da Silva

Diretora Presidente

Autarquia Municipal de Educação de Apucarana



Modelo de Proposta Comercial

Dados da empresa proponente:

(RAZÃO SOCIAL, CNPJ, I.E. OU I.M., ENDEREÇO COMPLETO, DADOS BANCÁRIOS, TELEFONE, E-MAIL, PESSOA PARA CONTATO).

Pela presente, apresentamos nossa proposta comercial para o fornecimento dos itens abaixo descritos, conforme termos do edital de **Pregão Eletrônico nº 20/2024**.

Lote	Item	Descrição Dos Itens	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
###	##	####	##	##	###	####

Valor total da proposta: R\$ XXX.XXX,XX (Valor por extenso).

Observação: A proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

Validade da proposta: XX (mínimo 90 dias corridos).

Forma de pagamento:

De acordo com o contido no edital.

[] Nossa empresa **se enquadra** na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Art. 3º da LC 123/2006 e não está inserida nas excludentes hipóteses do § 4º daquele artigo.
(ou)

[] Nossa empresa **não se enquadra** na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

XXXXXXXXXXXXXX, em xx de XXXXXXXXXXXX de xxxx

Nome da empresa

CNPJ

Assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa licitante (apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos)

Nota: a proposta comercial deverá conter os dados desse modelo, e ser redigida em português, de forma clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, sob pena de desclassificação, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais proponentes, prejuízo à administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo.



Anexo II

Minuta da Ata de Registro de Preços nº XXX/2024			
Processo administrativo nº	49660/2024	Pregão nº	20/2024
Data	XX de XXXXXXXXX de 2024		

A **Autarquia Municipal de Educação de Apucarana**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, sediada na Avenida Jaboti, nº 195, Vila Santo Inácio, CEP 86800-210, Apucarana, Paraná, inscrito no CNPJ sob o nº 11.701.924/0001-31, neste ato representada pela Ilustríssima Diretora Presidente, Sra. **Marli Regina Fernandes da Silva**, brasileira, casada, residente à Rua Arthur Bernardes, 151, neste Município, portadora do cadastro de pessoa física nº 278.492.449-15, e cédula de identidade nº 1.239.290-7-SSP/PR, de acordo com as atribuições que lhe foram conferidas, em conformidade com o resultado do **Pregão Eletrônico nº 20/2024**, devidamente homologado, resolve, nos termos da Lei Federal 14.133/21 e alterações posteriores, bem como do Decreto Municipal nº 936/2023, **Registrar os Preços** com a empresa **xxxxxxxxxx**, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxx, inscrito na I.E. nº xxx, situada a xxxx, xxx, bairro: xxxx, CEP xxxxxx, cidade: xxx, estado: xxx, representada pelo senhor **xxxx**, residente a **xxxx**, portador(a) do cadastro de pessoa física xxxx e cédula de identidade xxxx em conformidade com o Pregão e com as cláusulas e condições que se seguem.

Cláusula Primeira: Do Objeto

1.1. Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar da rede municipal de educação de Apucarana-PR, para eventual aquisição do objeto descrito na seguinte tabela:

PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI/ME/EPP – ITENS 01 A 78					
TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS					
ITEM	PRODUTO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, DIET, INTEGRAL	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.	ADOÇANTE LÍQUIDO EM FRASCOS DE NO MÍNIMO 80 ML, COMPOSTO POR ÁGUA, EDULCORANTE NATURAL GLICOSÍDEO DE STEVIOL E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO, SEM GLÚTEN - VALIDADE 24 MESES.	UN	50	XX,XX	X.XXX,XX
2.	BEBIDA DE ARROZ, 100% VEGETAL, SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR ÁGUA, ARROZ ORGÂNICO, ÓLEO DE GIRASSOL, CÁLCIO NATURAL E SAL.	UN	200	XX,XX	X.XXX,XX



	EMBALAGEM DE 1LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
3.	BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE SEM AÇÚCAR , COMPOSTO EM SEUS INGREDIENTES POR AÇÚCAR, MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN (FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA INTEGRAL DE SOJA, CACAU, CASTANHA DO CAJU, AÇÚCAR MASCADO, EMULSIFICANTES, FERMENTO E CONSERVANTES. SEM ADIÇÃO DE LEITE. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 30 A 40G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	7.200	XX,XX	X.XXX,XX
4.	COLORAU EM PÓ FINO , PACOTE DE 01 QUILO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO DE 500 GRAMAS A 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000	XX,XX	X.XXX,XX
5.	COOKIE COM GOTÍCULAS DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , COMPOSTO EM SEUS INGREDIENTES POR MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN (FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA INTEGRAL DE SOJA, AÇÚCAR, CHOCOLATE AMARGO EM PEDACOS, GORDURA DE PALMA, FLOCOS DE ARROZ E SOJA, AÇÚCAR MASCADO, OVO EM PÓ, CHIA, QUINOA, EMULSIFICANTES, FERMENTO E CONSERVANTES. SEM ADIÇÃO DE LEITE. EMBALAGEM INDIVIDUAL COM NO MÍNIMO 80 GRAMAS.	UN	2.500	XX,XX	X.XXX,XX
6.	COOKIE INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE , COM SABOR DE FRUTAS CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES, MILHO INTEGRAL EM PÓ, FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, MELADO DE CANA, AMIDO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E OU GIRASSOL E OU ALGODÃO), AÇÚCAR MASCADO, EXTRATO DE SOJA, FRUTAS (MORANGO E AMORA), MALTODEXTRINA, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, FERMENTOS (FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO) E AROMA. NÃO PODE CONTER OVO E LEITE EM SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 120 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.500	XX,XX	X.XXX,XX
7.	FARINHA DE AVEIA , EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM GLÚTEN.	KG	30	XX,XX	X.XXX,XX
8.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG. NO RÓTULO DEVE CONSTAR DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE	PCT	20	XX,XX	X.XXX,XX



	FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
9.	IOGURTE DE LEITE VEGETAL , 100% VEGETAL, SABORES DIVERSOS, COM 0% LACTOSE E SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR ÁGUA, CREME DE COCO, AÇÚCAR ORGÂNICO, AMIDO MODIFICADO, FIBRA SOLÚVEL, FOSFATO DE CÁLCIO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E FERMENTO. EMBALAGEM DE 170 A 200 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	600	XX,XX	X.XXX,XX
10.	LEITE DE AVEIA , 100% VEGETAL, COMPOSTO POR ÁGUA, AVEIA INTEGRAL, FIBRA SOLÚVEL, ÓLEO VEGETAL DE GIRASSOL, CÁLCIO, SAL, VITAMINA D, ESTABILIZANTE GOMA GELANA, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DE 1L. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100	XX,XX	X.XXX,XX
11.	LEITE DE COCO , 100% VEGETAL, COM 0% LACTOSE E SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR ÁGUA, LEITE DE COCO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DO LEITE, CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO E SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 900ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100	XX,XX	X.XXX,XX
12.	MACARRÃO DE ARROZ , SEM OVOS E SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ SEM OVOS, PARAFUSO OU ESPAGUETE, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100	XX,XX	X.XXX,XX
13.	MACARRÃO ESPAGUETE, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , ELABORADO COM FARINHA DE MILHO E FARINHA DE ARROZ, COM BAIXO TEOR DE SÓDIO, CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS, E AROMATIZANTES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE A PARTIR DE 200 GR A 500G- VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200	XX,XX	X.XXX,XX
14.	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA,	KG	150	XX,XX	X.XXX,XX



	TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR A 01 QUILO - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO.				
15.	MARGARINA SEM LACTOSE , EMBALAGEM DE 500 GR, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES ÁGUA, ÓLEO DE SOJA, GORDURA VEGETAL, SAL, LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE E ESTABILIZANTES. , VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	600	XX,XX	X.XXX,XX
16.	ROSQUINHA DE COCO ZERO AÇÚCAR , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E OU GIRASSOL E OU ALGODÃO), MILHO INTEGRAL EM PÓ, FIBRA NATURAL SOLÚVEL EM PÓ, MALTODEXTRINA, AMIDO, COCO RALADO, ALFARROBA EM PÓ, EDULCORANTES NATURAIS MALTITOL E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, FERMENTOS FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA E AROMAS. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	1.000	XX,XX	X.XXX,XX
PRODUTO – HORTIFRUTIGRANJEIRO					
17.	ABACAXI PÉROLA FRUTA BEM DESENVOLVIDO, LIMPO, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO. COM COMPRIMENTO DE 180 A 250 MM E DIÂMETRO 100 E 120MM.	KG	7.500	XX,XX	X.XXX,XX
18.	CEBOLA BRANCA DE 1ª QUALIDADE , IN NATURA, SEM RÉSTIA, SECA, NOVA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA Sã E SEM RUPTURAS.	KG	15.000	XX,XX	X.XXX,XX
19.	CENOURA DE 1ª QUALIDADE , TAMANHO REGULAR. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	5.000	XX,XX	X.XXX,XX
20.	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE , COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CHU LIMPO, FIRME E PESADO COM POLPA TENRA, DE COR CLARA, COM CASCA MACIA, SEM	KG	5.000	XX,XX	X.XXX,XX



	PODRIDÃO, CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM COMPRIMENTO DE 10 MM E DIÂMETRO DE 6MM.				
21.	ERVILHA IN NATURA CONGELADA, PACOTES DE 300 GR. ERVILHA CONGELADA A PARTIR DE GRÃOS ÍNTEGROS, FRESCOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE, QUE FORAM SELECIONADOS, LAVADOS BRANQUEADOS, RESFRIADOS, RAPIDAMENTE CONGELADOS E ARMAZENADOS À TEMPERATURA DE CONGELAMENTO. GRÃOS LIVRES DE IMPUREZAS (CORPO ESTRANHO E/OU PRAGAS). ODOR CARACTERÍSTICO DE ERVILHA FRESCA, COR VERDE CLARO, UNIFORMEMENTE DISTRIBUÍDO, CARACTERÍSTICO DE ERVILHA FRESCA, CONSISTÊNCIA NÃO FIBROSA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO.	PCT	400	XX,XX	X.XXX,XX
22.	LARANJA BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA TENRA, COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES.	KG	8.000	XX,XX	X.XXX,XX
23.	MELANCIA FRUTA, LIMPA, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	7.000	XX,XX	X.XXX,XX
24.	PÊRA WILLIAMS , FRESCA, COM GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA.	KG	4.000	XX,XX	X.XXX,XX
PRODUTO – PÃES					
25.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO, FÉCULA DE MANDIOCA, MARGARINA, QUEIJO MUSSARELA E PARMESÃO, AMIDO MODIFICADO, LEITE EM PÓ, OVO, SAL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE QUEIJO E EXTRATO DE LEVEDURA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, PORCIONADO EM 25 A 35 GRAMAS CADA UNIDADE, COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO QUE ACOMODA 10 KG. COM VALIDADE DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM TEMPO DE PREPARO NO FORNO DE 20 A 30 MINUTOS.	KG	1.500	XX,XX	X.XXX,XX
26.	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN , SEM LACTOSE, VÁRIOS SABORES, EMBALAGEM DE 175G A 350	PCT	1.800	XX,XX	X.XXX,XX



	GRAMAS, COM FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA, COM VALIDADE ENTRE 1 E 3 MESES, A FATIA DEVE TER EM MÉDIA 25 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES E RÓTULO NUTRICIONAL.				
PRODUTO – PROTEÍNAS					
27.	SALSICHA , EMBALADA A VÁCUO, EM PACOTES DE 2,5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000	XX,XX	X.XXX,XX
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
28.	AMIDO DE MILHO CAIXA COM 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	CX	3.000	XX,XX	X.XXX,XX
29.	ARROZ INTEGRAL , LONGO FINO, POLIDO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DO GRÃO IN NATURA, DE SAFRA CORRENTE, DESPROVIDO DE CASCA E/OU TEGUMENTO, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A SAÚDE, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADOS, DEVIDAMENTE ROTULADO NO ASPECTO QUALITATIVO, QUANTITATIVO, CONSTANDO PRAZO DE VALIDADE, MARCA, Nº DO REG. NO ÓRGÃO COMPETENTE E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG.	KG	500	XX,XX	X.XXX,XX
30.	AVEIA EM FLOCOS FINOS . ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTIFICADA, 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500	XX,XX	X.XXX,XX
31.	BISCOITO DE POLVILHO , ISENTO DE GLÚTEN, LIVRE DE GORDURAS TRANS, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES. 90% DO PRODUTO DEVE ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	KG	2.000	XX,XX	X.XXX,XX



32.	CACAU EM PÓ ALCALINO PURO DE ÓTIMA QUALIDADE , PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500GRAMAS A 1000 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UN	1.500	XX,XX	X.XXX,XX
33.	CAMOMILA PARA INFUSÃO , ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.000	XX,XX	X.XXX,XX
34.	CANELA EM PÓ ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO INTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 50 G.	KG	100	XX,XX	X.XXX,XX
35.	CANJQUINHA DE MILHO AMARELA FINA , CONFECCIONADO COM MATÉRIA PRIMA LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NO RÓTULO DEVE CONSTAR DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 500 G.	PCT	10.000	XX,XX	X.XXX,XX
36.	ERVA DOCE ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SOLICITADAS EM RESOLUÇÃO, QUANTIDADE DE 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.000	XX,XX	X.XXX,XX
37.	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO , EMBALAGEM LATA OU SACHE 340 GRAMAS COM BRIX DE 18 A 20%. O EXTRATO DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SEM PELES E SEM SEMENTES. CARACTERÍSTICAS: MASSA CONSISTENTE; COR: VERMELHA; CHEIRO: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO: PRODUTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12 DE 1978. NÃO CONTENDO AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LATA	20.000	XX,XX	X.XXX,XX
38.	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , SECA, FINA	KG	2.000	XX,XX	X.XXX,XX



	BENEFICIADA AMARELA , PACOTE 01 QUILO, TIPO 01, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTIFICADA, 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
39.	FARINHA DE MILHO BIJU PACOTE DE 01 QUILO, FLOCOS AMARELOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLASTIFICADAS DE ATÉ 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500	XX,XX	X.XXX,XX
40.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , ACONDICIONADO EM PACOTE DE 5KG DE POLIETILENO. NO RÓTULO DEVE CONSTAR DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1.700	XX,XX	X.XXX,XX
41.	FEIJÃO CARIOQUINHA , TIPO 1 NOVO, GRÃOS SADIOS, COM COLORAÇÃO ESPECIFICA DE FEIJÃO NOVO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 01 QUILO CADA PACOTE,A CONDICIONADOS EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UN	6.000	XX,XX	X.XXX,XX
42.	FEIJÃO PRETO , TIPO 1 NOVO, GRÃOS SADIOS, COM COLORAÇÃO ESPECIFICA DE FEIJÃO NOVO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 01 QUILO CADA PACOTE,A CONDICIONADOS EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UN	3.000	XX,XX	X.XXX,XX
43.	FERMENTO PÓ , ACONDICIONADO EM LATAS, CONTENDO 100 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	7.000	XX,XX	X.XXX,XX
44.	FOLHA DE LOURO CONSTITUÍDO DE FOLHAS SECAS E LIMPAS EM EMBALAGENS DE 200G, POLIETILENO ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	KG	50	XX,XX	X.XXX,XX
45.	FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PACOTE DE 01 QUILO, PORÇÃO DE 60G CONTÉM 224KCAL; 44G DE CARBOIDRATO; 5,6 G DE PROTEÍNA; 2,8 G DE GORDURAS TOTAIS; 0,4 G DE GORDURA SATURADA; 0 G DE GORDURAS TRANS; 4,4 G DE FIBRA ALIMENTAR; 21 MG DE SÓDIO; 90 MCG DE ÁCIDO FÓLICO; 3,95 MG DE FERRO.	KG	5.000	XX,XX	X.XXX,XX



	VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA.				
46.	MACARRÃO DE SÊMOLA AVE MARIA , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN . ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GRS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO	PCT	10.000	XX,XX	X.XXX,XX
47.	MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN . ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO	PCT	10.000	XX,XX	X.XXX,XX
48.	MACARRÃO DE SÊMOLA ESPAGUETE , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN . ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO	PCT	10.000	XX,XX	X.XXX,XX
49.	MILHO PARA PIPOCA , EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM DE 500G.	UN	2.000	XX,XX	X.XXX,XX
50.	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN . ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR A 01 QUILO - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O	PCT	200	XX,XX	X.XXX,XX



	MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO.				
51.	MILHO VERDE EM SACHÊ , COR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO IN NATURA, SEM SABOR OU ODOR ESTRANHO. EMBALAGEM 3 KG LIQUIDO E 2 KG FINAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.SEM ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR.	SACHÊ	350	XX,XX	X.XXX,XX
52.	MOLHO DE SOJA , EM EMBALAGEM DE 900 ML, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES SOJA, MILHO, TRIGO, SAL, AÇÚCAR, GLICOSE, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO INS 202 E ÁGUA. CONTÉM GLÚTEN.	UN	130	XX,XX	X.XXX,XX
53.	ORÉGANO MOÍDO , EMBALAGENS DE 200G ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO INTEGRO ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	80	XX,XX	X.XXX,XX
54.	SAL REFINADO IODADO , 01 KG, ISENTO DE UMIDADE, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 01 KG EM CADA PACOTE, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	9.300	XX,XX	X.XXX,XX
55.	VINAGRE DE MAÇÃ SEM ÁLCOOL EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 750ML. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações, DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	UN	5.000	XX,XX	X.XXX,XX
56.	UVA PASSA : O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 19 (DECRETO 12.342/78) E RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013. INGREDIENTES MÍNIMOS: UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, QUE SEJAM DECLARADOS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, SER ISENTO DE GORDURA TRANS, AÇÚCAR E EDULCORANTES. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E	KG	500	XX,XX	X.XXX,XX



	SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, FUNGOS, LEVEDURAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.				
57.	LEITE DESNATADO DE ÓTIMA QUALIDADE , HOMOGENEIZADO, QUE TENHA RECEBIDO TRATAMENTO TÉRMICO ESPECIAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE). DEVE APRESENTAR EM 200 ML DO PRODUTO TEOR DE GORDURA TOTAL DE 0%. EMBALAGEM MULTILAMINADA CARTONADA DE 1 LITRO, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES, QUE POSSUA PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS. COM TAMPA DE ROSCA. SELO DO SIF	LITROS	50	XX,XX	X.XXX,XX
58.	MARGARINA VEGETAL , POTE DE 1 QUILO, COM SAL, CREMOSA, MACIA, CONTENDO 80% LIPÍDEOS, LIVRE DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO DE POLIETILENO LEITOSO DE ALTA DENSIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UN	5.000	XX,XX	X.XXX,XX
59.	LEITE 0% LACTOSE , SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. EMBALAGEM DE 1LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	7.000	XX,XX	X.XXX,XX
60.	LEITE DE SOJA , COM 0% LACTOSE E 0% COLESTEROL, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO CÁLCIO, ZINCO E VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM DE 1,5LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	1.000	XX,XX	X.XXX,XX
61.	SUCO DE SOJA VÁRIOS SABORES COM 0% LACTOSE E 0% COLESTEROL, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO CÁLCIO, ZINCO E VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 1 LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	500	XX,XX	X.XXX,XX
62.	SUCO NATURAL DE LARANJA CONTENDO NO MÍNIMO 80% DE SUCO. ESTE DEVERÁ SER HOMOGENEIZADO EM PROCESSO MECÂNICO SEM ADIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO QUÍMICO. PASTEURIZADO. SEM CONSERVANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1(UM) LITRO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	LITRO	5.000	XX,XX	X.XXX,XX
PRODUTO – FÓRMULAS					



63.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES , À BASE DE 100% PROTEÍNA ISOLADA DA SOJA. ENRIQUECIDA COM FERRO, CÁLCIO NA FORMA DE CITRATO DE CÁLCIO, VITAMINAS, L-METIONINA. APRESENTAÇÃO: LATA DE 400G. NÃO CONTENDO GLÚTEN. ONDE DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMações: A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200	XX,XX	X.XXX,XX
64.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 24 MESES ANTI REFLUXO OU ANTI-REGURGITAÇÃO . QUE CONTENHA AGENTE ESPESSANTE. PARA LACTANTES COM REFLUXO DESDE O NASCIMENTO, SUA FÓRMULA DEVE POSSUIR LEITE EM PÓ, DEVEM POSSUIR DHA E ARA. POTE OU LATA DE 400 GR.	UN	30	XX,XX	X.XXX,XX
65.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES COM ATÉ 6 MESES DE VIDA . DE PARTIDA, ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO LACTENTE ATÉ O 6º MÊS, DE ALTA DIGESTIBILIDADE E ENRIQUECIDA COM FERRO, QUE ATENDA AOS PADRÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. EMBALAGEM DE 800G, ONDE DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMações: A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO.	UN	1.200	XX,XX	X.XXX,XX
66.	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES , COM PROTEÍNAS MODIFICADAS EM SUA RELAÇÃO CASEÍNA/PROTEÍNA DO SORO DO LEITE. ENRIQUECIDA COM NUCLEOTÍDEOS, FERRO E VITAMINAS. APRESENTAÇÃO: LATA DE 400G. NÃO CONTENDO GLÚTEN. ONDE DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMações: A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	150	XX,XX	X.XXX,XX
PRODUTOS ESPECIAIS					
67.	AMIDO MIX , PRÉ-MISTURA DE BAIXO TEOR DE PROTEÍNA PARA PREPARAÇÃO DE TODOS OS TIPOS DE ASSADOS, DOCES E SALGADOS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 1KG. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6	KG	30	XX,XX	X.XXX,XX



	MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
68.	BISCOITO ÁGUA E SAL, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MARGARINA VEGETAL [GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA, PALISTE, CANOLA), ÁGUA, SAL, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES NATURAIS], MALTODEXTRINA, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, XAROPE DE ARROZ, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, XAROPE DE GLUCOSE, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONOACETILTARTÁRICOS E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ACIDIFICANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AMIDO DE MILHO MODIFICADO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 115G, PORCIONADO EM QUATRO EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DE 25 A 30 GRAMAS CADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80	XX,XX	X.XXX,XX
69.	BISCOITO BAUNILHA E CACAU, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, FARINHA DE ARROZ, CREME VEGETAL DE PALMA, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, MANTEIGA DE CACAU, GEMA DE OVO, AÇÚCAR INVERTIDO, EMULSIFICANTE LETICINA DE SOJA, AGENTES DE CRESCIMENTO (BICARBONATO DE AMÔNIO E SÓDIO), GOMA XANTANA, GOMA ACÁCIA, SAL, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE CARAMELO IV. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80	XX,XX	X.XXX,XX
70.	BISCOITO LEITE COM MORANGO, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, FARINHA DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, LEITE DE COCO, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRAS INULINA E ACÁCIA, GEMA DE OVO, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO (BICARBONATO DE SÓDIO, FERMENTO QUÍMICO E BICARBONATO DE AMÔNIO), ANTIOXIDANTE	PCT	80	XX,XX	X.XXX,XX



	NATURAL EXTRATO DE ALECRIM, AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AOS NATURAIS SABOR LEITE E MORANGO, E CORANTE NATURAL CARMIM COCHONILHA. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
71.	BISCOITO MAISENA, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 112G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80	XX,XX	X.XXX,XX
72.	BISCOITO MARIA, SEM GLÚTEN , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, AÇÚCAR, GORDURA DE PALMA, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, OVO, MANTEIGA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE AÇÚCAR; EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONOACETILTARTÁRICOS E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; SAL, AROMATIZANTE NATURAL; ACIDIFICANTE: ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 125G, PORCIONADO EM TRÊS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DE 35 A 45 GRAMAS CADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40	XX,XX	X.XXX,XX
73.	BISCOITO DE POLVILHO, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: POLVILHO, GORDURA VEGETAL, OVO, SAL MARINHO E CORANTE NATURAL DE URUCUM. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40	XX,XX	X.XXX,XX
74.	FARINHA ESPECIAL, SEM GLÚTEN , LIVRE DE SOJA ,	KG	100	XX,XX	X.XXX,XX



	LACTOSE E PROTEÍNAS ANIMAIS , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE BATATA, AMIDO DE MILHO E ESPESSANTE GOMA XANTANA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
75.	MACARRÃO PARAFUSO , BAIXO TEOR DE PROTEÍNA, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AMIDO DE ARROZ, CELULOSE, XAROPE DE CANA DE AÇÚCAR, INULINA, FARINHA DE ARROZ, AROMATIZANTE (EXTRATO DE CÁRTAMO), EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E CORANTE BETACAROTENO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30	XX,XX	X.XXX,XX
76.	MIX PREMIUM , SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE E OVOS, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, FIBRAS VEGETAIS (PSYLLIUM, BAMBU), FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FARINHA DE LENTILHAS, DEXTROSE, ESPESSANTE: HIDROXIPROPILMETILCELULOSE E SAL. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30	XX,XX	X.XXX,XX
77.	PÃO DE FORMA, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO MODIFICADO, AMIDO DE MILHO, ÓLEO DE MILHO AÇÚCAR, OVO EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE HIDROXIPROPILMETILCELULOSE, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO E AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. EMBALAGEM DE 175 A 350G. A FATIA DEVE TER EM MÉDIA 25G. COM VALIDADE ENTRE 1 E 3 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	PCT	30	XX,XX	X.XXX,XX
78.	SEQUIINHOS DE LEITE, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AMIDO DE MANDIOCA, GORDURA VEGETAL DE PALMA, OVO, SAL E AROMATIZANTE. EMBALAGEM DE 300G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40	XX,XX	X.XXX,XX



COTA PRINCIPAL – NO MÍNIMO 75% - ITENS 79 A 107 PARTICIPAÇÃO AMPLA CONCORRÊNCIA					
ITEM	PRODUTO – HORTIFRUTIGRANJEIRO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
79.	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE , TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADA PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	22.500	XX,XX	X.XXX,XX
80.	MAÇÃ TAMANHO MÉDIO , TIPO GALA OU FUJI CAIXA 18 QUILOS. LIMPA, TENRA, INTEGRAL, COM CASCA LISA E BRILHANTE, COM COLORAÇÃO DO GRUPO AVERMELHADA, SEM MANCHAS E PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM DIÂMETRO HORIZONTAL ENTRE 60 E 70MM	KG	32.000	XX,XX	X.XXX,XX
81.	MAMÃO FORMOSA , CONTENDO 18 QUILOS EM CADA CAIXA. LIMPO MADURO (NO MÍNIMO 3/4 DA CASCA MADURA), ÍNTEGRO, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM OVÁRIO MÚLTIPLO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA.	KG	12.500	XX,XX	X.XXX,XX
82.	MELÃO FRUTA , LIMPA, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	12.500	XX,XX	X.XXX,XX
83.	MANGA FRUTA , LIMPA, FIRME, COM POLPA BEM DESENVOLVIDA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	13.500	XX,XX	X.XXX,XX
PRODUTO – PÃES					
84.	PÃO DE LEITE 30 GRAMAS , PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA ESPECIAL, COM FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO; E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GR DE PESO DEPOIS DE ASSADO. DEVERÃO SER FABRICADOS UM DIA ANTES DA ENTREGA; COMPOSIÇÃO: PÃO ESPECIAL COM UMA INCORPORAÇÃO MÍNIMA DE LEITE EM PÓ DE 50G/KG DE FARINHA, OU QUANTIDADE EQUIVALENTE DE OUTRO	KG	46.000	XX,XX	X.XXX,XX



	PRODUTO LÁCTEO.				
85.	PÃO DE FORMA FATIADO , CONTEÚDO APROXIMADO 20 FATIAS, ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE, RÓTULO, VALIDADE, FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 2 DIAS, EMBALAGEM DE 500 G.	KG	19.000	XX,XX	X.XXX,XX
86.	PÃO DE LEITE INTEGRAL 40% , COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA INTEGRAL, FARINHA DE CENTEIO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, FARINHA DE MALTE TORRADA, BAIXO TEOR DE AÇÚCAR, E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS POR UNIDADE, ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 300 GR A 350 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS APÓS A DATA DA ENTREGA.	KG	7.500	XX,XX	X.XXX,XX
87.	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADO , PESO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS NO MÍNIMO -12°C. O PRODUTO É EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO E PESO BRUTO. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 KG.	KG	5.250	XX,XX	X.XXX,XX
88.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LÍPIDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	KG	11.000	XX,XX	X.XXX,XX
89.	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS . CONGELADO COM TEMPERATURA DE -18°C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO	KG	21.000	XX,XX	X.XXX,XX



	COMPETENTE. EMBALAGEM DE 2 KILOS. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.				
90.	CARNE PATINHO EM BIFES SEM OSSO , PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. CONTENDO ENTRE 40 E 50 GRAMAS CADA BIFE, EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	3.000	XX,XX	X.XXX,XX
91.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	KG	5.300	XX,XX	X.XXX,XX
92.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM MOÍDA , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	4.500	XX,XX	X.XXX,XX
93.	LINGUIÇA TOSCANA (PURA) ; FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE SUÍNA; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA;	KG	5.000	XX,XX	X.XXX,XX



	ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
94.	POSTA DE PEIXE CAÇÃO EM CORTE COM APROXIMADAMENTE 2 CM CONGELADO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E ESPINHAS, CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES CAPAZES OU NÃO MASCARAR OU ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES DO PESCADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR SEMPRE EM TEMPERATURA CONGELADA. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 2 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . SENDO PERMITIDO O GLACEAMENTO DE 12% DO PESO LIQUIDO DECLARADO.	KG	2.700	XX,XX	X.XXX,XX
95.	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: SACAROSE (MIN. 99,60%) SAIS MINERAIS (MAX. 0,10%) UMIDADE (MAX. 0,04%), COM COLORAÇÃO UNIFORME SABOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 05 QUILOS CADA PACOTE. FARDO 6X5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	26.500	XX,XX	X.XXX,XX
96.	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE , FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, CACAU EM PÓ, LIQUOR DE CACAU, SAL REFINADO, CORANTE CARAMELO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.	PCT	21.000	XX,XX	X.XXX,XX
97.	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO , A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO,	PCT	20.000	XX,XX	X.XXX,XX



	AMIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTE. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.				
98.	BISCOITO MAISENA , PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO, COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, FOSFATO MONOCÁLCIO E AROMATIZANTE, LIVRE DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	19.500	XX,XX	X.XXX,XX
99.	BISCOITO ÁGUA E SAL , COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL. AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE MALTE, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, LIVRE DE GORDURA TRANS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	19.000	XX,XX	X.XXX,XX
100.	CACAU EM PÓ ALCALINO 50% DE ÓTIMA QUALIDADE , PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500GRAMAS A 1000 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UN	3.500	XX,XX	X.XXX,XX
101.	CHÁ DE ERVA MATE PARA INFUSÃO , CAIXA COM 250 GRAMAS TOSTADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO CONTENDO 250 GRS EM CADA UNIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	18.000	XX,XX	X.XXX,XX
102.	NHOQUE DE MANDIOCA CONGELADO , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	KG	6.000	XX,XX	X.XXX,XX



	(ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), MANDIOCA, OVOS FRESCOS IN NATURA, TEMPEROS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU QUALQUER PRODUTO QUÍMICO, PRODUTO EMBALADO EM SACO PLÁSTICO E CONTENDO 1 KG, AGRUPADO EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG. VALIDADE DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
103.	ÓLEO DE SOJA REFINADO , COR PRÓPRIA, TRANSPARENTE, REFINADO, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO, EMBALADO EM LATA DE 900ML, E POSTERIORMENTE EM CAIXA DE 20 LATAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	FRASCO	18.000	XX,XX	X.XXX,XX
104.	LEITE TIPO C PASTEURIZADO . EMBALAGENS DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF, SIP OU SIM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	LITROS	15.500	XX,XX	X.XXX,XX
105.	MANTEIGA PURA COM SAL . EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 400G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	POTES	9.000	XX,XX	X.XXX,XX
106.	NATA - EMBALAGEM EM BALDES ATÓXICOS, VARIANDO DE 3 A 3,5 LITROS, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	BALDE	1.200	XX,XX	X.XXX,XX
107.	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO , ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO LACTENTE NO 2º SEMESTRE DE VIDA, DE ALTA DIGESTIBILIDADE E	UN	1.550	XX,XX	X.XXX,XX



	ENRIQUECIDA COM FERRO, QUE ATENDA AOS PADRÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, EMBALAGEM DE 800 G, ONDE DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES , MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO.				
--	--	--	--	--	--

COTA RESERVADA – ATÉ 25% - ITENS 108 A 136**PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI/ME/EPP*****TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS***

ITEM	PRODUTO – HORTIFRUTIGRANJEIRO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
108.	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE , TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADA PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	7.500	XX,XX	X.XXX,XX
109.	MAÇÃ TAMANHO MÉDIO , TIPO GALA OU FUJI CAIXA 18 QUILOS. LIMPA, TENRA, INTEGRAL, COM CASCA LISA E BRILHANTE, COM COLORAÇÃO DO GRUPO AVERMELHADA, SEM MANCHAS E PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM DIÂMETRO HORIZONTAL ENTRE 60 E 70MM	KG	8.000	XX,XX	X.XXX,XX
110.	MAMÃO FORMOSA , CONTENDO 18 QUILOS EM CADA CAIXA. LIMPO MADURO (NO MÍNIMO 3/4 DA CASCA MADURA), ÍNTEGRO, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM OVÁRIO MÚLTIPLO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA.	KG	1.500	XX,XX	X.XXX,XX
111.	MELÃO FRUTA , LIMPA, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	1.500	XX,XX	X.XXX,XX
112.	MANGA FRUTA , LIMPA, FIRME, COM POLPA BEM DESENVOLVIDA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	500	XX,XX	X.XXX,XX
113.	PÃO DE LEITE 30 GRAMAS , PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA ESPECIAL, COM FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO; E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GR	KG	4.000	XX,XX	X.XXX,XX



	DE PESO DEPOIS DE ASSADO. DEVERÃO SER FABRICADOS UM DIA ANTES DA ENTREGA; COMPOSIÇÃO: PÃO ESPECIAL COM UMA INCORPORAÇÃO MÍNIMA DE LEITE EM PÓ DE 50G/KG DE FARINHA, OU QUANTIDADE EQUIVALENTE DE OUTRO PRODUTO LÁCTEO.				
114.	PÃO DE FORMA FATIADO , CONTEÚDO APROXIMADO 20 FATIAS, ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE, RÓTULO, VALIDADE, FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 2 DIAS, EMBALAGEM DE 500 G.	KG	6.000	XX,XX	X.XXX,XX
115.	PÃO DE LEITE INTEGRAL 40% , COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA INTEGRAL, FARINHA DE CENTEIO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, FARINHA DE MALTE TORRADA, BAIXO TEOR DE AÇÚCAR, E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS POR UNIDADE, ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 300 GR A 350 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS APÓS A DATA DA ENTREGA.	KG	2.500	XX,XX	X.XXX,XX
116.	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADO , PESO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS NO MÍNIMO -12°C. O PRODUTO É EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO E PESO BRUTO. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 KG.	KG	1.750	XX,XX	X.XXX,XX
117.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	KG	3.000	XX,XX	X.XXX,XX
118.	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS . CONGELADO COM TEMPERATURA DE -18°C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA	KG	4.000	XX,XX	X.XXX,XX



	EMBALAGEM PRIMÁRIA. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM DE 2 KILOS. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.				
119.	CARNE PATINHO EM BIFES SEM OSSO , PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. CONTENDO ENTRE 40 E 50 GRAMAS CADA BIFE, EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	500	XX,XX	X.XXX,XX
120.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	KG	1.700	XX,XX	X.XXX,XX
121.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM MOÍDA , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	1.500	XX,XX	X.XXX,XX
122.	LINGUIÇA TOSCANA (PURA) ; FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE SUÍNA; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE	KG	1.000	XX,XX	X.XXX,XX



	SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
123.	POSTA DE PEIXE CAÇÃO EM CORTE COM APROXIMADAMENTE 2 CM CONGELADO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E ESPINHAS, CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES CAPAZES OU NÃO MASCARAR OU ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES DO PESCADADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR SEMPRE EM TEMPERATURA CONGELADA. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 2 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . SENDO PERMITIDO O GLACEAMENTO DE 12% DO PESO LIQUIDO DECLARADO.	KG	800	XX,XX	X.XXX,XX
124.	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: SACAROSE (MIN. 99,60%) SAIS MINERAIS (MAX. 0,10%) UMIDADE (MAX. 0,04%), COM COLORAÇÃO UNIFORME SABOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 05 QUILOS CADA PACOTE. FARDO 6X5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	8.500	XX,XX	X.XXX,XX
125.	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE , FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, CACAU EM PÓ, LIQUOR DE CACAU, SAL REFINADO, CORANTE CARAMELO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.	PCT	7.000	XX,XX	X.XXX,XX
126.	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO , A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO	PCT	6.000	XX,XX	X.XXX,XX



	CÍTRICO E AROMATIZANTE. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.				
127.	BISCOITO MAISENA , PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO, COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, FOSFATO MONOCÁLCIO E AROMATIZANTE, LIVRE DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	6.500	XX,XX	X.XXX,XX
128.	BISCOITO ÁGUA E SAL , COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL. AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE MALTE, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, LIVRE DE GORDURA TRANS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	6.000	XX,XX	X.XXX,XX
129.	CACAU EM PÓ ALCALINO 50% DE ÓTIMA QUALIDADE , PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500GRAMAS A 1000 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UN	1.000	XX,XX	X.XXX,XX
130.	CHÁ DE ERVA MATE PARA INFUSÃO , CAIXA COM 250 GRAMAS TOSTADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO CONTENDO 250 GRS EM CADA UNIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	2.000	XX,XX	X.XXX,XX
131.	NHOQUE DE MANDIOCA CONGELADO , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), MANDIOCA, OVOS FRESCOS IN NATURA, TEMPEROS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU QUALQUER PRODUTO QUÍMICO, PRODUTO EMBALADO EM SACO PLÁSTICO E CONTENDO 1 KG, AGRUPADO EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG.	KG	2.000	XX,XX	X.XXX,XX



	VALIDADE DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
132.	ÓLEO DE SOJA REFINADO , COR PRÓPRIA, TRANSPARENTE, REFINADO, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO, EMBALADO EM LATA DE 900ML, E POSTERIORMENTE EM CAIXA DE 20 LATAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	FRASCO	6.000	XX,XX	X.XXX,XX
133.	LEITE TIPO C PASTEURIZADO . EMBALAGENS DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF, SIP OU SIM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	LITROS	2.500	XX,XX	X.XXX,XX
134.	MANTEIGA PURA COM SAL . EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 400G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	POTES	3.000	XX,XX	X.XXX,XX
135.	NATA - EMBALAGEM EM BALDES ATÓXICOS, VARIANDO DE 3 A 3,5 LITROS, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	BALDE	300	XX,XX	X.XXX,XX
136.	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO , ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO LACTENTE NO 2º SEMESTRE DE VIDA, DE ALTA DIGESTIBILIDADE E ENRIQUECIDA COM FERRO, QUE ATENDA AOS PADRÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, EMBALAGEM DE 800 G, ONDE DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES , MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO.	UN	450	XX,XX	X.XXX,XX

1.1 Observação: Esclarece que esta sendo especificado a marca e o modelo dos equipamentos, tendo em vista que as peças devem ser compatíveis com o modelo já adquirido



por meio de processo licitatório e que se encontram instalados nas escolas, CMEIs e demais departamentos pertencentes à Autarquia Municipal de Educação.

1.2. As especificações técnicas do objeto, as condições de entrega, recebimento e pagamento e as obrigações contratuais são as constantes no Anexo IV do Edital - Termo de Referência, o qual é parte integrante desta ata independentemente de transcrição.

1.3 A existência de preços registrados, obrigará a Autarquia Municipal de Educação de Apucarana contratar com o(s) vencedor(es) no mínimo 30% (trinta por cento) do máximo da real estimativa.

1.4 Nos termos do §2º do art. 122 da Lei 14.133/2021, é vedada a subcontratação, seja ela total ou parcial, bem como a terceirização do objeto.

Cláusula Segunda: Da contratação do menor aprendiz

2.1 A contratada deverá apresentar mensalmente ao fiscal do contrato relação nominal dos aprendizes contratados ou egressos para atendimento da Lei Municipal nº 58/2019;

2.1.1 Nos termos do art. 56, inciso I, do Decreto nº 9.579/18, ficam dispensadas da contratação de aprendizes as microempresas e as empresas de pequeno porte.

2.2 Havendo desligamento de algum aprendiz, a contratada deverá proceder sua comunicação ao fiscal do contrato em até 5 (cinco) dias;

2.2.1 Após o desligamento do aprendiz, a contratada deverá providenciar o preenchimento da vaga em aberto em até 30 (trinta) dias para fins de cumprimento da Lei Municipal nº 58/2019;

2.4 Na fiscalização da execução do contrato, a contratante poderá verificar a qualquer tempo e sem necessidade de aviso prévio o cumprimento da obrigação assumida pela contratada, tanto por tomada de contas documental quanto por diligência presencial, notificando por escrito a contratada em caso de constatação de alguma irregularidade para que a sane no prazo de 30 (trinta) dias;

2.4.1 Uma vez notificada, a contratada poderá apresentar sua justificativa por escrito para apreciação da administração pública contratante no prazo de 10 (dez) dias;

2.4.2 Apresentada a justificativa pela contratada, a administração pública contratante poderá considerar a irregularidade sanada ou persistente, hipótese em que deverá oficiar o Ministério Público do Trabalho para que tome ciência e adote as medidas que entender cabíveis para o cumprimento das obrigações trabalhistas;

2.4.3 Sem prejuízo da informação dada ao Ministério Público do Trabalho, a



administração pública contratante poderá aplicar multa administrativa à contratada infratora no valor mínimo de R\$ 1.000,00 (mil reais) e no valor máximo de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) por aprendiz não contratado ou mantido em condições irregulares, adequado conforme a gravidade da irregularidade constatada e eventual reincidência, que será revertida exclusivamente ao Fundo Municipal da Criança e do Adolescente;

2.8 A autoridade responsável pela abertura do processo licitatório, após a emissão de parecer jurídico emitido pela Procuradoria Jurídica do Município de Apucarana, deverá apreciar e julgar eventual alegação de impedimento legal para a contratação de aprendizes, que poderá ser oposta por qualquer interessado em participar da licitação no mesmo prazo de impugnação ao edital, PROCURADORIA JURÍDICA, Fone: (43) 3122-1882, devendo registrar a súmula dessa decisão no processo licitatório;

2.8.1 A decisão acima referida deverá observar a legislação federal aplicável à aprendizagem profissional e poderá se fundamentar na Instrução Normativa nº 146, de 25 de julho de 2018, expedida pelo Secretário de Inspeção do Trabalho do Ministério do Trabalho, sendo vedada a oposição à administração pública contratante de condições diversas estabelecidas por acordo individual ou negociação coletiva.

Cláusula Terceira: Do prazo e das condições de entrega

3.1 Os produtos deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da nota de empenho, encaminhada através de correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor.

