

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes municipais de ensino dos Municípios que compõem o CONDESCOM.

2. JUSTIFICATIVA/FINALIDADE

2.1 Com base no Estudo Técnico Preliminar (ETP), este processo tem como objetivo a contratação, por meio de pregão eletrônico e sistema de registro de preços, de uma empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios diversos. Por meio de consulta de licitações passadas juntos aos Municípios Consorciados, constatou-se que, os municípios possuem uma anual demanda de contratação para o objeto em tela, sendo que, por muitas vezes, acabam realizando diversos procedimentos de compra no curso do ano perdendo os benefícios da economia de escala. A aquisição de gêneros alimentícios é uma necessidade fundamental para atender às demandas dos municípios consorciados, uma vez que esses itens são essenciais para garantir a alimentação dos alunos. Este processo envolve um planejamento cuidadoso e cooperativo entre os municípios, atendendo às particularidades locais, fortalecendo a segurança alimentar, e garantindo a regularidade não fornecida de alimentos para escolas, que carecem desse abastecimento para atender aos alunos matriculados nas redes municipais de ensino.

2.2 DA CONTRATAÇÃO POR LOTE

2.2.1 Há de se mencionar que a contratação dos itens de forma agrupada gera economia em escala, pois a segregação dos itens do objeto geraria desvantagem para a contratante, vez que um lote seria mais atrativo e teria um custo mais vantajoso, sendo o outro lote menos atrativo, criando assim, um custo acima do esperado pela administração.

2.2.2 Desta feita, resta justificada a inviabilidade de parcelamento do objeto, nos termos usualmente admitidos.

2.2.3 O(s) bem(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.2.4 O prazo de vigência da contratação de, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.3 DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

2.3.1 O presente termo de referência visa contratar, por meio do pregão eletrônico, sistema de registro de preços, a empresa que apresentar o menor valor por lote pelo fornecimento do objeto.

2.3.2 Os gestores municipais identificaram a necessidade de preparação para demanda comum e rotineira relativa ao abastecimento frequente dos alimentos que compõem a merenda escolar, bem como deficiências nutritivas em contratações anteriores. Através do levantamento de demandas originárias, chegou-se a uma lista contendo as especificações e quantitativos de gêneros alimentícios nutricionalmente balanceados e diversificados que serão adquiridos visando proporcionar o abastecimento frequente e satisfatório das secretarias dos Municípios Consorciados.

2.3.3 A solução proposta visa possibilitar a aquisição, através de Registro de Preço, de gêneros alimentícios, de modo que seja suprida a alimentação da população estudantil das redes municipais de ensino, garantindo acesso a uma dieta balanceada e nutritiva. Além disso, busca também otimizar a gestão de recursos públicos por meio de compras em larga escala, promovendo economia e eficiência, bem como garantir a padronização de qualidade e a transparência no uso dos recursos, assegurando que os alimentos cheguem de forma segura e ágil às demandas de cada município consorciado. Essa solução visa assegurar que as atividades realizadas pelos municípios consorciados ocorram de forma organizada e dentro dos padrões desejados, proporcionando ambientes escolares adequados via adequada alimentação, para os alunos durante o período escolar.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES / DESCRIÇÃO DOS BENS OU SERVIÇOS

3.1 DO OBJETO

O presente termo tem por objeto o registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes municipais de ensino dos Municípios que compõem o CONDESCOM.

3.1.1 LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

3.2.1 O contrato a ser firmado com a Empresa vencedora, reger-se-á por toda legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como integrante do presente Termo, especialmente o que estabelece a Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, Constituição da República Federativa do Brasil, de 05/10/1988 em seu artigo 37, inciso XXI, bem como, por todas as disposições legais que vierem complementar, alterar ou regular, os acima referenciados diplomas legais.

3.4.2 Para os casos omissos ou dúvidas na interpretação do presente instrumento, aplicar-se-á a Lei nº. 14133/21, e na hipótese de omissão por parte desta Lei, é de se resolver a omissão pela aplicação supletiva dos princípios da Teoria Geral dos contratos e as disposições de Direito Privado contidos nos Artigos. 481 e seguintes do Código Civil.