3.1.1 A entrega deverá ser efetuada no seguinte endereço: Autarquia Municipal de Educação, localizada na Avenida Jaboti, 195, Jardim Santo Inácio II, CEP 86802-000, Apucarana-PR, de segunda a sexta-feira, no período das 08:00 às 11:30hs e das 13:30 às 16:30hs;

3.1.2 Os produtos como pães, hortifrutigranjeiro, leite e carnes, itens: 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 58, 62, 74, 76, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 101, 103, 104, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 131, 133, 134 e 135 deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares, endereços no Apêndice do Anexo III;

3.1.3 Os itens 15, 21, 25, 27, 58, 62, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 102, 104, 105, 106, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 131, 133, 134 e 135, deverão (obrigatório) ser transportados por Veículos Refrigerados.



3.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;

3.3 As embalagens deverão conter os dados de identificação, procedência, marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e número do lote;

3.4 Os Produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias, pela fiscalização técnica, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta.

3.4.1 Os Produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.4.2 Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

3.4.2.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.4.2.2 O recebimento provisório ou definitivo do produto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

Garantia, manutenção e assistência técnica

3.5 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Alguns produtos têm tempo de garantia mínima previsto na especificação.

Cláusula Quarta: Das Condições de recebimento e pagamento

Recebimento do objeto

4.1 Os itens serão recebidos provisoriamente, conforme o **item 3.4**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.



4.2 Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.3 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, assim como no art. 253 do Decreto Municipal 936/2023, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

Liquidação

4.5 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação.

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

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

4.6.1 A nota fiscal deverá ser emitida de acordo com Decreto Municipal nº 608/2023, o qual está em conformidade com a Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de Janeiro de 2012 e alterações posteriores;

4.6.2 A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no citado decreto;

4.6.3 Caso o fornecedor seja imune, isento e/ou possua dispensa através de amparo legal, o mesmo deverá indicar no campo observação da nota fiscal. Na ausência de informação, o Departamento de Contabilidade, juntamente com a Secretaria da Fazenda,



procederá a retenção do imposto conforme as alíquotas contidas no Anexo I da citada Instrução Normativa.

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

4.8 O pagamento será precedido de consulta ao SICAF ou aos sistemas que geram as Certidões Negativas, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação.

4.9 Na hipótese de irregularidade na habilitação, a contratada deverá regularizar a sua situação no prazo de até 15 (quinze) dias, sob pena de aplicação das sanções contratuais e rescisão do contrato.

4.10 O pagamento efetuado pela Autarquia Municipal de Educação de Apucarana não isenta a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades.

4.11 É vedado à contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

4.12 Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela Autarquia Municipal de Educação de Apucarana, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Nº de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

Forma de pagamento

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

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



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

4.16 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. 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.

1.6. 4.17 os pagamentos serão realizados através da seguinte despesa orçamentária:

Alimentação Escolar - Ensino Fundamental – 2129			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
33390320500000000000	Merenda escolar	001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados)	571
33390320500000000000	Merenda escolar	107 - Salário Educação	572
33390320500000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	573
Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Creche – 2130			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
33390320500000000000	Merenda escolar	107 - Salário Educação	575
33390320500000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	576
33390320500000000000	Merenda escolar	001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados)	574
Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Pré-escola – 2131			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
33390320500000000000	Merenda escolar	001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados)	577
33390320500000000000	Merenda escolar	107 - Salário Educação	578
33390320500000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	579
Alimentação Escolar - Educação Especial – 2134			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
33390320500000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de	580



		Recursos do FNDE referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	
Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos – 2135			
Sub. Elemento – descrição		Vínculo	Referência
3339032050000000000	Merenda escolar	1042 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	581

4.18 Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Autarquia Municipal de Educação em favor da contratada. Caso a mesma seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

4.19 O preço do valor registrado poderá sofrer correção ou revisão durante a vigência do presente termo.

4.20 O beneficiário do registro de preço, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar o equilíbrio econômico dos preços vigentes através de solicitação formal, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido. Até a decisão final da administração, a qual deverá ser prolatada em até 30 (trinta) dias a contar da entrega completa da documentação comprobatória, o fornecimento dos produtos solicitados pela administração ao contratado, deverá ocorrer normalmente, pelo preço registrado em vigor.

4.21 A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

Do reestabelecimento do equilíbrio econômico financeiro:

4.22 Revisão: fato extraordinário, imprevisível ou previsível, mas de consequências incalculáveis, previsto no Artigo 127 da Lei Federal 14.133/2021 e no Artigo 272 do Decreto Municipal 936/2023;

4.22.1 Quando verificado pela empresa vencedora que os valores para fornecimento de bens não condizerem com a realidade dos preços praticados pelo mercado, a mesma poderá solicitar o restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro, por meio de documentos que comprovem os prejuízos, como por exemplo, notas fiscais de compra atualizadas, que deverão ser protocolados em dias úteis, das 08:00 às 18:00, no edifício da



Prefeitura, Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, setor de protocolo, ou por meio do endereço eletrônico: licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br.

4.22.2 Para que o processo seja deferido, as empresas habilitadas e classificadas na sessão do pregão eletrônico serão convocadas para apresentarem os valores para os itens que serão reequilibrados. Desta forma se houverem valores inferiores ao solicitado pela empresa vencedora, serão realizadas negociações conforme orientações da Procuradoria Jurídica.

4.23 A Autarquia poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantindo a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa de preços de mercado ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional/ internacional, sendo que o novo preço fixado será valido a partir da publicação no jornal de publicações oficiais do município de Apucarana.

Cláusula Quinta: Da vigência e modelo de Gestão Contratual

5.1 A vigência contratual será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura da mesma.

5.2 A Ata de Registro de Preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, sendo que cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.3 A fiscalização contratual seguirá o contido no Decreto Municipal nº 223/2023.

5.4 São indicados para fiscalização:

- **Gestor: Servidora Ana Paula Cunha Barreira, Superintendente Administrativo e Operacional, portadora do CPF nº 003.878.859-43 e RG nº 7.182.389-0.**
- **Fiscal Administrativo: Servidora Fernanda Olívia Carrero Marques, Nutricionista, portadora do CPF nº 059.822.909-47 e RG nº 8.880.725-1.**
- **Fiscal Técnico: Servidora Jaqueline de Oliveira Erick, Nutricionista, portadora do CPF nº 009.257.219-14 e RG nº 8.546.221-0.**

Cláusula Sexta: Das Penalidades

6.1 De acordo com o art. 289 do Decreto Municipal 936/2023, os contratados que descumprirem total ou parcialmente as normas administrativas ficarão sujeitos às penalidades descritas no Artigo 156º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;



IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

6.2 Na aplicação das penalidades devem ser consideradas as circunstâncias previstas no §1º do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, assim como no §2º do Art. 289 do Decreto Municipal 936/2023.

Cláusula Sétima: Cláusulas Gerais

7.1 Os contratados devem observar e fazer observar, por seus fornecedores, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual.

7.2 Para os propósitos da cláusula anterior, definem-se as seguintes práticas:

- a) “Prática corrupta”:** Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução da ata/contrato;
- b) “Prática fraudulenta”:** A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução da ata/contrato;
- c) “Prática colusivas”:** Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
- d) “Prática coercitiva”:** Causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução da ata/contrato;
- e) “Prática obstrutiva”:** Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista na cláusula da **Ata de Registro de Preços e dos Contratos vinculados à mesma**, atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção

Cláusula Oitava: Do cadastro reserva da ata de registro de preços

8.1 Está estabelecido, no Anexo I desta Ata, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

8.2 A ordem de classificação, disposta no item anterior, será respeitada quando da necessidade de realização das contratações.

8.3 A classificação a que se referem os **itens 8.1 e 8.2** respeitará a ordem da última proposta



apresentada durante a fase competitiva da licitação.

8.4 As contratações as quais se referem esta cláusula serão formalizadas no caso de exclusão do licitante detentor da ata, nas hipóteses previstas na cláusula de cancelamento dos preços.

8.4.1 Caso o licitante não tenha condições de entregar a quantidade registrada, poderão ser convocados os licitantes do cadastro de reserva, conforme ordem de classificação.

8.5 Quando da adaptação do sistema do Portal de Compras do Governo Federal, serão registrados os preços com a indicação dos fornecedores.

Cláusula Nona: Do Foro

9.1 As partes elegem o foro da Comarca de Apucarana para dirimir toda e qualquer questão pertinente ao presente negócio, renunciando a quaisquer outros por mais privilegiados que sejam.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor, para um só efeito, sem rasuras ou emendas, o qual depois de lido e achado conforme, perante duas testemunhas, a todo o ato presentes, vai pelas partes assinado, as quais se obrigam a cumpri-lo.

Município de Apucarana, xx de xxxxxxxxxxxx de xxxxx.

Autarquia Municipal de Educação
Marli Regina Fernandes da Silva

Fiscal Técnico da Ata
Jaqueline de Oliveira Erick

Fiscal Administrativo da Ata
Fernanda Olívia Carrero Marques

Gestora da Ata
Ana Paula Cunha Barreira



(Apêndice Do Anexo II)

ANEXO I
CADASTRO DE RESERVA

ITEM 1

ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO	FORNECEDOR	CNPJ

ITEM XXXX



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. INTRODUÇÃO

O princípio do planejamento é um dos pilares da Lei Federal nº 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 936/2023, o qual regulamenta a citada legislação Federal e tem como objetivo assegurar que as licitações e os contratos públicos sejam conduzidos de forma mais eficiente e transparente.

Para tanto, a legislação estabelece uma série de regras e procedimentos que devem ser observados na fase de planejamento da contratação pública, dentre elas a obrigatoriedade da elaboração de estudos técnicos preliminares para todas as contratações públicas, destacando-se assim a importância do princípio do planejamento.

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

2.1. A contratação atual tem como objetivo principal satisfazer de forma eficiente às necessidades da alimentação escolar dos estudantes matriculados nas escolas e centros municipais de educação infantil de Apucarana-PR.

2.2. A esse respeito, o artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal, assevera o dever do Estado com a educação efetivado mediante a garantia de atendimento ao Educando no Ensino Fundamental, através de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

2.3. A alimentação escolar, portanto, constitui direito dos alunos da educação básica pública, devendo ser promovida e incentivada a partir das diretrizes estabelecidas na Resolução nº 6 de 8 de maio 2020, formulada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.4. Dito isso, são diretrizes da alimentação escolar, previstas no art. 5º e que merecem destaque:



- I. A oferta de alimentos saudáveis, diversificados e seguros em prol do crescimento e desenvolvimento sadio dos alunos, tendo por consideração a faixa etária e seu estado de saúde;
- II. Inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino aprendizagem, de forma prática;
- III. Universalidade do atendimento;
- IV. Participação e acompanhamento da comunidade quanto à oferta da alimentação escolar saudável e adequada e
- IV. Direito à alimentação escolar de forma a alcançar parâmetros de segurança e nutrição ideais.

2.5. Além do exposto, com base na Resolução voltada para impulsionar o desenvolvimento pleno e aprimorar a aprendizagem dos estudantes, melhorando seu rendimento acadêmico e fomentando uma alimentação saudável, a Autarquia Municipal de Educação enfatiza a importância de que as refeições servidas durante o período escolar satisfaçam as necessidades nutricionais dos alunos. Ou seja, embora não constitua atividade-fim, a alimentação escolar é imprescindível à execução do serviço educacional com qualidade e eficácia.

2.6. No que concerne à realidade do Município de Apucarana, cabe destacar que atualmente são atendidas diariamente cerca de 13 (treze) mil crianças. Em cada unidade escolar da rede é fornecida, no mínimo, três refeições por aluno. Nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIS) há disponibilização de no mínimo 04 (quatro) refeições diárias, a depender da faixa etária. Os cardápios serão adaptados para atender especificamente estudantes com restrições alimentares especiais, como celíacos, diabéticos, hipertensos, anêmicos, alérgicos e intolerantes a certos alimentos. Assim sendo, a compra desses alimentos é essencial para assegurar a provisão adequada a essa demanda.

2.7. Na realidade social conforme observada pela Autarquia Municipal de Educação, é comum que, em diversos casos, a alimentação escolar represente a melhor, mais completa e abundante refeição disponível para as crianças. Por esse motivo, o presente processo de licitação, voltado à aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, é de vital importância para a continuidade das atividades escolares.

2.8. Após considerar os princípios e a importância de oferecer uma alimentação escolar de qualidade, ressalta-se que a especificação técnica dos itens foi cuidadosamente elaborada com o objetivo de atender às necessidades dos alunos, levando em conta critérios de excelência, durabilidade e manipulação dos alimentos, de modo a garantir o suprimento das exigências



nutricionais dos estudantes.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1. A contratação pretendida trata de uma despesa cuja previsão do recurso é feita anualmente através da dotação orçamentária informada pela Superintendência de Planejamento, além de fazer parte do Plano Estratégico desta Autarquia Municipal de Apucarana, conforme se observa abaixo:

3. DETALHAMENTO DO PLANO: DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR

3.1 MATERIAIS

UASG	ITEM	TIPO DE ITEM	SUBITEM	CÓDIGO DO ITEM (IPM)	DESCRIÇÃO	VALOR TOTAL ESTIMADO	VALOR ORÇAMENTÁRIO ESTIMADO PARA O EXERCÍCIO	AÇÃO ORÇAMENTÁRIA	GRAU DE PRIORIDADE	DATA DESEJADA	RENOVAÇÃO DE CONTRATO
928300	01	Material	Consumo		ACHOCOLATADO EM PÓ DIETÉTICO	71,95	29,98		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	02	Material	Consumo		ADOÇANTE LÍQUIDO	132,00	55,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	03	Material	Consumo		BEBIDA DE ARROZ	720	300,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO

Página 38 de 59



928300	04	Material	Consumo		BEBIDA A BASE DE SOJA	2.485,00	1.035,42		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	05	Material	Consumo		BEBIDA DE ARROZ	710,00	295,83		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
	06		Consumo		LEITE DE COCO	657,50	273,96		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	07	Material	Consumo		BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE SEM AÇÚCAR	17.628,00	7.345,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	09	Material	Consumo		COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (UN)	19.925,00	8.302,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	10	Material	Consumo		IOGURTE DE LEITE VEGETAL (UN)	388,00	160,83		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	11	Material	Consumo		MACARRÃO DE ARROZ (UN)	45,00	18,75		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	12	Material	Consumo		MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO (UN)	1.000,00	416,67		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	13	Material	Consumo		ROSQUINHA DE COCO ZERO AÇÚCAR (UN)	3.370,00	1.404,17		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	14	Material	Consumo		SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL (UN)	59.700,00	24.875,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	15	Material	Consumo		ABACATE MARGARIDA (KG)	23.100,00	23.100,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	16	Material	Consumo		ABOBRINHA VERDE (KG)	25.620,00	25.620,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	17	Material	Consumo		ACELGA (KG)	13.110,00	13.110,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	18	Material	Consumo		AGRIÃO (KG)	7.890,00	7.890,00		ALTA	JAN/2024	NÃO

Página 39 de 59



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br/ame



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br



928300	19	Material	Consumo		ALFACE CRESPA (KG)	83.700,00	83.700,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	20	Material	Consumo		ALMEIRÃO (KG)	45.920,00	45.920,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	21	Material	Consumo		ARROZ BENEFICIADO AGULHINHA TIPO 1 – EMBALAGEM DE 05 KG (PCT)	410.600,00	410.600,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	22	Material	Consumo		BANANA (KG)	499.800,00	499.800,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	23	Material	Consumo		BATATA DOCE (KG)	6.960,00	6.960,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	24	Material	Consumo		BEBIDA LÁCTEA (LITRO)	94.720,00	94.720,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	25	Material	Consumo		BETERRABA (KG)	22.800,00	22.800,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	26	Material	Consumo		BRÓCOLUS JAPONÊS OU NACIONAL (KG)	64.680,00	64.680,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	27	Material	Consumo		CEBOLINHA (KG)	11.950,00	11.950,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	28	Material	Consumo		CENOURA (KG)	37.000,00	37.000,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	29	Material	Consumo		CHUCHU (KG)	18.960,00	18.960,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	30	Material	Consumo		COUVE-FLOR (KG)	48.120,00	48.120,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	31	Material	Consumo		COUVE MANTEIGA (KG)	53.120,00	53.120,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	32	Material	Consumo		FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 EMPACOTADO (PCT 1KG)	300.800,00	300.800,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	33	Material	Consumo		FEIJÃO PRETO TIPO 1 EMPACOTADO (PCT 1KG)	40.000,00	40.000,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	34	Material	Consumo		GOIABA (KG)	33.420,00	33.420,00		ALTA	JAN/2024	NÃO

Página 40 de 59



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br



928300	35	Material	Consumo		LARANJA PERA (KG)	40.200,00	40.200,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	36	Material	Consumo		LEITE TIPO C EMBALAGEM DE 01 LITRO (LITRO)	885.600,00	885.600,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	37	Material	Consumo		MANDIOCA DESCASCADA À VÁCUO (KG)	27.800,00	27.800,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	38	Material	Consumo		MARACUJÁ (KG)	7.610,00	7.610,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	39	Material	Consumo		MILHO VERDE SEM PALHA EMBALADO A VÁCUO (KG)	32.240,00	32.240,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	40	Material	Consumo		MORANGO (KG)	21.430,00	21.430,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	41	Material	Consumo		PÃO CASEIRO (KG)	121.852,00	121.852,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	42	Material	Consumo		PITAYA VERMELHA DE POLPA VERMELHA (KG)	36.000,00	36.000,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	43	Material	Consumo		PONKÂN (KG)	18.480,00	18.480,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	44	Material	Consumo		REPOLHO (KG)	38.640,00	38.640,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	45	Material	Consumo		SALSINHA (KG)	9.488,00	9.488,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	46	Material	Consumo		TOMATE (KG)	151.440,00	151.440,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	47	Material	Consumo		UVA TODAS AS ESPÉCIES (KG)	7.300,00	7.300,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	48	Material	Consumo		ALMONDEGA BOVINA	135.600,00	56.500,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	49	Material	Consumo		CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS	327.085,00	327.085,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	50	Material	Consumo		CARNE PATINHO EM BIFES	220.800,00	92.000,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO

Página 41 de 59



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br/ame



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br



				SEM OSSO						
928300	51	Material	Consumo	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS	332.880,00	332.880,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	52	Material	Consumo	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM MOÍDA	300.960,00	300.960,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	53	Material	Consumo	LINGUIÇA TOSCANA (MISTA)	437.885,00	182.452,08		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	54	Material	Consumo	POSTA DE PEIXE CAÇÃO	63.725,00	26.552,08		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	55	Material	Consumo	FILE DE TILÁPIA	59.745,00	24.899,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	56	Material	Consumo	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO	339.270,00	339.270,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	57	Material	Consumo	FILE DE FRANGO SASSAMI	485.760,00	485.760,00		ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	58	Material	Consumo	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS	566.046,00	235.852,50		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	59	Material	Consumo	SALSICHA	15.314,00	6.380,83		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	60	Material	Consumo	OVOS DE GALINHA	312.000,00	130.000,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	61	Material	Consumo	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 24 MESES ANTI REFLUXO OU ANTI-REGURGITAÇÃO.	8.000,00	4.666,67		ALTA	MAI/2024	NÃO
928300	62	Material	Consumo	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES	11.250,00	6.562,50		ALTA	MAI/2024	NÃO
928300	63	Material	Consumo	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO	42.000,00	24.500,00		ALTA	MAI/2024	NÃO

Página 42 de 59



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br



				LACTENTE NO 2º SEMESTRE DE VIDA						
928300	64	Material	Consumo	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES COM ATÉ 6 MESES DE VIDA	28.800,00	16.800,00		ALTA	MAI/2024	NÃO
928300	65	Material	Consumo	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES	1.800,00	933,33		ALTA	MAI/2024	NÃO
928300	66	Material	Consumo	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES DE SOJA	3.750,00	2.187,50		ALTA	MAI/2024	NÃO
928300	67	Material	Consumo	ABACAXI PÉROLA	26.250,00	10.937,50		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	68	Material	Consumo	MAÇÃ TAMANHO MÉDIO	80.000,00	33.333,33		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	69	Material	Consumo	MAMÃO FORMOSA	82.600,00	34.416,67		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	70	Material	Consumo	MELÃO	43.000,00	17.916,67		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	71	Material	Consumo	MELANCIA	21.785,70	9.077,38		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	72	Material	Consumo	LARANJA	20.700,00	8.625,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	73	Material	Consumo	PÊRA	30.000,00	12.500,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	74	Material	Consumo	ALHO	21.760,00	9.066,67		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	75	Material	Consumo	CENOURA	9.750,00	4.062,50		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	76	Material	Consumo	CHUCHU	9.900,00	4.125,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	77	Material	Consumo	CEBOLA	67.500,00	28.125,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	78	Material	Consumo	BATATA	74.400,00	31.000,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	79	Material	Consumo	PÃO DE QUEJO	17.250,00	7.187,50		MÉDIA	AGO/2024	NÃO

Página 43 de 59



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br/ame



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br



928300	80	Material	Consumo		CACAU EM PÓ ALCALINO PURO	60.000,00	25.000,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	81	Material	Consumo		AÇÚCAR CRISTAL	135.200,00	56.383,33		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	82	Material	Consumo		AMIDO DE MILHO	4.560,00	1.900,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	83	Material	Consumo		ARROZ INTEGRAL	95,80	39,92		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	84	Material	Consumo		AVEIA EM FLOCOS FINOS	4.640,00	1.933,33		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	85	Material	Consumo		BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	48.352,50	20.146,88		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	86	Material	Consumo		BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	48.352,50	20.146,88		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	87	Material	Consumo		BISCOITO MAISENA	48.510,00	20.212,50		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	88	Material	Consumo		BISCOITO ÁGUA E SAL	81.112,50	33.796,88		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	89	Material	Consumo		BISCOITO DE POLVILHO	44.985,00	18.743,75		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	90	Material	Consumo		CHÁ DE ERVA MATE PARA INFUSÃO	49.400,00	20.583,33		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	91	Material	Consumo		CANELA EM PÓ	1.150,00	479,17		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	92	Material	Consumo		CAMOMILA	9.500,00	3.958,33		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	93	Material	Consumo		CANIQUINHA DE MILHO AMARELA FINA	8.700,00	3.625,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	94	Material	Consumo		ERVA DOCE	7.560,00	3.150,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	95	Material	Consumo		COLORAU EM PÓ FINO	3.080,00	2.116,67		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	96	Material	Consumo		FOLHA DE LOURO	1.594,00	664,17		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	97	Material	Consumo		ORÉGANO MOÍDO	697,60	265,67		MÉDIA	AGO/2024	NÃO

Página 44 de 59



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br



928300	98	Material	Consumo		EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO	56.140,00	23.391,67		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	99	Material	Consumo		FERMENTO EM PÓ	15.540,00	6.475,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	100	Material	Consumo		FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	8.880,00	3.700,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	101	Material	Consumo		FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	27.792,00	11.580,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	102	Material	Consumo		FARINHA DE MILHO PACOTE DE 01 QUILO	4.485,00	1.868,75		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	103	Material	Consumo		MILHO PARA PIPOCA	5.360,00	2.233,33		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	104	Material	Consumo		FUBÁ	8.640,00	3.600,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	106	Material	Consumo		MACARRÃO DE SÊMOLA AVE MARIA	25.550,00	10.645,83		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	107	Material	Consumo		MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO	802,50	334,38		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	108	Material	Consumo		MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO	24.850,00	10.354,17		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	109	Material	Consumo		MACARRÃO ESPAGUETE (KG)	R\$ 12.000,00	5.000,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	110	Material	Consumo		SUCO NATURAL DE LARANJA	23.120,00	9.633,33		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	111	Material	Consumo		ÓLEO DE SOJA REFINADO	85.860,00	35.775,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	112	Material	Consumo		MILHO VERDE ENLATADO	4.175,00	1.741,25		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	113	Material	Consumo		NIHOQUE DE BATATA CONGELADO	15.760,00	6.566,67		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	114	Material	Consumo		VINAGRE BRANCO	5.760,00	2.400,00		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	115	Material	Consumo		SAL REFINADO IODADO	7.434,00	3.097,50		MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	116	Material	Consumo		MOLHO DE SOJA	882,50	364,38		MÉDIA	AGO/2024	NÃO

Página 45 de 59



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br



928300	117	Material	Consumo	MANTEIGA PURA COM SAL	270.000,00	112.500,00	MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	118	Material	Consumo	MARGARINA VEGETAL	29.400,00	12.250,00	MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	119	Material	Consumo	LEITE DESNATADO	184,00	184,00	MÉDIA	AGO/2024	NÃO
928300	120	Material	Consumo	FESTIVIDADE - PÁSCOA	134.659,60	134.659,60	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	121	Material	Consumo	FESTIVIDADE - DIA DAS CRIANÇAS	220.687,59	220.687,59	MÉDIA	JUL/2024	NÃO
928300	122	Material	Consumo	ACENDEDOR DE FOGÃO	1.611,00	1.611,00	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	123	Material	Consumo	BACIA REDONDA EM PLÁSTICO - 25L	3.949,20	3.949,20	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	124	Material	Permanente	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL	20.867,70	20.867,70	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	125	Material	Consumo	BANDEJA, MATERIAL PLÁSTICO - 7l	7.680,40	7.680,40	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	126	Material	Consumo	BOBINA PLÁSTICA PICOTADA	27.048,00	27.048,00	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	127	Material	Consumo	CAIXA DE VERDURA - 28L	19.290,00	19.290,00	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	128	Material	Consumo	CAIXA ORGANIZADORA - 50L	7.708,80	7.708,80	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	129	Material	Consumo	CAIXA ORGANIZADORA - 80L	18.348,20	18.348,20	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	130	Material	Consumo	CANECA LEITEIRA INDUSTRIAL - 5L	7.048,80	7.048,80	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	131	Material	Consumo	COLHER DE INÓX	5.641,20	5.641,20	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	132	Material	Consumo	CONCHA PARA PEIÃO E SOPAS	4.885,20	4.885,20	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	133	Material	Consumo	CORTADOR MANUAL DE LEGUMES (CABRITA)	8.775,20	8.775,20	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	134	Material	Consumo	ESCORREDOR DE MACARRÃO	20.334,00	20.334,00	ALTA	JAN/2024	NÃO

Página 46 de 59



Autarquia Municipal de Educação

www.apucarana.pr.gov.br



928300	135	Material	Consumo	ESCUMADEIRA	5.313,60	5.313,60	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	136	Material	Consumo	ESPRESSADOR DE BATATAS	7.016,40	7.016,40	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	137	Material	Consumo	JARRA DE PLÁSTICO	9.536,20	9.536,20	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	138	Material	Consumo	LIQUIDIFICADOR - 1,5L	47.777,10	47.777,10	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	139	Material	Permanente	LIQUIDIFICADOR - 4L	60.686,50	60.686,50	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	140	Material	Permanente	MULTIPROCESSADOR ELÉTRICO	19.943,00	19.943,00	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	141	Material	Consumo	PANELA DE PRESSÃO - 22L	29.599,80	29.599,80	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	142	Material	Consumo	PENEIRA GRANDE	1.468,80	1.468,80	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	143	Material	Consumo	SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE	10.101,00	10.101,00	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	144	Material	Consumo	TÁBUA DE CORTE	8.092,80	8.092,80	ALTA	JAN/2024	NÃO
928300	145	Material	Consumo	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO	1.260,00	1.260,00	ALTA	JAN/2024	NÃO

Total de itens: 145 (CENTO E QUARENTA E CINCO)

Valor total dos itens: R\$ 9.431.796,14 (NOVE MILHÕES, QUATROCENTOS E TRINTA E UM MIL, SETECENTOS E NOVENTA E SEIS REAIS E QUATORZE CENTAVOS).

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Atender a todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica e econômico e financeira, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como apresentar:

4.1.1. Comprovação da aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto de licitação, o qual será atendido por pelo menos 01 (um) atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em



nome da empresa licitante, devendo comprovar o fornecimento satisfatório do objeto licitado.

4.1.2. Alvará da Vigilância Sanitária Vigente, sob pena de desclassificação.

4.1.3. As Empresas que cotarem produtos perecíveis (carnes suínas e de frango, salsicha e linguiça) deverão apresentar (obrigatório):

4.1.3.1. Certificado de Inspeção do Produto: Federal (S. I. F – Serviço de inspeção federal) ou Estadual (S. I. P – Serviço de inspeção do Paraná ou do estado de origem da licitante) ou Municipal (S. I. M – Serviço de inspeção municipal da licitante).

4.1.3.2. Ficha técnica dos itens cotados, devidamente assinada pelo responsável técnico.

4.1.3.3. CRLV (Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos) do veículo destinado ao transporte dos perecíveis, caso o mesmo seja locado, apresentar o contrato de locação, onde deverá constar em nome da licitante, dando assim, total poder para sua utilização.

4.1.3.4. Declaração de inspeção veicular válida, referente ao veículo que será utilizado, emitida pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante, declarando que o mesmo encontra-se em perfeitas condições de transporte de congelados/resfriados, as paredes de isolamento térmico e motor de refrigeração, de maneira a não prejudicar a refrigeração do produto alimentício perecível.

Da exigência de amostra

4.2. Apresentar amostra física do produto, devidamente identificada com a razão social da licitante, número do pregão, do item e lote a que se refere e dispor, ainda, de informações detalhadas sobre a origem, composição, data de fabricação, prazo de validade, marca e outros.

4.2.1. As embalagens dos produtos de origem estrangeira deverão apresentar na embalagem informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

4.3. As amostras poderão ser abertas, manuseadas, desmontadas e submetidas aos testes necessários.

4.4. Será desclassificada a amostra que apresentar divergência com relação às especificações do termo de referência deste processo e condições definidas no ato convocatório, observando-se os critérios de avaliação da comissão.



Requisitos Mínimos de Qualidade

4.5. Gêneros alimentícios não perecíveis

- a) Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas;
- b) Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física, isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes;
- c) Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações;
- d) Informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos Gêneros Alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário;
- e) Substituir os Gêneros Alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de cinco (cinco) dias, contado a partir da solicitação.

4.6. Gêneros Alimentícios Refrigerados e Congelados

- a) Quando se tratarem de alimentos fracionados, estes devem estar acondicionado em embalagens próprias e/ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades;
- b) Quando se tratarem de alimentos não fracionados, estes devem estar em suas embalagens próprias, contendo informações detalhadas sobre a quantidade, origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário;
- c) Substituir os Gêneros Alimentícios Refrigerados e Congelados que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, impróprios para o consumo, com embalagens violadas, ou fora do padrão de qualidade pré-aprovado ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contado a partir da solicitação;

4.7. Características dos itens

I. Produtos industrializados:

- Identificar o valor nutricional por porção;
- Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;
- Destacar restrição ou isento de um ou mais nutrientes ou ingredientes na



composição;

- Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;
- Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;

Embalagem

- Tipo de embalagem;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Registro do órgão de inspeção sanitária;
- Condições de integridade da embalagem;
- Informar unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);
- Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;
- Indicar permeabilidade da embalagem;
- Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;
- Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

II. Alimentos

- Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós cocção, tempo de cocção e características inaceitáveis;
- GRÃOS- tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas;
- LATICÍNIOS: Identificação de órgão de inspeção sanitária- laudo de análise microbiológico;
- CARNES: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas.

4.8. Estimativa das quantidades

ITEM	PRODUTO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, DIET, INTEGRAL	UN	QTDE
1.	ADOÇANTE LÍQUIDO EM FRASCOS DE NO MÍNIMO 80 ML, COMPOSTO POR ÁGUA, EDULCORANTE NATURAL GLICOSÍDEO DE STEVIOL E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO, SEM GLÚTEN - VALIDADE 24 MESES.	UN	50



2.	BEBIDA DE ARROZ , 100% VEGETAL, SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR ÁGUA, ARROZ ORGÂNICO, ÓLEO DE GIRASSOL, CÁLCIO NATURAL E SAL. EMBALAGEM DE 1LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200
3.	BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE SEM AÇÚCAR , COMPOSTO EM SEUS INGREDIENTES POR AÇÚCAR, MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN (FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA INTEGRAL DE SOJA, CACAU, CASTANHA DO CAJU, AÇÚCAR MASCADO, EMULSIFICANTES, FERMENTO E CONSERVANTES. SEM ADIÇÃO DE LEITE. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 30 A 40G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	7.200
4.	COLORAU EM PÓ FINO , PACOTE DE 01 QUILO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO DE 500 GRAMAS A 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000
5.	COOKIE COM GOTÍCULAS DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , COMPOSTO EM SEUS INGREDIENTES POR MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN (FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA INTEGRAL DE SOJA, AÇÚCAR, CHOCOLATE AMARGO EM PEDACOS, GORDURA DE PALMA, FLOCOS DE ARROZ E SOJA, AÇÚCAR MASCADO, OVO EM PÓ, CHIA, QUINOA, EMULSIFICANTES, FERMENTO E CONSERVANTES. SEM ADIÇÃO DE LEITE. EMBALAGEM INDIVIDUAL COM NO MÍNIMO 80 GRAMAS.	UN	2.500
6.	COOKIE INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE , COM SABOR DE FRUTAS CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES, MILHO INTEGRAL EM PÓ, FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, MELADO DE CANA, AMIDO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E OU GIRASSOL E OU ALGODÃO), AÇÚCAR MASCADO, EXTRATO DE SOJA, FRUTAS (MORANGO E AMORA), MALTODEXTRINA, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, FERMENTOS (FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO) E AROMA. NÃO PODE CONTER OVO E LEITE EM SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 120 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.500
7.	FARINHA DE AVEIA , EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM GLÚTEN.	KG	30
8.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG. NO RÓTULO DEVE CONSTAR DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	20
9.	IOGURTE DE LEITE VEGETAL , 100% VEGETAL, SABORES DIVERSOS, COM 0% LACTOSE E SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR ÁGUA, CREME DE COCO, AÇÚCAR ORGÂNICO, AMIDO MODIFICADO, FIBRA SOLÚVEL, FOSFATO DE CÁLCIO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E FERMENTO. EMBALAGEM DE 170 A 200 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	600
10.	LEITE DE AVEIA , 100% VEGETAL, COMPOSTO POR ÁGUA, AVEIA INTEGRAL, FIBRA SOLÚVEL, ÓLEO VEGETAL DE GIRASSOL, CÁLCIO, SAL, VITAMINA D, ESTABILIZANTE GOMA GELANA, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DE 1L. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100



11.	LEITE DE COCO , 100% VEGETAL, COM 0% LACTOSE E SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR ÁGUA, LEITE DE COCO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DO LEITE, CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO E SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 900ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100
12.	MACARRÃO DE ARROZ , SEM OVOS E SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ SEM OVOS, PARAFUSO OU ESPAGUETE, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100
13.	MACARRÃO ESPAGUETE, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , ELABORADO COM FARINHA DE MILHO E FARINHA DE ARROZ, COM BAIXO TEOR DE SÓDIO, CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS, E AROMATIZANTES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE A PARTIR DE 200 GR A 500G- VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200
14.	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN . ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR A 01 QUILO - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO.	KG	150
15.	MARGARINA SEM LACTOSE , EMBALAGEM DE 500 GR, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES ÁGUA, ÓLEO DE SOJA, GORDURA VEGETAL, SAL, LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE E ESTABILIZANTES. , VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	600
16.	ROSQUINHA DE COCO ZERO AÇÚCAR , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E OU GIRASSOL E OU ALGODÃO), MILHO INTEGRAL EM PÓ, FIBRA NATURAL SOLÚVEL EM PÓ, MALTODEXTRINA, AMIDO, COCO RALADO, ALFARROBA EM PÓ, EDULCORANTES NATURAIS MALTITOL E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, FERMENTOS FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA E AROMAS. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	1.000
PRODUTO – HORTIFRUTIGRANJEIRO			
17.	ABACAXI PÉROLA FRUTA BEM DESENVOLVIDO, LIMPO, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO. COM COMPRIMENTO DE 180 A 250 MM E DIÂMETRO 100 E 120MM.	KG	7.500
18.	CEBOLA BRANCA DE 1ª QUALIDADE , IN NATURA, SEM RÉSTIA, SECA, NOVA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA Sã E SEM RUPTURAS.	KG	15.000
19.	CENOURA DE 1ª QUALIDADE , TAMANHO REGULAR. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRAVÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	5.000
20.	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE , COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO	KG	5.000



	UNIFORMES, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CHU LIMPO, FIRME E PESADO COM POLPA TENRA, DE COR CLARA, COM CASCA MACIA, SEM PODRIDÃO, CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM COMPRIMENTO DE 10 MM E DIÂMETRO DE 6MM.		
21.	ERVILHA IN NATURA CONGELADA, PACOTES DE 300 GR. ERVILHA CONGELADA A PARTIR DE GRÃOS ÍNTEGROS, FRESCOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE, QUE FORAM SELECIONADOS, LAVADOS BRANQUEADOS, RESFRIADOS, RAPIDAMENTE CONGELADOS E ARMAZENADOS À TEMPERATURA DE CONGELAMENTO. GRÃOS LIVRES DE IMPUREZAS (CORPO ESTRANHO E/OU PRAGAS). ODOR CARACTERÍSTICO DE ERVILHA FRESCA, COR VERDE CLARO, UNIFORMEMENTE DISTRIBUÍDO, CARACTERÍSTICO DE ERVILHA FRESCA, CONSISTÊNCIA NÃO FIBROSA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO.	PCT	400
22.	LARANJA BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA TENRA, COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES.	KG	8.000
23.	MELANCIA FRUTA, LIMPA, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	7.000
24.	PÊRA WILLIAMS , FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA.	KG	4.000
PRODUTO – PÃES			
25.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO, FÉCULA DE MANDIOCA, MARGARINA, QUEIJO MUSSARELA E PARMESÃO, AMIDO MODIFICADO, LEITE EM PÓ, OVO, SAL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE QUEIJO E EXTRATO DE LEVEDURA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, PORCIONADO EM 25 A 35 GRAMAS CADA UNIDADE, COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO QUE ACOMODA 10 KG. COM VALIDADE DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM TEMPO DE PREPARO NO FORNO DE 20 A 30 MINUTOS.	KG	1.500
26.	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN , SEM LACTOSE, VÁRIOS SABORES, EMBALAGEM DE 175G A 350 GRAMAS, COM FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA, COM VALIDADE ENTRE 1 E 3 MESES, A FATIA DEVE TER EM MÉDIA 25 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES E RÓTULO NUTRICIONAL.	PCT	1.800
PRODUTO – PROTEÍNAS			
27.	SALSICHA , EMBALADA A VÁCUO, EM PACOTES DE 2,5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO			
28.	AMIDO DE MILHO CAIXA COM 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	CX	3.000
29.	ARROZ INTEGRAL , LONGO FINO, POLIDO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DO GRÃO IN	KG	500



	NATURA, DE SAFRA CORRENTE, DESPROVIDO DE CASCA E/OU TEGUMENTO, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A SAÚDE, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADOS, DEVIDAMENTE ROTULADO NO ASPECTO QUALITATIVO, QUANTITATIVO, CONSTANDO PRAZO DE VALIDADE, MARCA, Nº DO REG. NO ÓRGÃO COMPETENTE E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG.		
30.	AVEIA EM FLOCOS FINOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTIFICADA, 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500
31.	BISCOITO DE POLVILHO, ISENTO DE GLÚTEN, LIVRE DE GORDURAS TRANS, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES. 90% DO PRODUTO DEVE ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	KG	2.000
32.	CACAU EM PÓ ALCALINO PURO DE ÓTIMA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500GRAMAS A 1000 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UN	1.500
33.	CAMOMILA PARA INFUSÃO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.000
34.	CANELA EM PÓ ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO INTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 50 G.	KG	100
35.	CANJQUINHA DE MILHO AMARELA FINA, CONFECCIONADO COM MATÉRIA PRIMA LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NO RÓTULO DEVE CONSTAR DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 500 G.	PCT	10.000
36.	ERVA DOCE ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SOLICITADAS EM RESOLUÇÃO, QUANTIDADE DE 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.000
37.	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO, EMBALAGEM LATA OU SACHE 340 GRAMAS COM BRIX DE 18 A 20% C.O EXTRATO DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SEM PELES E SEM SEMENTES. CARACTERÍSTICAS: MASSA CONSISTENTE; COR: VERMELHA; CHEIRO: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO: PRODUTO DE ACORDO COM A	LATA	20.000



	RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12 DE 1978. NÃO CONTENDO AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
38.	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , SECA, FINA BENEFICIADA AMARELA , PACOTE 01 QUILO, TIPO 01, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTIFICADA, 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000
39.	FARINHA DE MILHO BIJU PACOTE DE 01 QUILO, FLOCOS AMARELOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLASTIFICADAS DE ATÉ 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500
40.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , ACONDICIONADO EM PACOTE DE 5KG DE POLIETILENO. NO RÓTULO DEVE CONSTAR DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1.700
41.	FEIJÃO CARIOQUINHA , TIPO 1 NOVO, GRÃOS SADIOS, COM COLORAÇÃO ESPECIFICA DE FEIJÃO NOVO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 01 QUILO CADA PACOTE, A CONDICIONADOS EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UN	6.000
42.	FEIJÃO PRETO , TIPO 1 NOVO, GRÃOS SADIOS, COM COLORAÇÃO ESPECIFICA DE FEIJÃO NOVO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 01 QUILO CADA PACOTE, A CONDICIONADOS EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UN	3.000
43.	FERMENTO PÓ , ACONDICIONADO EM LATAS, CONTENDO 100 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	7.000
44.	FOLHA DE LOURO CONSTITUÍDO DE FOLHAS SECAS E LIMPAS EM EMBALAGENS DE 200G, POLIETILENO ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	KG	50
45.	FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PACOTE DE 01 QUILO, PORÇÃO DE 60G CONTÉM 224KCAL; 44G DE CARBOIDRATO; 5,6 G DE PROTEÍNA; 2,8 G DE GORDURAS TOTAIS; 0,4 G DE GORDURA SATURADA; 0 G DE GORDURAS TRANS; 4,4 G DE FIBRA ALIMENTAR; 21 MG DE SÓDIO; 90 MCG DE ÁCIDO FÓLICO; 3,95 MG DE FERRO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA.	KG	5.000
46.	MACARRÃO DE SÊMOLA AVE MARIA , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN . ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GRS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO	PCT	10.000
47.	MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS, URUCUM E	PCT	10.000



	CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO		
48.	MACARRÃO DE SÊMOLA ESPAGUETE , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO	PCT	10.000
49.	MILHO PARA PIPOCA , EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM DE 500G.	UN	2.000
50.	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR A 01 QUILO - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO.	PCT	200
51.	MILHO VERDE EM SACHÊ , COR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO IN NATURA, SEM SABOR OU ODOR ESTRANHO. EMBALAGEM 3 KG LÍQUIDO E 2 KG FINAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. SEM ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR.	SACHÊ	350
52.	MOLHO DE SOJA , EM EMBALAGEM DE 900 ML, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES SOJA, MILHO, TRIGO, SAL, AÇÚCAR, GLICOSE, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO INS 202 E ÁGUA. CONTÉM GLÚTEN.	UN	130
53.	ORÉGANO MOÍDO , EMBALAGENS DE 200G ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO INTEGRAL ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	80
54.	SAL REFINADO IODADO , 01 KG, ISENTO DE UMIDADE, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 01 KG EM CADA PACOTE, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	9.300
55.	VINAGRE DE MAÇÃ SEM ÁLCOOL EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 750ML. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações, DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL,	UN	5.000



	PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES		
56.	UVA PASSA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 19 (DECRETO 12.342/78) E RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013. INGREDIENTES MÍNIMOS: UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, QUE SEJAM DECLARADOS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, SER ISENTO DE GORDURA TRANS, AÇÚCAR E EDULCORANTES. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, FUNGOS, LEVEDURAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.	KG	500
57.	LEITE DESNATADO DE ÓTIMA QUALIDADE , HOMOGENEIZADO, QUE TENHA RECEBIDO TRATAMENTO TÉRMICO ESPECIAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE). DEVE APRESENTAR EM 200 ML DO PRODUTO TEOR DE GORDURA TOTAL DE 0%. EMBALAGEM MULTILAMINADA CARTONADA DE 1 LITRO, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES, QUE POSSUA PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS. COM TAMPA DE ROSCA. SELO DO SIF	LITROS	50
58.	MARGARINA VEGETAL , POTE DE 1 QUILO, COM SAL, CREMOSA, MACIA, CONTENDO 80% LIPÍDEOS, LIVRE DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO DE POLIETILENO LEITOSO DE ALTA DENSIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UN	5.000
59.	LEITE 0% LACTOSE , SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. EMBALAGEM DE 1LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	7.000
60.	LEITE DE SOJA , COM 0% LACTOSE E 0% COLESTEROL, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO CÁLCIO, ZINCO E VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM DE 1,5LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	1.000
61.	SUCO DE SOJA VÁRIOS SABORES COM 0% LACTOSE E 0% COLESTEROL, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO CÁLCIO, ZINCO E VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 1 LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	500
62.	SUCO NATURAL DE LARANJA CONTENDO NO MÍNIMO 80% DE SUCO. ESTE DEVERÁ SER HOMOGENEIZADO EM PROCESSO MECÂNICO SEM ADIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO QUÍMICO. PASTEURIZADO. SEM CONSERVANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1(UM) LITRO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	LITRO	5.000
PRODUTO – FÓRMULAS			
63.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES , À BASE DE 100% PROTEÍNA ISOLADA DA SOJA. ENRIQUECIDA COM FERRO, CÁLCIO NA FORMA DE CITRATO DE CÁLCIO, VITAMINAS, L-METIONINA. APRESENTAÇÃO: LATA DE 400G. NÃO CONTENDO GLÚTEN. ONDE DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMações: A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO	UN	200



	LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
64.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 24 MESES ANTI REFLUXO OU ANTI-REGURGITAÇÃO. QUE CONTENHA AGENTE ESPESSANTE. PARA LACTANTES COM REFLUXO DESDE O NASCIMENTO, SUA FÓRMULA DEVE POSSUIR LEITE EM PÓ, DEVEM POSSUIR DHA E ARA. POTE OU LATA DE 400 GR.	UN	30
65.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES COM ATÉ 6 MESES DE VIDA. DE PARTIDA, ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO LACTENTE ATÉ O 6º MÊS, DE ALTA DIGESTIBILIDADE E ENRIQUECIDA COM FERRO, QUE ATENDA AOS PADRÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. EMBALAGEM DE 800G, ONDE DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO.	UN	1.200
66.	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, COM PROTEÍNAS MODIFICADAS EM SUA RELAÇÃO CASEÍNA/PROTEÍNA DO SORO DO LEITE. ENRIQUECIDA COM NUCLEOTÍDEOS, FERRO E VITAMINAS. APRESENTAÇÃO: LATA DE 400G. NÃO CONTENDO GLÚTEN. ONDE DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	150
PRODUTOS ESPECIAIS			
67.	AMIDO MIX, PRÉ-MISTURA DE BAIXO TEOR DE PROTEÍNA PARA PREPARAÇÃO DE TODOS OS TIPOS DE ASSADOS, DOCES E SALGADOS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 1KG. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30
68.	BISCOITO ÁGUA E SAL, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MARGARINA VEGETAL [GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA, PALISTE, CANOLA), ÁGUA, SAL, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES NATURAIS], MALTODEXTRINA, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, XAROPE DE ARROZ, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, XAROPE DE GLUCOSE, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONOACETILTARTÁRICOS E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ACIDIFICANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AMIDO DE MILHO MODIFICADO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 115G, PORCIONADO EM QUATRO EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DE 25 A 30 GRAMAS CADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80
69.	BISCOITO BAUNILHA E CACAU, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, FARINHA DE ARROZ, CREME VEGETAL DE PALMA, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA,	PCT	80



	MANTEIGA DE CACAU, GEMA DE OVO, AÇÚCAR INVERTIDO, EMULSIFICANTE LETICINA DE SOJA, AGENTES DE CRESCIMENTO (BICARBONATO DE AMÔNIO E SÓDIO), GOMA XANTANA, GOMA ACÁCIA, SAL, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE CARAMELO IV. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
70.	BISCOITO LEITE COM MORANGO, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, FARINHA DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, LEITE DE COCO, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRAS INULINA E ACÁCIA, GEMA DE OVO, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO (BICARBONATO DE SÓDIO, FERMENTO QUÍMICO E BICARBONATO DE AMÔNIO), ANTIOXIDANTE NATURAL EXTRATO DE ALECRIM, AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AOS NATURAIS SABOR LEITE E MORANGO, E CORANTE NATURAL CARMIM COCHONILHA. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80
71.	BISCOITO MAISENA, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 112G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80
72.	BISCOITO MARIA, SEM GLÚTEN , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, AÇÚCAR, GORDURA DE PALMA, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, OVO, MANTEIGA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE AÇÚCAR; EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONOACETILTARTÁRICOS E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; SAL, AROMATIZANTE NATURAL; ACIDIFICANTE: ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 125G, PORCIONADO EM TRÊS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DE 35 A 45 GRAMAS CADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40
73.	BISCOITO DE POLVILHO, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: POLVILHO, GORDURA VEGETAL, OVO, SAL MARINHO E CORANTE NATURAL DE URUCUM. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40
74.	FARINHA ESPECIAL, SEM GLÚTEN, LIVRE DE SOJA, LACTOSE E PROTEÍNAS ANIMAIS , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE BATATA, AMIDO DE MILHO E ESPESSANTE GOMA XANTANA. EMBALAGEM	KG	100



	DE NO MÍNIMO 500G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
75.	MACARRÃO PARAFUSO , BAIXO TEOR DE PROTEÍNA, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AMIDO DE ARROZ, CELULOSE, XAROPE DE CANA DE AÇÚCAR, INULINA, FARINHA DE ARROZ, AROMATIZANTE (EXTRATO DE CÁRTAMO), EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E CORANTE BETACAROTENO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30
76.	MIX PREMIUM , SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE E OVOS, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, FIBRAS VEGETAIS (PSYLLIUM, BAMBU), FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FARINHA DE LENTILHAS, DEXTROSE, ESPESSANTE: HIDROXIPROPILMETILCELULOSE E SAL. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30
77.	PÃO DE FORMA, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO MODIFICADO, AMIDO DE MILHO, ÓLEO DE MILHO AÇÚCAR, OVO EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE HIDROXIPROPILMETILCELULOSE, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO E AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. EMBALAGEM DE 175 A 350G. A FATIA DEVE TER EM MÉDIA 25G. COM VALIDADE ENTRE 1 E 3 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	PCT	30
78.	SEQUILOS DE LEITE, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AMIDO DE MANDIOCA, GORDURA VEGETAL DE PALMA, OVO, SAL E AROMATIZANTE. EMBALAGEM DE 300G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40

PRODUTO – HORTIFRUTIGRANJEIRO			
79.	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE , TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADA PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	30.000
80.	MAÇÃ TAMANHO MÉDIO , TIPO GALA OU FUJI CAIXA 18 QUILOS. LIMPA, TENRA, INTEGRAL, COM CASCA LISA E BRILHANTE, COM COLORAÇÃO DO GRUPO AVERMELHADA, SEM MANCHAS E PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM DIÂMETRO HORIZONTAL ENTRE 60 E 70MM	KG	40.000
81.	MAMÃO FORMOSA , CONTENDO 18 QUILOS EM CADA CAIXA. LIMPO MADURO (NO MÍNIMO 3/4 DA CASCA MADURA), ÍNTEGRO, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM OVÁRIO MÚLTIPLO, ISENTO DE	KG	14.000



	DANOS PROFUNDOS. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA.		
82.	MELÃO FRUTA, LIMPA, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	14.000
83.	MANGA FRUTA, LIMPA, FIRME, COM POLPA BEM DESENVOLVIDA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	14.000
PRODUTO – PÃES			
84.	PÃO DE LEITE 30 GRAMAS , PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA ESPECIAL, COM FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO; E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GR DE PESO DEPOIS DE ASSADO. DEVERÃO SER FABRICADOS UM DIA ANTES DA ENTREGA; COMPOSIÇÃO: PÃO ESPECIAL COM UMA INCORPORAÇÃO MÍNIMA DE LEITE EM PÓ DE 50G/KG DE FARINHA, OU QUANTIDADE EQUIVALENTE DE OUTRO PRODUTO LÁCTEO.	KG	50.000
85.	PÃO DE FORMA FATIADO , CONTEÚDO APROXIMADO 20 FATIAS, ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE, RÓTULO, VALIDADE, FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 2 DIAS, EMBALAGEM DE 500 G.	KG	25.000
86.	PÃO DE LEITE INTEGRAL 40% , COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA INTEGRAL, FARINHA DE CENTEIO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, FARINHA DE MALTE TORRADA, BAIXO TEOR DE AÇÚCAR, E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS POR UNIDADE, ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 300 GR A 350 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS APÓS A DATA DA ENTREGA.	KG	10.000
PRODUTO – PROTEÍNAS			
87.	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADO , PESO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS NO MÍNIMO -12°C. O PRODUTO É EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO E PESO BRUTO. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 KG.	KG	7.000
88.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C	KG	14.000



	COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.		
89.	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS. CONGELADO COM TEMPERATURA DE -18°C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM DE 2 KILOS. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	25.000
90.	CARNE PATINHO EM BIFES SEM OSSO , PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. CONTENDO ENTRE 40 E 50 GRAMAS CADA BIFE, EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	3.500
91.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	KG	7.000
92.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM MOÍDA , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	6.000
93.	LINGUIÇA TOSCANA (PURA) ; FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE SUÍNA; 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.	KG	6.000
94.	POSTA DE PEIXE CAÇÃO EM CORTE COM APROXIMADAMENTE 2 CM	KG	3.500



	CONGELADO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E ESPINHAS, CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES CAPAZES OU NÃO MASCARAR OU ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES DO PESCADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR SEMPRE EM TEMPERATURA CONGELADA. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 2 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . SENDO PERMITIDO O GLACEAMENTO DE 12% DO PESO LIQUIDO DECLARADO.		
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO			
95.	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: SACAROSE (MIN. 99,60%) SAIS MINERAIS (MAX. 0,10%) UMIDADE (MAX. 0,04%), COM COLORAÇÃO UNIFORME SABOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 05 QUILOS CADA PACOTE. FARDO 6X5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	35.000
96.	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE , FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, CACAU EM PÓ, LIQUOR DE CACAU, SAL REFINADO, CORANTE CARAMELO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.	PCT	28.000
97.	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO , A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTE. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.	PCT	26.000
98.	BISCOITO MAISENA , PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO, COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, FOSFATO MONOCÁLCIO E AROMATIZANTE, LIVRE DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	26.000
99.	BISCOITO ÁGUA E SAL , COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL. AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE MALTE,	PCT	25.000



	SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, LIVRE DE GORDURA TRANS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
100.	CACAU EM PÓ ALCALINO 50% DE ÓTIMA QUALIDADE , PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500GRAMAS A 1000 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UN	4.500
101.	CHÁ DE ERVA MATE PARA INFUSÃO , CAIXA COM 250 GRAMAS TOSTADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO CONTENDO 250 GRS EM CADA UNIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	20.000
102.	NHOQUE DE MANDIOCA CONGELADO , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), MANDIOCA, OVOS FRESCOS IN NATURA, TEMPEROS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU QUALQUER PRODUTO QUÍMICO, PRODUTO EMBALADO EM SACO PLÁSTICO E CONTENDO 1 KG, AGRUPADO EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG. VALIDADE DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	8.000
103.	ÓLEO DE SOJA REFINADO , COR PRÓPRIA, TRANSPARENTE, REFINADO, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO, EMBALADO EM LATA DE 900ML, E POSTERIORMENTE EM CAIXA DE 20 LATAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	FRASCO	24.000
104.	LEITE TIPO C PASTEURIZADO . EMBALAGENS DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF, SIP OU SIM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	LITROS	18.000
105.	MANTEIGA PURA COM SAL . EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 400G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	POTES	12.000
106.	NATA - EMBALAGEM EM BALDES ATÓXICOS, VARIANDO DE 3 A 3,5 LITROS, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	BALDE	1.500



PRODUTO – FÓRMULAS			
107.	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO , ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO LACTENTE NO 2º SEMESTRE DE VIDA, DE ALTA DIGESTIBILIDADE E ENRIQUECIDA COM FERRO, QUE ATENDA AOS PADRÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, EMBALAGEM DE 800 G, ONDE DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES , MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO.	UN	2.000

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1. A quantidade de todos os itens foi determinada com base na contratação mais recente realizada no âmbito do Processo Administrativo N° 23985/2023 – Pregão 26/2023. Além disso, foram considerados o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, a avaliação nutricional e o cardápio anual da merenda escolar. Outros fatores influentes também foram levados em consideração, como a variação no número de alunos ao longo do ano letivo, a expansão gradual de turmas, as características específicas de cada região, bem como as alterações nas matrículas de alunos com restrições ou alergias alimentares.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Primeiramente, o levantamento de mercado tomou por consideração a experiência da última contratação realizada por esta Secretaria para finalidade semelhante, referente ao Processo Administrativo N° 23985/2023 – Pregão 26/2023.

A partir dessa análise, entendeu-se que o formato até então adotado, qual seja, a aquisição de gêneros alimentícios na forma do registro de preços, atende plenamente à necessidade pública de oferta da alimentação escolar de qualidade.

Além do mais, observa-se, em pesquisa de mercado, que essa solução é amplamente adotada por diversos órgãos da administração pública, direta e indireta, para atender a esse tipo de demanda, corroborando com outros estudos preliminares que comprovam essa assertiva.

6.2. Adicionalmente, foram consideradas também contratações semelhantes de objetos de natureza idêntica em outras entidades, com pesquisas realizadas no Portal de Informação para Todos (PIT) do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, conforme detalhadamente informado abaixo:



Portal de Informações para Todos										
Início > Contratos										Seja Bem-vindo 11.3.19
As informações são declaradas pelas entidades jurisdicionadas e são de sua inteira responsabilidade.										
Consulta de Contratos										Exibir formulário de pesquisa.
Resultado da consulta (23 registros encontrados)										
Município	Entidade	Nº Contrato	Objeto	Contratados	Valor (R\$)	Assinatura	Término Vigência	Regime Execução	Origem Contrato	
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2318/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	Cadastro Inconsistente	4500,00	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2320/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	Cadastro Inconsistente	1445,00	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2314/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	Cadastro Inconsistente	44256,00	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2315/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	MARCAL & GARÇA LTDA - ME (06.063.471/0001-25)	130599,50	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2319/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	Cadastro Inconsistente	13438,80	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2317/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	DANIEL MARTINS DE OLIVEIRA CIA. LTDA - EPP (13.602.310/0001-50)	233856,60	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2316/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	DEPOSITO DE GAS MARTINS & AMORIM LTDA - ME (19.726.152/0001-02)	49200,00	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	51/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	Cadastro Inconsistente	15614,00	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	52/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	Cadastro Inconsistente	145867,30	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	53/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	Cadastro Inconsistente	9532,00	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	56/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	Cadastro Inconsistente	169362,00	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	56/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	MAQUÊA & MAQUÊA LTDA - EPP (01.046.618/0001-55)	6160,00	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2319/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	Cadastro Inconsistente	13438,80	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2317/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	DANIEL MARTINS DE OLIVEIRA CIA. LTDA - EPP (13.602.310/0001-50)	233856,60	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
RIO BRANCO DO IVAÍ	MUNICÍPIO DE RIO BRANCO DO IVAÍ	2316/2024	Contratação de empresa para fornecer Gêneros Alimentícios Merenda escolar e gás de cozinha para as Escolas Municipais pertencentes ao Departamento de Educação deste município.	DEPOSITO DE GAS MARTINS & AMORIM LTDA - ME (19.726.152/0001-02)	49200,00	20/05/2024	20/05/2025	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	51/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	Cadastro Inconsistente	15614,00	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	52/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	Cadastro Inconsistente	145867,30	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	53/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	Cadastro Inconsistente	9532,00	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	56/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	Cadastro Inconsistente	169362,00	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	53/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	MAQUÊA & MAQUÊA LTDA - EPP (01.046.618/0001-55)	6160,00	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	54/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	J. C. S. BUENO - SUPRIMENTOS (17.672.619/0001-78)	2584,00	22/07/2021	21/07/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
VENTANIA	MUNICÍPIO DE VENTANIA	28/2021/2021	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR	JOEL DO ROCCO JOSE BONFIM - EPP (01.779.791/0001-09)	20610,00	23/03/2021	22/03/2022	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
GUARUAQUEÇA	MUNICÍPIO DE GUARUAQUEÇA	2019008/2019	DISPENSA DE LICITAÇÃO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS MERENDA ESCOLAR EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	OMAR AHMAD ELAYAN E CIA LTDA - ME (02.131.706/0001-73)	17006,30	22/02/2019	21/04/2019	Preço Global	Própria Entidade	Q
MATO RICO	MUNICÍPIO DE MATO RICO	57/2019/2019	Aquisição de gêneros alimentícios merenda escolar para as escolas e creches municipais para o exercício de 2019.	VALDEMAR SEGURO & CIA LTDA - EPP (05.255.212/0001-33)	144103,00	21/06/2019	21/06/2020	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
MATO RICO	MUNICÍPIO DE MATO RICO	54/2019/2019	Aquisição de gêneros alimentícios merenda escolar para as escolas e creches municipais para o exercício de 2019.	GENILTON PEREIRA DOS SANTOS - ME (08.364.537/0001-42)	139720,50	21/06/2019	21/06/2020	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
MATO RICO	MUNICÍPIO DE MATO RICO	55/2019/2019	Aquisição de gêneros alimentícios merenda escolar para as escolas e creches municipais para o exercício de 2019.	IVETE DAL SANTOS - ME (04.905.870/0001-90)	138127,50	21/06/2019	21/06/2020	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
MATO RICO	MUNICÍPIO DE MATO RICO	166/2017/2019	Aquisição de gêneros alimentícios merenda escolar para as escolas e creches municipais para o exercício de 2019.	JOSEVALDO DA ROCHA RIBEIRO 04292213984 (26.424.880/0001-17)	36246,30	21/06/2019	21/06/2020	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
MATO RICO	MUNICÍPIO DE MATO RICO	17/2016/2016	Aquisição de gêneros alimentícios merenda escolar para as escolas e creches municipais e para o departamento de Educação para o exercício de 2016.	VALDEMAR SEGURO & CIA LTDA - EPP (05.255.212/0001-33)	256691,90	22/02/2016	22/02/2017	Preço Unitário	Própria Entidade	Q
Total de Contratos 23, Municípios 4, Entidades 4, no Valor de R\$ 1.705.962,78										« 1 2 » 20 registros por página
Tribunal de Contas do Estado do Paraná - Portal de Informações para Todos - v2024.4.19.0										

Em anexo, segue a pesquisa realizada no Portal de Informação para Todos (PIT) do Tribunal de Contas do Estado do Paraná.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Os preços foram coletados de acordo com o disposto no Artigo 23, §1º da Lei nº 14.133/2021 e no Artigo 71 do Decreto Municipal nº 936/2023.



gêneros alimentícios para a alimentação escolar.

8.5. Ademais, é aceitável adquirir o material descrito neste estudo, desde que realizado de forma criteriosa, respeitando os princípios da razoabilidade e economicidade.

8.6. Por fim, destacamos que, a solução proposta é a que melhor se adequa às necessidades definidas no Documento de Oficialização de Demanda OF.1355/2024/AME/MER, que motivou a realização deste estudo técnico preliminar.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. Considerando que a aquisição dos produtos, ora listados, podem ser fornecidos de forma independente, a oportunidade que outras empresas ganhassem o certame, e ainda que, diante da disputa entre os interessados, se alcançaria melhores preços para a Autarquia Municipal de Educação, conclui-se que o presente objeto poderá ser parcelado, sem que isso represente prejuízo para a Entidade.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Com base nos pontos já mencionados anteriormente garante-se que o atual modelo de contratação é o mais eficaz em termos de economia e aproveitamento ideal dos recursos humanos. Isso visa garantir que o fornecimento de alimentação escolar seja de qualidade, priorizando aspectos nutricionais equilibrados para promover a saúde e o bem-estar dos beneficiários (alunos), em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

11.1. Não serão necessárias quaisquer adequações, quer seja logística, infraestrutura, pessoal, procedimental ou regimental.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

12.1. Não ocorrem contratações correlatas ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Dada à natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verificam impactos ambientais relevantes, que sejam necessários ser pormenorizados neste estudo. No entanto,



a licitante deverá observar as normas e diretrizes de sustentabilidade ambiental estabelecidas na Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, publicado pela Advocacia-Geral da União.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

14.1. Considerando todas as informações apresentadas, é possível afirmar que a escolha mais adequada para atender à demanda em questão é utilizar a modalidade de contratação, pregão eletrônico, consoante o artigo 6º, inciso XLI, da Lei Federal 14.133/2021.