3.2 DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.3.1 A presente contratação pública enquadra-se na classificação de bem comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade dos bens podem ser

objetivamente definidos, por meio de especificações usuais/habituais de mercado, nas quais os fornecedores desse tipo de bens estão acostumados a tratar.

3.3 DA JUSTIFICATIVA DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

3.4.1 A utilização de Sistema de Registro de Preços apresenta-se como ferramenta comprovadamente eficiente na busca por melhores preços, mantendo-os registrados para uma futura contratação, conforme a necessidade e disponibilidade de recursos orçamentários, atendendo assim a necessidade de controle e racionalização do gasto público.

3.4.2 Assim, a adoção desse instrumento tem como um de seus objetivos o princípio da economicidade, que em termos práticos significa ganhos reais na economia de recursos financeiros, uma vez que a contratação será de larga escala, e por isso a tendência dos preços é diminuir.

3.4.3 Ademais, proporciona também economia processual, na medida em que torna prioritária a racionalização de processos e de redução dos custos operacionais, ou seja, ao realizar um só processo, despende-se o tempo uma única vez e os produtos/serviços estariam disponíveis sempre que necessário, para atender a todos os Municípios consorciados, que por sua vez, se empenharam nas contratações específicas de suas competências.

3.4.4 A adoção do sistema de registro de preços justifica-se, ainda, pela impossibilidade de previsão exata dos quantitativos a serem demandados pelos Municípios. Considerando, ainda, que o processo atenderá a mais de um órgão, verifica-se mais uma justificativa para sua adoção.

3.4.5 Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na entrega do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

3.4.6 Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos objetos demandados, levando em consideração o desgaste natural. Outro ponto que merece destaque é o emprego de recursos financeiros somente para o atendimento imediato da demanda.

3.4 DAS ADESÕES A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.5.1 A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, desde que devidamente justificada a vantagem, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, de acordo com o art. 86 da Lei nº 14.133/21.

3.5 PROPOSTA

3.8.1 Poderá ser desclassificada a proposta que:

3.8.1.1 Apresentar preço global superior ao máximo estabelecido no edital ou preços manifestamente inexequíveis;

3.8.1.2 Apresentar preço unitário superior ao preço unitário estimado, salvo se insignificantes à proposta ou se devidamente justificados;

3.8.1.3 Apresentar quantidades diversas do apresentado no orçamento estimado.

3.6 DAS CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS QUE COMPÕEM O OBJETO

LOTE 01 (LATICÍNIOS)			
Item	Unid.	Descrição	QUANTIDADE
	KG	PRESUNTO Produto de primeira qualidade, em peças resfriadas, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas de acordo com a legislação vigente, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 30 dias de validade. Peso líquido por pacote deverá ser de 3,7kg.	10.000
	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA: embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 30 dias a contar a fabricação, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma.364 de 04/09/97 e nta-11(decreto 12486 de 20/10/78), e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato das entregas aos proced. Administrativos determinados pelo mapa.	20.000
1	UN	MANTEIGA EXTRA COM SAL POTE DE 500 GRAMAS - Creme de Leite pasteurizado. Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite. O produto NÃO deverá CONTER corantes artificiais e gorduras trans. Aspecto: Consistência sólida. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Validade mínima de 90 dias.	80.000
3	UN	MANTEIGA EXTRA SEM SAL POTE DE 500 GRAMAS - Creme de Leite pasteurizado. Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite. O produto NÃO deverá CONTER corantes artificiais e gorduras trans. Aspecto: Consistência sólida. Cor: Branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. Odor: característico	

		ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Validade mínima de 90 dias.	20.000
4	UN	IOGURTE DE FRUTAS: composto por com polpa de fruta, leite em pó integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó desmineralizado reconstituído, estabilizante (goma guar INS 412 e gelatina INS 428), aroma idêntico ao natural de morango, amido modificado, acidulante ácido cítrico INS 330, espessantes/ estabilizantes: goma INS 412, carboximetilcelulose INS 466, corante carmim de cochonilha INS 120, conservador sorbato de potássio INS 202) e fermento lácteo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. com polpa de fruta, integral, sabores diversos. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido 140ml. Validade 30 dias a partir da data de fabricação	250.000
5	UN	IOGURTE SABOR BANANA SEM AÇÚCAR: Composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, banana desidratada (banana desidratada e aroma natural de banana) e fermentos lácteos. Não conter glúten. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação.	130.000
5	UN	IOGURTE SABOR MORANGO SEM AÇÚCAR: Composto por no mínimo; leite em pó integral reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, morango desidratado (morango desidratado e aroma natural de morango), beterraba em pó e fermentos lácteos. Não conter glúten. Embalagem: plástico flexível de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 15 dias a partir da data de fabricação	130.000

LOTE 02 (PEIXE)			
Item	Unid.	Descrição	QUANTIDADE
1	KG	ISCAS DE MERLUZA: Iscas de peixe merluza, congelado, com textura firme, odor e sabor característicos, coloração clara (creme), fatiados em iscas de 80g em média, congelados a 12 graus celsius, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas de acordo com a legislação vigente. Não deve conter cartilagens, espinhos ou qualquer tipo de aparas. Embalagem primária: acondicionado em saco plástico	40.000

		transparente, atóxico, resistente, pesando 2 (dois) kg. Faz-se necessário a embalagem primária com peso padronizado para facilitar a entrega e conferência do produto nas unidades escolares. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada pesando até 20kg. Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 12°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 10 meses de validade.	
1	KG	PEIXE CONGELADO FILÉ DE PIRARUCU IQF EM CUBOS: o produto é elaborado com filé de peixe pirarucu limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, cortado no formato de cubos com aproximadamente 20 a 40 gramas, com textura firme, congelado com a tecnologia IQF. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para até 30kg.	40.000
2	KG	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADA IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN): Carne de tilápia, livre de pele, cartilagens, espinhos, parasitas, aditivos químicos, ausência total de flavor (sabor de terra), de textura firme, cortado em formato de filés (cortes de 80g a 120g), sem aparas e isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Apresentar variação de peso após descongelamento de no máximo 10%. Deverá ser congelado IQF a temperatura de -18°C, transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termosoldado com peso de 1kg a 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias.	40.000
3	KG	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA: Filé de peixe Tilápia inteiro, ou cortado ao meio, ou em iscas (<i>Oreochromis niloticus</i>), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de	40.000

		pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Embalagem primária: plástica, termossoldado, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Peso líquido 700g. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação	
--	--	--	--

LOTE 03 (CARNE BOVINA)			
ITEM	UNID	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	KG	CARNE BOVINA PALETA EM BIFES, CONGELADA IQF: Componentes: Carne bovina proveniente de corte denominado Paleta, processado na forma de Bifes, pesando aproximadamente 25g, medindo entre 5 e 6 cm x 3 cm x 1, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Ingredientes: Carne Bovina, água (2,5%), paprica doce, aipo marrom, tomate, cebola. Salsa, cebolinha, alecrim, oregano e tomilho em flocos . Isento de Glutamatomonossodico. Não contém glúten. Não contém alergênicos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISB, SISP ou SIM. Embalagem de 1Kg ou 2Kg	50.000
2	KG	CARNE IN NATURA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) – PATINHO EM CUBOS/TIRAS - Carne bovina, os cubos/tiras devem ser congelados individualmente (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoladada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 7%	100.000
3	KG	CARNE IN NATURA MOÍDA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) SEM OSSO IQF – PATINHO - Carne bovina extra	100.000

		limpa, na forma moída e congelada. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12	
4	KG	CARNE BOVINA, PATINHO EM FORMA DE CUBOS COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF: Contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: Carne de bovino em cubo, tipo patinho. Ingredientes: cebolinha, cebola, alecrim, salsa, tomate, tomilho, aipo, páprica e orapronobis. Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2kg) por embalagem. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado, reforçada, que resiste às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa	45.000
5	KG	CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, COXÃO MOLE MOIDO COM LEGUMES, CONGELADA IQF; deverá conter 70% carne bovina, 10% batata, 10% cenoura, 10% ervilha. Transportada e conservada em temperatura máxima de -18º c; com cor, sabor e odor próprios da carne, isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens; gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulo, nodos linfáticos; e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária saco plástico, atóxica, litografada e apropriado para alimentos; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 83/03, instrução normativa 22/05, decreto 9.013/17, rdc 12/01, rdc 259/02; rdc 360/03 e alterações posteriores;. Determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 6 meses na data da entrega. Primária plástica: termossoldagem. Pacotes de 1 kg a 2 kg	50.000
6	KG	CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ, BOVINO IQF - Ingredientes: Bife a rolê de carne bovino recheado com cenoura e vagem	25.000

		preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF, peso médio unitário de 50g a 60. Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg. Embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10 a 16kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos.	
7	KG	CARNE IN NATURA FÍGADO BOVINO CONGELADO EM ISCAS IQF - Deverão ser apresentados congelados, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, odor, sabor próprios. Embalagem primária: sacos, atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar a validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	30.000
8	KG	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM ISCA FLOCADO CONGELADO IQF - Carne bovina tipo patinho, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevroses, manipulada sob rígidas condições de higiene, Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IQF;. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.	20.000
9	KG	CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO EM RODELAS OU CUBOS IQF - Especificações: músculo bovino com no máximo 10% de gordura fracionado em rodela aproximadamente 60 gr ou cubos 3x3. Congelado IQF. Aspecto: próprio da espécie sem presença de ossos e de aponevroses. Cor: própria da espécie sem	100.000

		manchas esverdeadas ou parcentas. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa pacotes de 1 ou 2kg. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade transportada em condições que preservem as características do alimento congelado caixas com capacidade de até 10 kg.	
10	KG	BOLINHO MISTO - Deverá conter apenas: carne bovina, carne suína e temperos naturais. Peso unitário de 15 a 25 gramas. Contendo no mínimo carnes (70% bovina e 30% suína), cebola pó, sal, alho pó, tomilho em flocos e orapronobis. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada ou colada externamente na embalagem, desde que seja resistente ao processo de armazenamento e distribuição (que não desprenda da embalagem ou não se apague). Constando: lote / validade / volume bruto e líquido do produto. Registro: no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, comprovando que o produto é iql. Transportados em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, o veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 2 (dois) quilos.	100.000

LOTE 04 (CARNE SUÍNA)			
ITEM	UNID	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	KG	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM CUBOS/TIRAS (IQF) - In natura, extra limpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nódos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 5% de gorduras, cortada em cubos ou tiras, IQF (congelamento rápido, individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 6 meses. Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg. Embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10 a 16kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS;	100.000

		Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos.	
2	KG	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILE MIGNON (MEDALHÃO IQF): componentes: carne suína proveniente de corte denominado file mignon, processado na forma de medalhões, pesando 50g aproximadamente, podendo variar de 50g a 70g, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: carne suína, água (2,5%), mostarda em pó, páprica, alho, cebola, limão, cebolinha, alecrim, salsa, orégano, sal e tomilho. Não conter glúten. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, intacta, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do SIF, SISB, SISP ou SIM. Embalagem de 1Kg ou 2Kg	50.000
3	KG	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, SUINO IQF: ingredientes: recheado com cenoura e vagem preparado com carne suína e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg. Embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10 a 16kg. A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos.	25.000

LOTE 05 (FRANGO)			
ITEM	UNID	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE

1	KG	PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO: peito de frango congelado cozido e desfiado composto apenas com peito de frango e orapronobis, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura máxima de 5%, não poderá conter aditivo de nenhuma espécie. Prazo de validade: validade deverá ser de 12 (meses). Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas em temperaturas entre -18°C.	50.000
2	KG	BOLINHO DE FRANGO IQF - Deverá conter apenas: carne de frango. Peso unitário de 15 a 25 gramas. Contendo no mínimo 50% sobrecoxa e 50% peito, e orapronobis. Embalagem de polietileno de baixa densidade, sem perfurações ou vazamentos. Etiqueta: litografada, constando: lote / validade / volume bruto e líquido do produto, registro: no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, comprovando que o produto é IQF. Transportados em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 2 (dois) quilos.	80.000
3	KG	FILEZINHO DE FRANGO, SASSAMI, CONGELADO, IQF: (s/ pele e s/ osso) - Descrição: Filezinho de frango, sassami, isentos de ossos, pele e cartilagens, congelamento IQF. Validade Mínima: mínimo de 06 (seis) meses sob congelamento. Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, termo selada, com peso líquido de 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.	100.000
4	KG	CARNE DE FRANGO PEITO EM FORMA DE TIRAS/CUBOS COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda cúrcuma, laranja, cenoura, aipo marrom, salsa cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, sem quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes,	85.000

		aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2Kg	
5	KG	CARNE DE FRANGO IN NATURA, FILÉ DE COXA/SOBRECOXA CONGELADOS - produto cárneo cru obtido a partir de recortes de frango coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem ossotipo filé - submetido ao processo tecnologicamente adequado. Proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de pele, ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponeuroses. Não poderá apresentar mais de 10% de degelo, deverá ser sem adição de sal, temperos, aditivos e soja. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). aspecto/textura: característico firme e não pegajoso, cor: rosada escura característica de carne de coxa e sobrecoxa, odor: característico de carne de frango e sabor: característico não temperado, embalagem primária: saco ou filme de polietileno transparente atóxico termo soldado com capacidade para 1kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo dispor de 75% do prazo de validade no ato da entrega. Fabricante e produto devem estar devidamente registrados nos estabelecimentos competentes SIF, SISP, SIM.	100.000
6	KG	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO IQF EM CUBOS - Produto obtido do corte manual da sobrecoxa retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, os filés devem ser congelados individualmente (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Polietileno transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses	100.000
7	KG	CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ DE FRANGO (IQF): Bife a	

		rolê de frango com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário de 50g a 60. Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg; embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10kg a 16kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos.	50.000
8	KG	PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Carne de frango, tipo peito, em cubos, provenientes de frangos selecionados e abatidos em estabelecimento sob inspeção do SIF. O produto deverá apresentar suas características sensoriais preservadas, não poderá conter hematomas, coloração anormal, peles, ossos, cartilagens, penas, com congelamento tipo IQF, sem pele, sem osso, sem adição de sal e temperos. O tamanho dos cubos deverá ser padronizado e de aproximadamente 2x2cm, 3x3cm ou 4x4cm. Embalagem: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma astm d 5511), atóxica, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C, a partir da data de fabricação.	120.000

LOTE 06 (MERCEARIA)			
ITEM	UNI D.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	KG	AÇÚCAR REFINADO: Contendo no mínimo 98,5% de sacarose. Deverá ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: sacos plásticos resistentes, atóxicos, de 1 Kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 8 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do	115.000

		produto.	
2	UN	AÇAFRÃO EM PÓ, PACOTE DE 40 A 60 G Produto em pó homogêneo, cor, odor e sabor próprio, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais, embalagem plástica transparente, atóxico, resistente, lacrado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima: 3 meses a partir da data de fabricação.	3.000
3	KG	ALHO TRITURADO: Ingrediente básico: alho. Não poderá conter cebola e sal. Embalagem primária: pote plástico atóxico de 500d A 1Kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 4 meses de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	47.000
4	UN	AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho para uso como espessante. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes ou em sacos plásticos resistentes atóxicos, a embalagem deve garantir a integridade do produto Embalagem primária: pacote de 400g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 12 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	9.000
5	KG	ARROZ LONGO FINO, AGULHINHA: arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, isento de sujidades e materiais estranhos, composição nutricional por porção de 50g: vct 180kcal a 185kcal, carboidratos 40g a 42g, proteínas 3,5g a 3,9g, fibras 0,7g a 10g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,8mg a 1,3 mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio = 0. Aspecto: grãos íntegros, cor: branca polida, odor: inodoror e sabor próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5 kg. Prazo de validade fabricação mínima de 390 dias. O rótulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente em especial a instrução normativa nº 06, de 16/02/2009 – ma e suas alterações posteriores.	500.000