14.2. Além disso, a viabilidade desse tipo de contratação é respaldada pela natureza finalística da aquisição em relação aos serviços prestados pela Autarquia Municipal de Educação.

15. ANÁLISE DE RISCO

15.1. Os riscos que poderiam afetar a contratação estão mitigados pelos instrumentos do Termo de Referência.

Diante do exposto, encaminhem-se à Superintendência de Licitações.

Município de Apucarana, 24 de junho de 2024.

Fernanda Olívia Carrero Marques

Nutricionista

Nº CPF 059.822.909-47

Jaqueline de Oliveira Erick

Nutricionista

Nº CPF 009.657.219-14

Ana Paula Barrera Cunha
Superintendência de Operações
Nº CPF 003.878.859-43

Autorizo dar continuidade ao processo, conforme determina o Decreto Municipal nº 936/2023.

**(Apêndice do Anexo III)****Endereço das Unidades Escolares da Autarquia Municipal de Educação de Apucarana**

REF	INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO	TELEFONE
1	AUTARQUIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (AME)	AVENIDA JABOTI, 195 – VILA SANTO IGNÁCIO II – CEP 86802-000	3308-1699
2	CMEI ALICE PEREIRA DE ARAÚJO	R. INOCENTE MARTINS, Nº 18 - CONJ. HAB. SUMATRA II - CEP: 86.812-767	3422-0586
3	CMEI ANA LUIZÃO FESTI	R. AUGUSTO FERREIRA CHAGAS, 847 - DISTRITO DE PIRAPÓ - CEP: 86.818- 000	3440-1621
4	CMEI ANTÔNIO DO CARMO RIBEIRO	R. NELSON MIQUELÃO, 357 - DISTRITO CAIXA DE SÃO PEDRO - CEP: 86817- 000	3440-5239
5	CMEI BENEDITO LEUGI	R. RIO CONGOINHAS, 240 - N.H. JOÃO PAULO - CEP: 86.801-070	3425-9341
6	CMEI COSAP	R. PRIMEIRO DE MAIO, 225 – VILA OPERARIA – CEP: 86.801-520	3423-0424
7	CMEI DOMINGOS MAREZE	R. SERRA DO CADEADO, 349 - N.H. ADRIANO CORREIA - CEP: 86.813-070	3422-6724
8	CMEI GERALDA SIQUEIRA BORMAITA	R. LUIS CLÁUDIO MATSUI, 55 - JARDIM COLONIAL - CEP: 86.812-540	3426-7833
9	CMEI IRMÃ DULCE	R. JOSÉ CARDOSO SOBRINHO, 364 - PARQUE BIGUAÇU - CEP: 86800-065	3424-5577
10	CMEI IZABEL HOLAK	R. SÃO LEOPOLDO, 101 - N.H. DOM ROMEU ALBERTI- CEP: 86.806-170	3422-2462
11	CMEI JANDIRA GOMES SCARPELINI	R. FERNANDO PEREIRA, 314 - JARDIM PONTA GROSSA - CEP: 86.805-180	3423-1338
12	CMEI JONAS PIRES	R. JAIR FIDELIS MARQUES, 305 - RESIDENCIAL GARCIA - CEP: 86.807-560	3424-1593
13	CMEI JOSA RIBEIRO	R. MANOEL LUIZ SILVA, 282 - VILA SÃO CARLOS CEP: 86.800-470	3422-8453
14	CMEI JOSÉ IGNÁCIO NETO	R. PAPAGAI, 321- N.H. MICHEL SONI - CEP: 86.813-380	3424-7962
15	CMEI LUIS ANIBAL MATIUZZI	R. CONS ZACARIAS DE G. VASCONCELOS, 67 - N. PARIGOT SOUZA CEP: 86.802- 690	3422-2186
16	CMEI MARIA DE NAZARÉ	R. AGOSTINHO DOS SANTOS, 164 - N.H. CASTELO BRANCO CEP: 86.800-380	3034-1895
17	CMEI MARIA DOS SANTOS GRAVENA	R. CATANDUVA, 231 - JARDIM PONTA GROSSA - CEP: 86.807.320	3422-7125
18	CMEI MIGUEL MORENO	R. NOSSA SENHORA DO BOM CONSELHO, 18 - VILA REIS - CEP: 86.819-000	3423-1300
19	CMEI OLÍVIO FERNANDES	R. EDWARD ANDRADE, 517 - TANCREDO NEVES CEP: 86807-100	3426-6469



20	CMEI PROFª ONÉSIMO DE OLIVEIRA MORAES	R. NOSSA S DA CONCEIÇÃO - 612 JARDIM PRES. KENNEDY - CEP: 86.809-120	3424-5078
21	CMEI SERAFIM COLOMBO	TRAVESSA PADRE TITO CERAZOLI, 73 - JARDIM FIGUEIRA - CEP: 86801-356	3423-0424
22	CMEI TATIANE ANDREIA AGRELA FELIPPE CHINELLI	R. ADOLFO PEDROSO SILVA,301 - VILA SALETE - CEP: 86.807-010	3422-5263
23	CMEI SONHO DE ESPERANÇA	R. JOÃO MATIUZZI, 279 – PQ BELA VISTA – CEP: 86.803-180	3423-3144
24	CMEI VILA NOVA	R. GRANDE ALEXANDRE, 442 - VILA NOVA - CEP: 86.811-270	3033-5283
25	CMEI PROF. JOÃO BAPTISTA MAREZE	R. JACARANDÁ, - N.H. AFONSO ALVES CAMARGO - CEP 86.803-490	EM OBRAS
26	CMEI PROFª MARIA ONIDE BALAN SARDINHA	R. JOAQUIM RODRIGUES, 464 RESID. SANCHES DOS SANTOS - CEP: 86.800- 575	EM OBRAS
27	CMEI PROF. ANTONIO RONILSON RIVATO	R. ANDRY PRIJMA, 145, JARDIM CATUAI - CEP:86.802-625	EM OBRAS
28	ESCOLA JOSE DOMINGOS SCARPELINI	R. ESTRADA LINDA APUCARANA - RESIDENCIAL INTERLAGOS	EM OBRAS
29	E. M. PROF MARIA TEREZA GEBRIN	AV. IEDO MARQUES, 115 FARIZ GEBRIM	
30	CMEI LAURA MAREZE	AV. IEDO MARQUES, 115 FARIZ GEBRIM	
31	E. M. ALBINO BIACCHI	R. PROF. JUSCELINO KUBITSCHKE, 250 - JARDIM TRABALHISTA - CEP: 86.807- 180	3034-1651
32	E. M. ANTONIETA DA SILVA LAUTENSCHLAGER	R. NOSSA SRª DA CONCEIÇÃO, 449 - JARDIM PRES. KENNEDY - CEP: 86.809- 120	3423-2998
33	E. M. AUGUSTO WEYAND	R. MARCÍLIO DIAS, 889 - JARDIM TIBAGI - CEP: 86.812-460	3425-8781
34	E. M. DINARTE PEREIRA DE ARAÚJO	R. PAULO SETÚBAL, 250 - PARQUE BIGUAÇU - CEP: 86.808-280	3426-8689
35	E. M. DR. EDSON GIACOMINI	R. JACARANDÁ, 07 - N.H. AFONSO ALVES DE CAMARGO - CEP: 86.803-490	3034-1894
36	E. M. DR. JOAQUIM VICENTE DE CASTRO	R. QUINTINO BOCAIUVA, 738 - VILA SANTA ROSA - CEP: 86.811-000	3033-4215
37	E. M. DR. OSVALDO DOS SANTOS LIMA	R. EMÍLIO DE MENEZES, 500 - JARDIM ALVORADA - CEP: 86.807-360	3034-3390
38	E. M. FÁBIO HENRIQUE DA SILVA	R. JAIR FIDELIS MARQUES, 240 - RESIDENCIAL GARCIA - CEP: 86807-560	3423-7759



39	E. M. FERNANDO JOSÉ ACOSTA	R. ILSON FERREIRA GUERRA, 405 - SUMATRA I - CEP: 86812-752	3423-1311
40	E. M. GABRIEL DE LARA	R. ARTHUR BERNARDES, 487 - VILA ORIZZI - CEP: 86.808-060	3033-6879
41	E. M. HUMBERTO ALENCAR CASTELO BRANCO	R. CARMEM MIRANDA, 114 - N.H. CASTELO BRANCO - CEP: 86.812-330	3034-1596
42	E. M. JOÃO ANTÔNIO BRAGA CÔRTEZ	R. ÍTALO ADO FONTANINI, 486 - VILA FORMOSA - CEP: 86.800-630	3033-7491
43	E. M. JOÃO BATISTA	R. JARDINOPOLIS, S/N - VILA VITÓRIA RÉGIA - CEP: 86801-200	3423-0014
44	E. M. JOSÉ BRAZIL CAMARGO	R. PAPAGAIO, 318 - N.H. MICHEL SONI - CEP: 86.813-380	3425-6004
45	E. M. JOSÉ DE ALENCAR	R. APUCARANA, 415 - VILA REIS - CEP: 86.819-000	3456-1004
46	E. M. JOSÉ IDÉSIO BRIANEZI	R. RIO ALONZO, 55 - N.H. JOÃO PAULO - CEP: 86.801-230	3426-2526
47	E. M. JUIZ LUIZ FERNANDO ARAUJO PEREIRA	R. SÃO SEBASTIÃO, 164 - N.H. DOM ROMEU ALBERTI - CEP: 86.806-120	3423-4544
48	E. M. KAREL KOBER	R. CATANDUVA, 335 - JARDIM AMÉRICA - CEP: 86.807-320	3034-1255
49	E. M. LUIZ CARLOS PRESTES	R. OURO VERDE, 632 - JD AMERICA - CEP: 86807-030	3426-6541
50	E. M. MATEUS LEME	R. NOVA UCRÂNIA, 548 - VILA NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO - CEP: 86.802-500	3422-8318
51	E. M. MONSENHOR ARNALDO BELTRAMI	R. LUIZ CLÁUDIO MATSUI, 106 - JARDIM COLONIAL II - CEP: 86.812-540	3422-7879
52	E. M. PADRE ANTÔNIO VIEIRA	R. CALIFÓRNIA, 555 - DISTRITO DE CORREIA DE FREITAS - CEP: 86.816-000	3458-1002
53	E. M. PAPA JOÃO XXIII	R. PAPA JOÃO XXIII, 85 - VILA REGINA - CEP: 86.801-450	3422-1226
54	E. M. PLÁCIDO DE CASTRO	AV. SERRA DA MANTIQUEIRA, 152 - N.H. ADRIANO CORREIA - CEP: 86.813- 000	3425-6190
55	E. M. PRESIDENTE MÉDICI	R. PERNAMBUCO, 103 - JARDIM APUCARANA - CEP: 86804-220	3425-7831
56	E. M. PROFª MARIA MADALENA CÔCO	R. ROLÂNDIA, 316 - VILA MARTINS - CEP: 86800-410	3424-3509
57	E. M. PROFª MARILDA DUARTE NOLI	R. EMILIANO PERNETA, 509 - JARDIM PONTA GROSSA - CEP: 86.807-350	3034-1669
58	E. M. PROFª MARTA PEREIRA	R. SANTA CÂNDIDA, 89 - JARDIM MENEGAZZO - CEP: 86.802-040	3033-3653
59	E. M. PROF. ALCIDES RAMOS	R. RIO IGUAÇU, 10 - N.H. OSMAR GUARACY FREIRE - CEP: 86.801-020	3425-6166



60	E. M. PROF. BENTO FERNANDES DIAS	R. JOSÉ MISKOWSKI, 272 - JARDIM MALIBU - CEP: 86.812-285	3426-9879
61	E. M. PROF. DURVAL PINTO	AV. MITSUO HAYASHI, 335 - CENTRO - CEP: 86.800-360	3423-3550
62	E. M. PROF. IDALICE MOREIRA PRATES	R. JOÃO MATIUZZI, 425 - PARQUE BELA VISTA - CEP: 86.803-180	3424-0738
63	E. M. SENADOR MARCOS DE BARROS FREIRE	R. CASTRO ALVES, 1212 - JARDIM PONTA GROSSA - CEP: 86.805-040	3034-0581
64	E. M. VEREADOR JOSÉ RAMOS DE OLIVEIRA	AVENIDA ANDRÉ HERNANDES, 917 - DISTRITO DE PIRAPÓ - CEP: 86.818-000	3440-1626
65	E. M. WILSON DE AZEVEDO	R. NELSON MIQUELÃO, 346- DISTRITO CAIXA DE SÃO PEDRO CEP: 86.817-000	3440-5244

**Anexo IV****Termo de Referência
Aquisição de produtos****2. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

2.1. Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar da rede municipal de educação de Apucarana-PR, de acordo com especificações, termos da tabela abaixo e demais condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI/ME/EPP – ITENS 01 A 78 *TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS*					
ITEM	PRODUTO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, DIET, INTEGRAL	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.	ADOÇANTE LÍQUIDO EM FRASCOS DE NO MÍNIMO 80 ML, COMPOSTO POR ÁGUA, EDULCORANTE NATURAL GLICOSÍDEO DE STEVIOL E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO, SEM GLÚTEN - VALIDADE 24 MESES.	UN	50	10,86	543,00
2.	BEBIDA DE ARROZ , 100% VEGETAL, SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR ÁGUA, ARROZ ORGÂNICO, ÓLEO DE GIRASSOL, CÁLCIO NATURAL E SAL. EMBALAGEM DE 1LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200	19,68	3.936,00
3.	BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE SEM AÇÚCAR , COMPOSTO EM SEUS INGREDIENTES POR AÇÚCAR, MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN (FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA INTEGRAL DE SOJA, CACAU, CASTANHA DO CAJU, AÇÚCAR MASCADO, EMULSIFICANTES, FERMENTO E CONSERVANTES. SEM ADIÇÃO DE LEITE. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 30 A 40G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	7.200	4,89	35.208,00
4.	COLORAU EM PÓ FINO , PACOTE DE 01 QUILO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO DE 500 GRAMAS A 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000	12,99	25.980,00
5.	COOKIE COM GOTÍCULAS DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , COMPOSTO EM SEUS	UN	2.500	8,43	21.075,00



	INGREDIENTES POR MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN (FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA INTEGRAL DE SOJA, AÇÚCAR, CHOCOLATE AMARGO EM PEDAÇOS, GORDURA DE PALMA, FLOCOS DE ARROZ E SOJA, AÇÚCAR MASCADO, OVO EM PÓ, CHIA, QUINOA, EMULSIFICANTES, FERMENTO E CONSERVANTES. SEM ADIÇÃO DE LEITE. EMBALAGEM INDIVIDUAL COM NO MÍNIMO 80 GRAMAS.				
6.	COOKIE INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE , COM SABOR DE FRUTAS CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES, MILHO INTEGRAL EM PÓ, FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, MELADO DE CANA, AMIDO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E OU GIRASSOL E OU ALGODÃO), AÇÚCAR MASCADO, EXTRATO DE SOJA, FRUTAS (MORANGO E AMORA), MALTODEXTRINA, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, FERMENTOS (FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO) E AROMA. NÃO PODE CONTER OVO E LEITE EM SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 120 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	2.500	15,70	39.250,00
7.	FARINHA DE AVEIA , EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM GLÚTEN.	KG	30	22,37	671,10
8.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG. NO RÓTULO DEVE CONSTAR DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	20	5,74	114,80
9.	IOGURTE DE LEITE VEGETAL , 100% VEGETAL, SABORES DIVERSOS, COM 0% LACTOSE E SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR ÁGUA, CREME DE COCO, AÇÚCAR ORGÂNICO, AMIDO MODIFICADO, FIBRA SOLÚVEL, FOSFATO DE CÁLCIO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E FERMENTO. EMBALAGEM DE 170 A 200 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	600	6,49	3.894,00
10.	LEITE DE AVEIA , 100% VEGETAL, COMPOSTO POR ÁGUA, AVEIA INTEGRAL, FIBRA SOLÚVEL, ÓLEO VEGETAL DE GIRASSOL, CÁLCIO, SAL, VITAMINA D, ESTABILIZANTE GOMA GELANA, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DE 1L. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100	15,97	1.597,00
11.	LEITE DE COCO , 100% VEGETAL, COM 0% LACTOSE E SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR ÁGUA, LEITE DE	UN	100	13,30	1.330,00



	COCO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DO LEITE, CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO E SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 900ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
12.	MACARRÃO DE ARROZ , SEM OVOS E SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ SEM OVOS, PARAFUSO OU ESPAGUETE, DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100	5,49	549,00
13.	MACARRÃO ESPAGUETE, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE , ELABORADO COM FARINHA DE MILHO E FARINHA DE ARROZ, COM BAIXO TEOR DE SÓDIO, CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS, E AROMATIZANTES. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE A PARTIR DE 200 GR A 500G- VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200	6,34	1.268,00
14.	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR A 01 QUILO - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO.	KG	150	4,98	747,00
15.	MARGARINA SEM LACTOSE , EMBALAGEM DE 500 GR, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES ÁGUA, ÓLEO DE SOJA, GORDURA VEGETAL, SAL, LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE E ESTABILIZANTES. , VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	600	10,54	6.324,00
16.	ROSQUINHA DE COCO ZERO AÇÚCAR , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E OU GIRASSOL E OU ALGODÃO), MILHO INTEGRAL EM PÓ, FIBRA NATURAL SOLÚVEL EM PÓ, MALTODEXTRINA, AMIDO, COCO RALADO, ALFARROBA EM PÓ, EDULCORANTES NATURAIS MALTITOL E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, FERMENTOS FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO,	UN	1.000	9,34	9.340,00



	EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA E AROMAS. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
PRODUTO – HORTIFRUTIGRANJEIRO					
17.	ABACAXI PÉROLA FRUTA BEM DESENVOLVIDO, LIMPO, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO. COM COMPRIMENTO DE 180 A 250 MM E DIÂMETRO 100 E 120MM.	KG	7.500	5,83	43.725,00
18.	CEBOLA BRANCA DE 1ª QUALIDADE , IN NATURA, SEM RÉSTIA, SECA, NOVA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA Sã E SEM RUPTURAS.	KG	15.000	5,25	78.750,00
19.	CENOURA DE 1ª QUALIDADE , TAMANHO REGULAR. DEVERÁ APRESENTAR ODORE AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	5.000	5,10	25.500,00
20.	CHUCHU DE 1ª QUALIDADE , COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CHU LIMPO, FIRME E PESADO COM POLPA TENRA, DE COR CLARA, COM CASCA MACIA, SEM PODRIDÃO, CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM COMPRIMENTO DE 10 MM E DIÂMETRO DE 6MM.	KG	5.000	3,54	17.700,00
21.	ERVILHA IN NATURA CONGELADA, PACOTES DE 300 GR. ERVILHA CONGELADA A PARTIR DE GRÃOS ÍNTEGROS, FRESCOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE, QUE FORAM SELECIONADOS, LAVADOS BRANQUEADOS, RESFRIADOS, RAPIDAMENTE CONGELADOS E ARMAZENADOS À TEMPERATURA DE CONGELAMENTO. GRÃOS LIVRES DE IMPUREZAS (CORPO ESTRANHO E/OU PRAGAS). ODORE CARACTERÍSTICO DE ERVILHA FRESCA, COR VERDE CLARO, UNIFORMEMENTE DISTRIBUÍDO, CARACTERÍSTICO DE ERVILHA FRESCA, CONSISTÊNCIA NÃO FIBROSA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO.	PCT	400	10,80	4.320,00
22.	LARANJA BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA TENRA, COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES.	KG	8.000	3,50	28.000,00
23.	MELANCIA FRUTA, LIMPA, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO,	KG	7.000	2,40	16.800,00



	SEM PODRIDÃO.				
24.	PÊRA WILLIAMS , FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA.	KG	4.000	9,45	37.800,00
PRODUTO – PÃES					
25.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO, FÉCULA DE MANDIOCA, MARGARINA, QUEIJO MUSSARELA E PARMESÃO, AMIDO MODIFICADO, LEITE EM PÓ, OVO, SAL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE QUEIJO E EXTRATO DE LEVEDURA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG, PORCIONADO EM 25 A 35 GRAMAS CADA UNIDADE, COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO QUE ACOMODA 10 KG. COM VALIDADE DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM TEMPO DE PREPARO NO FORNO DE 20 A 30 MINUTOS.	KG	1.500	13,68	20.520,00
26.	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN , SEM LACTOSE, VÁRIOS SABORES, EMBALAGEM DE 175G A 350 GRAMAS, COM FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA, COM VALIDADE ENTRE 1 E 3 MESES, A FATIA DEVE TER EM MÉDIA 25 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES E RÓTULO NUTRICIONAL.	PCT	1.800	15,99	28.782,00
PRODUTO – PROTEÍNAS					
27.	SALSICHA , EMBALADA A VÁCUO, EM PACOTES DE 2,5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000	9,99	19.980,00
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO					
28.	AMIDO DE MILHO CAIXA COM 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	CX	3.000	7,34	22.020,00
29.	ARROZ INTEGRAL , LONGO FINO, POLIDO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DO GRÃO IN NATURA, DE SAFRA CORRENTE, DESPROVIDO DE CASCA E/OU TEGUMENTO, APRESENTANDO BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS	KG	500	6,44	3.220,00



	NOCIVAS A SAÚDE, EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADOS, DEVIDAMENTE ROTULADO NO ASPECTO QUALITATIVO, QUANTITATIVO, CONSTANDO PRAZO DE VALIDADE, MARCA, Nº DO REG. NO ÓRGÃO COMPETENTE E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG.				
30.	AVEIA EM FLOCOS FINOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTIFICADA, 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500	11,10	16.650,00
31.	BISCOITO DE POLVILHO, ISENTO DE GLÚTEN, LIVRE DE GORDURAS TRANS, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES. 90% DO PRODUTO DEVE ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.	KG	2.000	33,58	67.160,00
32.	CACAU EM PÓ ALCALINO PURO DE ÓTIMA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500GRAMAS A 1000 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UN	1.500	30,75	46.125,00
33.	CAMOMILA PARA INFUSÃO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.000	39,25	39.250,00
34.	CANELA EM PÓ ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO INTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 50 G.	KG	100	51,98	5.198,00
35.	CANJIQUEINHA DE MILHO AMARELA FINA, CONFECCIONADO COM MATÉRIA PRIMA LIMPAS,	PCT	10.000	2,99	29.900,00



	ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, NO RÓTULO DEVE CONSTAR DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 500 G.				
36.	ERVA DOCE ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SOLICITADAS EM RESOLUÇÃO, QUANTIDADE DE 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.000	29,75	29.750,00
37.	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO , EMBALAGEM LATA OU SACHE 340 GRAMAS COM BRIX DE 18 A 20% C.O. EXTRATO DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SEM PELES E SEM SEMENTES. CARACTERÍSTICAS: MASSA CONSISTENTE; COR: VERMELHA; CHEIRO: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO: PRODUTO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12 DE 1978. NÃO CONTENDO AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LATA	20.000	2,85	57.000,00
38.	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , SECA, FINA BENEFICIADA AMARELA, PACOTE 01 QUILO, TIPO 01, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTIFICADA, 01 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000	7,15	14.300,00
39.	FARINHA DE MILHO BIJU PACOTE DE 01 QUILO, FLOCOS AMARELOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLASTIFICADAS DE ATÉ 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500	7,03	10.545,00
40.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , ACONDICIONADO EM PACOTE DE 5KG DE POLIETILENO. NO RÓTULO DEVE CONSTAR DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1.700	15,89	27.013,00
41.	FEIJÃO CARIOQUINHA , TIPO 1 NOVO, GRÃOS SADIOS, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA DE FEIJÃO NOVO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 01 QUILO CADA PACOTE, A CONDICIONADOS EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UN	6.000	6,49	38.940,00



42.	FEIJÃO PRETO , TIPO 1 NOVO, GRÃOS SADIOS, COM COLORAÇÃO ESPECÍFICA DE FEIJÃO NOVO, EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 01 QUILO CADA PACOTE, A CONDICIONADOS EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UN	3.000	7,50	22.500,00
43.	FERMENTO PÓ , ACONDICIONADO EM LATAS, CONTENDO 100 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	7.000	3,36	23.520,00
44.	FOLHA DE LOURO CONSTITUÍDO DE FOLHAS SECAS E LIMPAS EM EMBALAGENS DE 200G, POLIETILENO ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	KG	50	39,16	1.958,00
45.	FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PACOTE DE 01 QUILO, PORÇÃO DE 60G CONTÉM 224KCAL; 44G DE CARBOIDRATO; 5,6 G DE PROTEÍNA; 2,8 G DE GORDURAS TOTAIS; 0,4 G DE GORDURA SATURADA; 0 G DE GORDURAS TRANS; 4,4 G DE FIBRA ALIMENTAR; 21 MG DE SÓDIO; 90 MCG DE ÁCIDO FÓLICO; 3,95 MG DE FERRO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA.	KG	5.000	4,02	20.100,00
46.	MACARRÃO DE SÊMOLA AVE MARIA , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN . ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GRS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO	PCT	10.000	3,69	36.900,00
47.	MACARRÃO DE SÊMOLA PARAFUSO , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN . ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO	PCT	10.000	2,78	27.800,00
48.	MACARRÃO DE SÊMOLA ESPAGUETE , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS, URUCUM E	PCT	10.000	2,81	28.100,00



	CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO				
49.	MILHO PARA PIPOCA , EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM DE 500G.	UN	2.000	4,45	8.900,00
50.	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO , CONTENDO SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, CORANTES NATURAIS, URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 500 GR A 01 QUILO - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS O PREPARO O MACARRÃO DEVE FICAR BEM SOLTO E COZIDO.	PCT	200	5,03	1.006,00
51.	MILHO VERDE EM SACHÊ , COR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO IN NATURA, SEM SABOR OU ODOR ESTRANHO. EMBALAGEM 3 KG LIQUIDO E 2 KG FINAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.SEM ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR.	SACHÊ	350	34,33	12.015,50
52.	MOLHO DE SOJA , EM EMBALAGEM DE 900 ML, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES SOJA, MILHO, TRIGO, SAL, AÇÚCAR, GLICOSE, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO INS 202 E ÁGUA. CONTÉM GLÚTEN.	UN	130	9,50	1.235,00
53.	ORÉGANO MOÍDO , EMBALAGENS DE 200G ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO INTEGRO ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	80	27,00	2.160,00



54.	SAL REFINADO IODADO , 01 KG, ISENTO DE UMIDADE, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 01 KG EM CADA PACOTE, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	9.300	1,75	16.275,00
55.	VINAGRE DE MAÇÃ SEM ÁLCOOL EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 750ML. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações, DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	UN	5.000	4,99	24.950,00
56.	UVA PASSA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 19 (DECRETO 12.342/78) E RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013. INGREDIENTES MÍNIMOS: UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, QUE SEJAM DECLARADOS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, SER ISENTO DE GORDURA TRANS, AÇÚCAR E EDULCORANTES. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, FUNGOS, LEVEDURAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.	KG	500	25,38	12.690,00
57.	LEITE DESNATADO DE ÓTIMA QUALIDADE , HOMOGENEIZADO, QUE TENHA RECEBIDO TRATAMENTO TÉRMICO ESPECIAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE). DEVE APRESENTAR EM 200 ML DO PRODUTO TEOR DE GORDURA TOTAL DE 0%. EMBALAGEM MULTILAMINADA CARTONADA DE 1 LITRO, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES, QUE POSSUA PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS. COM TAMPA DE ROSCA. SELO DO SIF	LITROS	50	4,96	248,00
58.	MARGARINA VEGETAL , POTE DE 1 QUILO, COM SAL, CREMOSA, MACIA, CONTENDO 80% LIPÍDEOS, LIVRE DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO DE POLIETILENO LEITOSO DE ALTA DENSIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UN	5.000	13,60	68.000,00
59.	LEITE 0% LACTOSE , SEM GLÚTEN, COMPOSTO POR LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO	UN	7.000	5,55	38.850,00



	DE SÓDIO. EMBALAGEM DE 1LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
60.	LEITE DE SOJA , COM 0% LACTOSE E 0% COLESTEROL, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO CÁLCIO, ZINCO E VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM DE 1,5LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	1.000	6,85	6.850,00
61.	SUCO DE SOJA VÁRIOS SABORES COM 0% LACTOSE E 0% COLESTEROL, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO CÁLCIO, ZINCO E VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 1 LT. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	500	5,97	2.985,00
62.	SUCO NATURAL DE LARANJA CONTENDO NO MÍNIMO 80% DE SUCO. ESTE DEVERÁ SER HOMOGENEIZADO EM PROCESSO MECÂNICO SEM ADIÇÃO DE QUALQUER PRODUTO QUÍMICO. PASTEURIZADO. SEM CONSERVANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1(UM) LITRO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	LITRO	5.000	14,37	71.850,00
PRODUTO – FÓRMULAS					
63.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES , À BASE DE 100% PROTEÍNA ISOLADA DA SOJA. ENRIQUECIDA COM FERRO, CÁLCIO NA FORMA DE CITRATO DE CÁLCIO, VITAMINAS, L-METIONINA. APRESENTAÇÃO: LATA DE 400G. NÃO CONTENDO GLÚTEN. ONDE DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	200	52,00	10.400,00
64.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 24 MESES ANTI REFLUXO OU ANTI-REGURGITAÇÃO . QUE CONTENHA AGENTE ESPESSANTE. PARA LACTANTES COM REFLUXO DESDE O NASCIMENTO, SUA FÓRMULA DEVE POSSUIR LEITE EM PÓ, DEVEM POSSUIR DHA E ARA. POTE OU LATA DE 400 GR.	UN	30	56.84	1.705,20
65.	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES COM ATÉ 6 MESES DE VIDA . DE PARTIDA, ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO LACTENTE ATÉ O 6º MÊS, DE ALTA DIGESTIBILIDADE E ENRIQUECIDA COM FERRO, QUE ATENDA AOS PADRÕES DO	UN	1.200	55,00	66.000,00



	CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. EMBALAGEM DE 800G, ONDE DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMações: A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO.				
66.	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES , COM PROTEÍNAS MODIFICADAS EM SUA RELAÇÃO CASEÍNA/PROTEÍNA DO SORO DO LEITE. ENRIQUECIDA COM NUCLEOTÍDEOS, FERRO E VITAMINAS. APRESENTAÇÃO: LATA DE 400G. NÃO CONTENDO GLÚTEN. ONDE DEVERA CONTER AS SEGUINTE INFORMações: A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	150	64,32	9.648,00
PRODUTOS ESPECIAIS					
67.	AMIDO MIX , PRÉ-MISTURA DE BAIXO TEOR DE PROTEÍNA PARA PREPARAÇÃO DE TODOS OS TIPOS DE ASSADOS, DOCES E SALGADOS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 1KG. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30	32,99	989,70
68.	BISCOITO ÁGUA E SAL, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MARGARINA VEGETAL [GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA, PALISTE, CANOLA), ÁGUA, SAL, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES NATURAIS], MALTODEXTRINA, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, XAROPE DE ARROZ, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, XAROPE DE GLUCOSE, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONOACETILTARTÁRICOS E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ACIDIFICANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AMIDO DE MILHO MODIFICADO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 115G, PORCIONADO EM QUATRO EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DE 25 A 30 GRAMAS CADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80	20,59	1.647,20



69.	BISCOITO BAUNILHA E CACAU, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, FARINHA DE ARROZ, CREME VEGETAL DE PALMA, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, MANTEIGA DE CACAU, GEMA DE OVO, AÇÚCAR INVERTIDO, EMULSIFICANTE LETICINA DE SOJA, AGENTES DE CRESCIMENTO (BICARBONATO DE AMÔNIO E SÓDIO), GOMA XANTANA, GOMA ACÁCIA, SAL, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE CARAMELO IV. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80	12,00	960,00
70.	BISCOITO LEITE COM MORANGO, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, FARINHA DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, LEITE DE COCO, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRAS INULINA E ACÁCIA, GEMA DE OVO, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO (BICARBONATO DE SÓDIO, FERMENTO QUÍMICO E BICARBONATO DE AMÔNIO), ANTIOXIDANTE NATURAL EXTRATO DE ALECRIM, AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AOS NATURAIS SABOR LEITE E MORANGO, E CORANTE NATURAL CARMIM COCHONILHA. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80	11,39	911,20
71.	BISCOITO MAISENA, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 112G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80	13,50	1.080,00



72.	BISCOITO MARIA, SEM GLÚTEN , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, AÇÚCAR, GORDURA DE PALMA, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, OVO, MANTEIGA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, XAROPE DE GLUCOSE, XAROPE DE AÇÚCAR; EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONOACETILTARTÁRICOS E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; SAL, AROMATIZANTE NATURAL; ACIDIFICANTE: ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 125G, PORCIONADO EM TRÊS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DE 35 A 45 GRAMAS CADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40	24,99	999,60
73.	BISCOITO DE POLVILHO, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: POLVILHO, GORDURA VEGETAL, OVO, SAL MARINHO E CORANTE NATURAL DE URUCUM. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 100G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40	6,44	257,60
74.	FARINHA ESPECIAL, SEM GLÚTEN , LIVRE DE SOJA, LACTOSE E PROTEÍNAS ANIMAIS , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE BATATA, AMIDO DE MILHO E ESPESSANTE GOMA XANTANA. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	100	27,26	2.726,00
75.	MACARRÃO PARAFUSO , BAIXO TEOR DE PROTEÍNA, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AMIDO DE ARROZ, CELULOSE, XAROPE DE CANA DE AÇÚCAR, INULINA, FARINHA DE ARROZ, AROMATIZANTE (EXTRATO DE CÁRTAMO), EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E CORANTE BETACAROTENO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30	4,83	144,90
76.	MIX PREMIUM , SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE E OVOS, CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, FIBRAS VEGETAIS (PSYLLIUM, BAMBU), FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FARINHA DE LENTILHAS, DEXTROSE, ESPESSANTE: HIDROXIPROPILMETILCELULOSE E SAL. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500G. COM	KG	30	29,06	871,80



	VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
77.	PÃO DE FORMA, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO MODIFICADO, AMIDO DE MILHO, ÓLEO DE MILHO AÇÚCAR, OVO EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE HIDROXIPROPILMETILCELULOSE, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ESPESSANTE GOMA XANTANA, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO E AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. EMBALAGEM DE 175 A 350G. A FATIA DEVE TER EM MÉDIA 25G. COM VALIDADE ENTRE 1 E 3 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	PCT	30	15,75	472,50
78.	SEQUILOS DE LEITE, SEM GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AMIDO DE MANDIOCA, GORDURA VEGETAL DE PALMA, OVO, SAL E AROMATIZANTE. EMBALAGEM DE 300G. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	40	15,20	608,00

COTA PRINCIPAL – NO MÍNIMO 75% - ITENS 79 A 107
PARTICIPAÇÃO AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	PRODUTO – HORTIFRUTIGRANJEIRO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
79.	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE , TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADA PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	22.500	5,50	123.750,00
80.	MAÇÃ TAMANHO MÉDIO , TIPO GALA OU FUJI CAIXA 18 QUILOS. LIMPA, TENRA, INTEGRAL, COM CASCA LISA E BRILHANTE, COM COLORAÇÃO DO GRUPO AVERMELHADA, SEM MANCHAS E PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM DIÂMETRO HORIZONTAL ENTRE 60 E 70MM	KG	32.000	8,96	286.720,00
81.	MAMÃO FORMOSA , CONTENDO 18 QUILOS EM CADA CAIXA. LIMPO MADURO (NO MÍNIMO 3/4 DA CASCA MADURA), ÍNTEGRO, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM OVÁRIO MÚLTIPLO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS. CULTIVAR BEM	KG	12.500	6,45	80.625,00



	DESENVOLVIDA.				
82.	MELÃO FRUTA, LIMPA, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	12.500	6,51	81.375,00
83.	MANGA FRUTA, LIMPA, FIRME, COM POLPA BEM DESENVOLVIDA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	13.500	6,09	82.215,00
PRODUTO – PÃES					
84.	PÃO DE LEITE 30 GRAMAS , PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA ESPECIAL, COM FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO; E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GR DE PESO DEPOIS DE ASSADO. DEVERÃO SER FABRICADOS UM DIA ANTES DA ENTREGA; COMPOSIÇÃO: PÃO ESPECIAL COM UMA INCORPORAÇÃO MÍNIMA DE LEITE EM PÓ DE 50G/KG DE FARINHA, OU QUANTIDADE EQUIVALENTE DE OUTRO PRODUTO LÁCTEO.	KG	46.000	18,53	852.380,00
85.	PÃO DE FORMA FATIADO , CONTEÚDO APROXIMADO 20 FATIAS, ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE, RÓTULO, VALIDADE, FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 2 DIAS, EMBALAGEM DE 500 G.	KG	19.000	12,50	237.500,00
86.	PÃO DE LEITE INTEGRAL 40% , COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA INTEGRAL, FARINHA DE CENTEIO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, FARINHA DE MALTE TORRADA, BAIXO TEOR DE AÇÚCAR, E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS POR UNIDADE, ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 300 GR A 350 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS APÓS A DATA DA ENTREGA.	KG	7.500	19,50	146.250,00
87.	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADO , PESO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS NO MÍNIMO -12°C. O PRODUTO É EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE,	KG	5.250	22,98	120.645,00



	PESO LÍQUIDO E PESO BRUTO. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 KG.				
88.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	KG	11.000	25,32	278.520,00
89.	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS . CONGELADO COM TEMPERATURA DE -18°C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM DE 2 KILOS. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	21.000	17,95	376.950,00
90.	CARNE PATINHO EM BIFES SEM OSSO , PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. CONTENDO ENTRE 40 E 50 GRAMAS CADA BIFE, EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	3.000	29,99	89.970,00
91.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE	KG	5.300	24,37	129.161,00



	ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.				
92.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM MOÍDA , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	4.500	22,85	102.825,00
93.	LINGUIÇA TOSCANA (PURA) ; FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE SUÍNA; 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.	KG	5.000	16,99	84.950,00
94.	POSTA DE PEIXE CAÇÃO EM CORTE COM APROXIMADAMENTE 2 CM CONGELADO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E ESPINHAS, CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES CAPAZES OU NÃO MASCARAR OU ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES DO PESCADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR SEMPRE EM TEMPERATURA CONGELADA. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 2 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . SENDO PERMITIDO O GLACEAMENTO DE 12% DO PESO LIQUIDO DECLARADO.	KG	2.700	39,99	107.973,00
95.	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: SACAROSE (MIN. 99,60%) SAIS MINERAIS (MAX. 0,10%) UMIDADE (MAX. 0,04%), COM COLORAÇÃO UNIFORME SABOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADOS EM	KG	26.500	3,68	97.520,00



	EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 05 QUILOS CADA PACOTE. FARDO 6X5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
96.	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE , FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, CACAU EM PÓ, LIQUOR DE CACAU, SAL REFINADO, CORANTE CARAMELO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.	PCT	21.000	4,68	98.280,00
97.	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO , A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTE. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.	PCT	20.000	4,05	81.000,00
98.	BISCOITO MAISENA , PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO, COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, FOSFATO MONOCÁLCIO E AROMATIZANTE, LIVRE DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	19.500	4,50	87.750,00
99.	BISCOITO ÁGUA E SAL , COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA	PCT	19.000	4,79	91.010,00



	VEGETAL. AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE MALTE, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, LIVRE DE GORDURA TRANS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
100.	CACAU EM PÓ ALCALINO 50% DE ÓTIMA QUALIDADE , PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500GRAMAS A 1000 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UN	3.500	40,55	141.925,00
101.	CHÁ DE ERVA MATE PARA INFUSÃO , CAIXA COM 250 GRAMAS TOSTADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO CONTENDO 250 GRS EM CADA UNIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	18.000	4,48	80.640,00
102.	NHOQUE DE MANDIOCA CONGELADO , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), MANDIOCA, OVOS FRESCOS IN NATURA, TEMPEROS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU QUALQUER PRODUTO QUÍMICO, PRODUTO EMBALADO EM SACO PLÁSTICO E CONTENDO 1 KG, AGRUPADO EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG. VALIDADE DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	6.000	18,98	113.880,00
103.	ÓLEO DE SOJA REFINADO , COR PRÓPRIA, TRANSPARENTE, REFINADO, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO, EMBALADO EM LATA DE 900ML, E POSTERIORMENTE EM CAIXA DE 20 LATAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	FRASCO	18.000	5,77	103.860,00
104.	LEITE TIPO C PASTEURIZADO . EMBALAGENS DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF, SIP OU SIM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	LITROS	15.500	5,29	81.995,00
105.	MANTEIGA PURA COM SAL . EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 400G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU	POTES	9.000	21,00	189.000,00



	AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.				
106.	NATA - EMBALAGEM EM BALDES ATÓXICOS, VARIANDO DE 3 A 3,5 LITROS, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	BALDE	1.200	106,45	127.740,00
107.	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO , ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO LACTENTE NO 2º SEMESTRE DE VIDA, DE ALTA DIGESTIBILIDADE E ENRIQUECIDA COM FERRO, QUE ATENDA AOS PADRÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, EMBALAGEM DE 800 G, ONDE DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES , MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO.	UN	1.550	52,82	81.871,00

COTA RESERVADA – ATÉ 25% - ITENS 108 A 136**PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI/ME/EPP*****TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS***

ITEM	PRODUTO – HORTIFRUTIGRANJEIRO	UN	QTDE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
108.	BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE , TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADA PARA O CONSUMO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	7.500	5,50	41.250,00
109.	MAÇÃ TAMANHO MÉDIO , TIPO GALA OU FUJI CAIXA 18 QUILOS. LIMPA, TENRA, ÍNTEGRA, COM CASCA LISA E BRILHANTE, COM COLORAÇÃO DO GRUPO AVERMELHADA,	KG	8.000	8,96	71.680,00



	SEM MANCHAS E PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA, COM DIÂMETRO HORIZONTAL ENTRE 60 E 70MM				
110.	MAMÃO FORMOSA , CONTENDO 18 QUILOS EM CADA CAIXA. LIMPO MADURO (NO MÍNIMO 3/4 DA CASCA MADURA), ÍNTEGRO, SEM MANCHAS, SEM PODRIDÃO, SEM DEFORMAÇÕES, SEM OVÁRIO MÚLTIPLO, ISENTO DE DANOS PROFUNDOS. CULTIVAR BEM DESENVOLVIDA.	KG	1.500	6,45	9.675,00
111.	MELÃO FRUTA, LIMPA, FIRME, COM POLPA TENRA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	1.500	6,51	9.765,00
112.	MANGA FRUTA, LIMPA, FIRME, COM POLPA BEM DESENVOLVIDA, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM PODRIDÃO.	KG	500	6,09	3.045,00
113.	PÃO DE LEITE 30 GRAMAS , PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA ESPECIAL, COM FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO; E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GR DE PESO DEPOIS DE ASSADO. DEVERÃO SER FABRICADOS UM DIA ANTES DA ENTREGA; COMPOSIÇÃO: PÃO ESPECIAL COM UMA INCORPORAÇÃO MÍNIMA DE LEITE EM PÓ DE 50G/KG DE FARINHA, OU QUANTIDADE EQUIVALENTE DE OUTRO PRODUTO LÁCTEO.	KG	4.000	18,53	74.120,00
114.	PÃO DE FORMA FATIADO , CONTEÚDO APROXIMADO 20 FATIAS, ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE, RÓTULO, VALIDADE, FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 2 DIAS, EMBALAGEM DE 500 G.	KG	6.000	12,50	75.000,00
115.	PÃO DE LEITE INTEGRAL 40% , COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA INTEGRAL, FARINHA DE CENTEIO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, FARINHA DE MALTE TORRADA, BAIXO TEOR DE AÇÚCAR, E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. PÃO COM APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS POR UNIDADE, ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE 300 GR A 350 GR - VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS APÓS A DATA DA ENTREGA.	KG	2.500	19,50	48.750,00
116.	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADO , PESO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS NO MÍNIMO -12°C. O PRODUTO É EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA	KG	1.750	22,98	40.215,00



	IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO E PESO BRUTO. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 KG.				
117.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	KG	3.000	25,32	75.960,00
118.	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS . CONGELADO COM TEMPERATURA DE -18°C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES. ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM DE 2 KILOS. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	4.000	17,95	71.800,00
119.	CARNE PATINHO EM BIFES SEM OSSO , PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE-SE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. CONTENDO ENTRE 40 E 50 GRAMAS CADA BIFE, EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	500	29,99	14.995,00
120.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR,	KG	1.700	24,37	41.429,00



	SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.				
121.	CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM MOÍDA , SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS, SUJEIRA OU QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE, CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESCURECIMENTO E MANCHAS VERDES, COM COLORAÇÕES AVERMELHADA VIVO, AUSENTES DE ODOR, SABOR ESTRANHO, AUSENTE DE LIPÍDIOS E/OU GORDURA, SENDO TOLERÂNCIA MÁXIMO DE 4% DE PRESENÇA DE ÁGUA OU SANGUE. EMBALADAS EM PACOTES COM 2 QUILOS, REFRIGERADA ATÉ 6° C COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 7°C, COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES. APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	1.500	22,85	34.275,00
122.	LINGUIÇA TOSCANA (PURA) ; FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE SUÍNA; 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.	KG	1.000	16,99	16.990,00
123.	POSTA DE PEIXE CAÇÃO EM CORTE COM APROXIMADAMENTE 2 CM CONGELADO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E ESPINHAS, CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES CAPAZES OU NÃO MASCARAR OU ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES DO PESCADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR SEMPRE EM TEMPERATURA CONGELADA. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 2 KG. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. . SENDO PERMITIDO O GLACEAMENTO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO.	KG	800	39,99	31.992,00
124.	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: SACAROSE (MIN. 99,60%) SAIS MINERAIS (MAX. 0,10%) UMIDADE (MAX. 0,04%), COM COLORAÇÃO UNIFORME SABOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 05 QUILOS CADA PACOTE. FARDO	KG	8.500	3,68	31.280,00



	6X5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
125.	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE , FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, CACAU EM PÓ, LIQUOR DE CACAU, SAL REFINADO, CORANTE CARAMELO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTES. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.	PCT	7.000	4,68	32.760,00
126.	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO , A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTE. ASPECTO, 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, PACOTE COM NO MÍNIMO 400G.	PCT	6.000	4,05	24.300,00
127.	BISCOITO MAISENA , PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS, COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO, COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA, FERMENTO QUÍMICOS, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, FOSFATO MONOCÁLCIO E AROMATIZANTE, LIVRE DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	6.500	4,50	29.250,00
128.	BISCOITO ÁGUA E SAL , COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL. AMIDO DE MILHO, EXTRATO DE MALTE, SAL, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, LIVRE DE GORDURA TRANS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO	PCT	6.000	4,79	28.740,00



	ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA, PACOTE DE NO MÍNIMO 400 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
129.	CACAU EM PÓ ALCALINO 50% DE ÓTIMA QUALIDADE , PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500GRAMAS A 1000 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE OITO MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UN	1.000	40,55	40.550,00
130.	CHÁ DE ERVA MATE PARA INFUSÃO , CAIXA COM 250 GRAMAS TOSTADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PAPELÃO CONTENDO 250 GRS EM CADA UNIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	PCT	2.000	4,48	8.960,00
131.	NHOQUE DE MANDIOCA CONGELADO , CONTENDO EM SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), MANDIOCA, OVOS FRESCOS IN NATURA, TEMPEROS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU QUALQUER PRODUTO QUÍMICO, PRODUTO EMBALADO EM SACO PLÁSTICO E CONTENDO 1 KG, AGRUPADO EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 KG. VALIDADE DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000	18,98	37.960,00
132.	ÓLEO DE SOJA REFINADO , COR PRÓPRIA, TRANSPARENTE, REFINADO, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO, EMBALADO EM LATA DE 900ML, E POSTERIORMENTE EM CAIXA DE 20 LATAS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	FRASCO	6.000	5,77	34.620,00
133.	LEITE TIPO C PASTEURIZADO . EMBALAGENS DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF, SIP OU SIM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	LITROS	2.500	5,29	13.225,00
134.	MANTEIGA PURA COM SAL . EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 400G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	POTES	3.000	21,00	63.000,00
135.	NATA - EMBALAGEM EM BALDES ATÓXICOS, VARIANDO DE 3 A 3,5 LITROS, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO	BALDE	300	106,45	31.935,00



	PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.				
136.	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO , ELABORADA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO LACTENTE NO 2º SEMESTRE DE VIDA, DE ALTA DIGESTIBILIDADE E ENRIQUECIDA COM FERRO, QUE ATENDA AOS PADRÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, EMBALAGEM DE 800 G, ONDE DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES , MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO.	UN	450	52,82	23.769,00

2.2. Será adotado o Sistema de Registro de Preços. A opção por esse método é vantajosa, pois proporciona uma gestão mais eficiente dos recursos orçamentários, financeiros e de estoque, resultando em uma redução do volume de armazenamento e do desperdício. Isso permite que as compras sejam feitas de acordo com as necessidades da Autarquia Municipal de Educação. Dessa forma, a Entidade é capaz de efetuar suas aquisições de maneira mais racional e escalonada, conforme estabelecido no inciso I do artigo 3º do Decreto nº 11.462/2023.

2.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, em atendimento ao contido no Art. 20 da Lei nº 14.133/21.

2.4. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.5. O objeto desta contratação será parcelado em itens, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem do seu interesse.

2.6. Poderá em razão do futuro valor, reservar-se-á cota de 25% para participação exclusiva de microempresa, empresa de pequeno porte, pessoa física ou empresário individual qualificados como tais nos termos do artigo 3º c/c artigo 48, inciso III, da Lei Complementar n.º 123/2006.

2.7. Para o item de ampla participação, será previsto empate ficto e habilitação



tardia.

2.8. Se a mesma empresa vencer a cota principal e a cota reservada, a contratação de ambas as cotas deverá ocorrer pelo mesmo preço unitário, considerado o menor ofertado.

2.9. Se a licitação da cota reservada restar fracassada ou deserta, o item poderá, a critério da Administração, ser adjudicado ao vencedor da de ampla participação.

2.10. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de **01 (um) ano** contado da data de assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme o Art. 84 da Lei Federal 14.133/2021.

2.11. A ata oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2.12. A Autarquia Municipal de Educação é a única contratante, dispensando-se a realização de procedimento de intenção de registro de preços, ficando ainda vedada a utilização da Ata de Registro de preços por órgãos ou entidades não participantes.

2.13. Nos termos do §2º do art. 122 da Lei 14.133/2021, é vedada a subcontratação, seja ela total ou parcial, bem como a terceirização do objeto.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação atual é necessária para garantir a alimentação dos estudantes matriculados nas escolas e centros municipais de educação infantil de Apucarana.

A esse respeito, o artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal, assevera o dever do Estado com a educação efetivado mediante a garantia de atendimento ao Educando no Ensino Fundamental, através de programas suplementares de material didático escolar, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.

A alimentação escolar, portanto, constitui direito dos alunos da educação básica pública, devendo ser promovida e incentivada a partir das diretrizes estabelecidas na Resolução nº 6 de 8 de maio 2020, formulada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Dito isso, são diretrizes da alimentação escolar, previstas no art. 5º e que merecem destaque:



V. A oferta de alimentos saudáveis, diversificados e seguros em prol do crescimento e desenvolvimento sadio dos alunos, tendo por consideração a faixa etária e seu estado de saúde;

VI. Inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino aprendizagem, de forma prática;

VII. Universalidade do atendimento;

VIII. Participação e acompanhamento da comunidade quanto à oferta da merenda escolar saudável e adequada e

IV. Direito à alimentação escolar de forma a alcançar parâmetros de segurança e nutrição ideais.

Além do exposto, com base na Resolução voltada para impulsionar o desenvolvimento pleno e aprimorar a aprendizagem dos estudantes, melhorando seu rendimento acadêmico e fomentando uma alimentação saudável, a Autarquia Municipal de Educação enfatiza a importância de que as refeições servidas durante o período escolar satisfaçam as necessidades nutricionais dos alunos. Ou seja, embora não constitua atividade-fim, a alimentação escolar é imprescindível à execução do serviço educacional com qualidade e eficácia.

No que concerne à realidade do Município de Apucarana, cabe destacar que atualmente são atendidas diariamente cerca de 13 (treze) mil crianças. Em cada unidade escolar da rede é fornecida, no mínimo, três refeições por aluno. Nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIS) há disponibilização de no mínimo 04 (quatro) refeições diárias, a depender da faixa etária. Os cardápios serão adaptados para atender especificamente estudantes com restrições alimentares especiais, como celíacos, diabéticos, hipertensos, anêmicos, alérgicos e intolerantes a certos alimentos. Assim sendo, a compra desses alimentos é essencial para assegurar a provisão adequada a essa demanda.

Na realidade social conforme observada pela Autarquia Municipal de Educação, é comum que, em diversos casos, a merenda escolar represente a melhor, mais completa e abundante refeição disponível para as crianças. Por esse motivo, o presente processo de licitação, voltado à aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, é de vital importância para a continuidade das atividades escolares.



Após considerar os princípios e a importância de oferecer uma alimentação escolar de qualidade, ressalta-se que a especificação técnica dos itens foi cuidadosamente elaborada com o objetivo de atender às necessidades dos alunos, levando em conta critérios de excelência, durabilidade e manipulação dos alimentos, de modo a garantir o suprimento das exigências nutricionais dos estudantes.

2.2 A quantidade de todos os itens foi determinada com base na contratação mais recente realizada no âmbito do Processo Administrativo N° 23985/2023 – Pregão 26/2023. Além disso, foram considerados o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, a avaliação nutricional e o cardápio anual da merenda escolar. Outros fatores influentes também foram levados em consideração, como a variação no número de alunos ao longo do ano letivo, a expansão gradual de turmas, as características específicas de cada região, bem como as alterações nas matrículas de alunos com restrições ou alergias alimentares.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

5.1. Objetivando minimizar os possíveis impactos ambientais fazem-se necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental abordado na IN SLTI n. 01/2010 e no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

Indicação de marcas ou modelos

5.2. Na presente contratação não serão vedadas nenhuma marca desde que o produto atenda todas as especificações contidas na descrição do objeto.

Garantia da contratação

5.3. Não haverá exigência de garantia de execução contratual.



Da exigência de amostra

4.4 Os licitantes vencedores, quando convocados, deverão apresentar amostra física do produto, devidamente identificada com a razão social da licitante, número do pregão, do item e lote a que se refere e dispor, ainda, de informações detalhadas sobre a origem, composição, data de fabricação, prazo de validade, marca e outros.

8.5 A amostra deverá ser encaminhada para a Prefeitura de Apucarana, sito ao Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, centro, 2º Andar, Setor de Compras e Licitação da Prefeitura, no **prazo máximo 03 (três) dias corridos** contados da convocação do Pregoeiro, podendo este ser prorrogado pelo mesmo período, desde que, acordado entre as partes, no período das 8h00 às 17h30, para aprovação por parte dos solicitantes.

8.6 As embalagens dos produtos de origem estrangeira deverão apresentar na embalagem informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

8.7 As amostras poderão ser abertas, manuseadas, desmontadas e submetidas aos testes necessários.

8.8 As amostras serão avaliadas por servidores do Departamento da Merenda Escolar;

8.9 Será desclassificada a amostra que apresentar divergência com relação às exigências técnicas mínimas expressas por parâmetros e padrão de qualidade e desempenho constante no termo de referência.

8.10 Em caso de recusa da amostra, a fundamentação será amplamente detalhada.

8.11 Serão desclassificados os licitantes cujas amostras não forem entregues dentro do prazo, bem como as que não atendam às especificações do Edital e seus anexos.

8.12 Requisitos Mínimos de Qualidade

Gêneros alimentícios não perecíveis

f) Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas;

g) Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física, isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes;



- h) Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações;
- i) Informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos Gêneros Alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário;
- j) Substituir os Gêneros Alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de cinco (cinco) dias, contado a partir da solicitação.

Gêneros Alimentícios Refrigerados e Congelados

- d) Quando se tratarem de alimentos fracionados, estes devem estar acondicionado em embalagens próprias e/ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades;
- e) Quando se tratarem de alimentos não fracionados, estes devem estar em suas embalagens próprias, contendo informações detalhadas sobre a quantidade, origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário;
- f) Substituir os Gêneros Alimentícios Refrigerados e Congelados que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, impróprias para o consumo, com embalagens violadas, ou fora do padrão de qualidade pré-aprovado ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contado a partir da solicitação;

Características dos itens:

III. Produtos industrializados:

- Apresentar Composição Nutricional;
- Identificar o valor nutricional por porção;
- Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;
- Destacar restrição ou isento de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;



- Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;
- Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;

Embalagem

- Tipo de embalagem;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Registro do órgão de inspeção sanitária;
- Condições de integridade da embalagem;
- Informar unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);
- Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;
- Indicar permeabilidade da embalagem;
- Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;
- Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

IV. Alimentos

- Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós cocção, tempo de cocção e características inaceitáveis;
- GRÃOS- tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas;
- LATICÍNIOS: Identificação de órgão de inspeção sanitária- laudo de análise microbiológico;
- CARNES: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Obrigações da Contratada

5.4. Abster-se de subcontratar ou terceirizar, de forma total ou parcial, o objeto da



presente licitação;

5.5. Cadastrar-se e manter-se em situação regular junto ao SICAF ou possuir todas as condições de habilitações durante toda a vigência da ata;

5.6. Designar, formalmente, um representante, no ato da assinatura da ata de registro de preços, com poderes para operacionalizar a avença, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento;

5.7. Acatar as recomendações da fiscalização do **CONTRATANTE**, facilitando a ampla ação desta, com pronto atendimento aos pedidos de esclarecimento porventura solicitado;

5.8. Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade verificada na execução do objeto e prestar os esclarecimentos necessários;

5.9. Corrigir, as suas expensas, quaisquer vícios ou defeitos ocorridos na execução da do objeto do contrato, responsabilizando-se por quaisquer danos causados à Autarquia Municipal de Educação e/ou terceiros, decorrentes de negligência, imperícia ou omissão.

5.10. Assegurar à Autarquia Municipal de Educação, durante o período de vigência da ata, o repasse de todos os preços e vantagens ofertadas no mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que o registrado;

5.11. Manter durante a execução da Ata de Registro de Preço, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.12. Assumir a responsabilidade integral pelo fornecimento do material, incluindo o transporte, entrega e descarga dos produtos;

Da contratante

5.13. Receber o objeto e conferir as especificações técnicas com as constantes neste termo de referência, no instrumento convocatório e na proposta da contratada, recusando-o na hipótese de desconformidade com as características pretendidas;

5.14. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratada, relacionados com o objeto pactuado;

5.15. Comunicar, por escrito, a contratada quaisquer irregularidades verificadas no



objeto fornecido;

5.16. Comunicar, por escrito, à contratada o não recebimento do objeto, apontando as razões da sua desconformidade com as especificações contidas neste termo de referência, no instrumento convocatório ou na proposta apresentada;

5.17. Proporcionar as condições para que a contratada possa cumprir as obrigações pactuadas.

Sanções

5.18. Em caso de erro ou mora na entrega do material ou execução do serviço, garantida a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções previstas no Decreto Municipal nº 936/2023, Lei 14.133/2021 e demais legislação pertinente, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condição e local de entrega

6.1. Os produtos deverão ser entregues em até **10 (dez) dias corridos**, contados do recebimento da nota de empenho, encaminhada através de correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor.

6.1.1. A entrega deverá ser efetuada no seguinte endereço: **Autarquia Municipal de Educação, localizada na Avenida Jaboti, 195, Jardim Santo Inácio II, CEP 86802-000, Apucarana-PR, de segunda a sexta-feira, no período das 08:00 às 11:30hs e das 13:30 às 16:30hs;**

6.1.2. Os produtos como pães, hortifrutigranjeiro, leite e carnes, itens: 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 58, 62, 74, 76, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 101, 103, 104, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 131, 133, 134 e 135 deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares, endereços no Apêndice do Anexo III;

6.1.3. Os itens 15, 21, 25, 27, 58, 62, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 102, 104, 105, 106, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 131, 133, 134 e 135, deverão (obrigatório) ser transportados por Veículos Refrigerados.

6.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar



as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;

6.3. As embalagens deverão conter os dados de identificação, procedência, marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e número do lote;

Garantia, manutenção e assistência técnica

6.4. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Alguns produtos têm tempo de garantia mínima previsto na especificação.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. A ata de registro de preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, sendo que cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. A fiscalização contratual seguirá o contido no Decreto Municipal nº 936/2023.

7.3. São indicados para fiscalização:

Gestor: Servidora Ana Paula Cunha Barreira, Superintendente Administrativo e Operacional, portadora do CPF nº 003.878.859-43 e RG nº 7.182.389-0.

Fiscal Administrativo: Servidora Fernanda Olívia Carrero Marques, Nutricionista, portadora do CPF nº 059.822.909-47 e RG nº 8.880.725-1.

Fiscal Técnico: Servidora Jaqueline de Oliveira Erick, Nutricionista, portadora do CPF nº 009.257.219-14 e RG nº 8.546.221-0.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do objeto

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



Referência e na proposta.

8.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

Liquidação

8.5. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação.

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

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.6.1. A nota fiscal deverá ser emitida de acordo com Decreto Municipal nº 608/2023, o qual está em conformidade com a Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de Janeiro de 2012 e alterações posteriores;

8.6.2. A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no citado decreto;



8.6.3. Caso o fornecedor seja imune, isento e/ou possua dispensa através de amparo legal, o mesmo deverá indicar no campo observação da nota fiscal. Na ausência de informação, o Departamento de Contabilidade, juntamente com a Secretaria da Fazenda, procederá a retenção do imposto conforme as alíquotas contidas no Anexo I da citada Instrução Normativa.

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

8.8. O pagamento será precedido de consulta aos sistemas que geram as Certidões Negativas, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação.

8.9. Na hipótese de irregularidade na habilitação, a contratada deverá regularizar a sua situação no prazo de até 15 (quinze) dias, sob pena de aplicação das sanções contratuais e rescisão do contrato.

8.10. O pagamento efetuado pela Autarquia Municipal de Educação não isenta a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades.

8.11. É vedado à contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

8.12. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela Autarquia Municipal de Educação, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Nº de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;



VP = Valor da parcela em atraso.

Forma de pagamento

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

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

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

8.16. 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. 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.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Exigências de habilitação

9.2. Para fins de habilitação técnica deverá o licitante comprovar os requisitos de praxe estabelecidos pela Superintendência de Licitações conforme descritos na minuta do Edital, bem como apresentar atestado de capacidade técnico-operacional demonstrando que já forneceu o produto solicitado compatível em características, quantidades e prazos com o objeto de licitação, o qual será atendido por pelo menos 01 (um) atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome



da empresa licitante.

8.3 Para os produtos perecíveis: Certificado de Inspeção do Produto (S.I.F, S.I.P, S.I.M...); Ficha técnica, devidamente assinada pelo responsável técnico; CRLV do veículo, destinado ao transporte dos perecíveis, caso seja locado, apresentar o contrato de locação em nome da licitante; Declaração de inspeção veicular válida, referente ao veículo que será utilizado, emitida pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante.

Estimativas do valor da contratação

9.3. O valor máximo da licitação para contratação com base nas quantidades estimadas a serem adquiridas pela Autarquia Municipal de Educação é de **R\$ 7.028.659,10 (sete milhões, vinte e oito mil, seiscentos e cinquenta e nove reais e dez centavos)** conforme detalhado no mapa de preços em anexo ao estudo técnico.

9.4. Após análise dos valores praticados no mercado, considerando as fontes de consulta apresentadas na planilha supra colacionada, o preço máximo foi obtido através da mediana de todos os preços unitários.

9.5. Estes valores são considerados adequados e condizentes com os preços praticados no mercado, garantindo a efetivação da contratação com qualidade e economicidade para a Administração Pública.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Superintendência de Planejamento.

Município de Apucarana, 31 de julho de 2024.

Fernanda Olívia C. Marques
Fiscal Administrativo da ATA

Jaqueline de Oliveira Erick
Fiscal Técnico da ATA

Ana Paula Cunha Barreira
Gestor da ATA