6	KG	ATUM RALADO Produto obtido de porções pequenas ou partículas, não aglutinadas, do lombo do peixe de espécies de atum, conservado em água e sal. A carne de atum deve constituir, no mínimo, 90% em relação ao peso líquido declarado. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos de atum, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos. Isento de músculo vermelho (carne vermelha ou “sangacho”) e tecido muscular favado. O produto deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF. Embalagem primária: a vácuo, pouch de 500g a 1kg do produto. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 08 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	20.300
7	UN	AVEIA EM FLOCOS – Produto resultante da moagem de grãos de aveia de boa procedência após limpeza e classificação. Embalagem Primária: caixa de 400 gramas Validade: mínimo 90 dias da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	40.700
8	KG	COLORÍFICO EM PÓ (COLORAU) pacote de 400g: produto em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos do urucum e de coloração vermelho intensa, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais. Embalagem plástica transparente, atóxico, resistente, lacrado com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e lote; validade mínima: 3 meses a partir da data de fabricação.	2.500
9	UN	BEBIDA A BASE DE SOJA Bebida à base de soja, contendo água, extrato de soja, açúcar, sal, vitaminas e minerais e outros ingredientes desde que mencionados. Embalagem primária: longa vida de 1 litro. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	30.500
10	KG	CEREAL DE FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR FORMATO ESFÉRICO: produto obtido de cereais de milho, cozidos, sem adição de açúcar. Deverá ser fortificada com ferro e ácido fólico, conforme resolução-rdc nº 344, de 13 de dezembro de 2002 - anvisa/ms. Ingredientes: farinha de milho, sal, gordura vegetal de palma, lecitina de soja, bicarbonato de cálcio e antioxidante tbhq. Poderá conter outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. Deverá conter matérias primas sãs, limpas,	50.000

		isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais, bem como de substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Resolução cnpa nº 12, de 1978 - anvisa/ms. - características organolépticas aspecto: característico; cor: amarelada; odor e sabor: característicos; isento de aromas, impurezas e matérias estranhas. - características físico-químicas: carboidratos: máximo de 26g / 30g de produto; fibras: mínimo 0,6 g / 30g de produto; proteínas: mínimo 1,8 g / 30g de produto; sódio: máximo 115g / 30g de produto; ausência de gorduras trans. Embalagem: deverá ser saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, com capacidade de 1kg (um quilograma). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na portaria do inmetro nº 248, de 17 de julho de 2008. Portaria nº 93, de 21 de março de 2022, com vigência a partir de 1º de março de 2023	
11	KG	COCO RALADO SEM AÇÚCAR. Em flocos finos sem adição de açúcar, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens atóxico, contendo 100 a 500 gramas. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto	6.600
12	KG	CHOCOLATE EM PÓ, 50% CACAU: Ingredientes: Cacau em pó alcalino e açúcar orgânico. Contém glúten. Não deverá conter adição de nenhum ingrediente que descaracterize o produto. O produto deverá conter no mínimo 2,4g de proteína por porção. E máximo de 1,2g de gordura total/ porção e máximo de 10g de açúcar adicionado/porção. Não deverá conter gordura trans. Embalagem e Rotulagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O produto deverá seguir todas as normas vigentes de embalagem e rotulagem e suas atualizações. Validade: 12 meses	100.000
13	KG	CHOCOLATE AO LEITE chocolate ao leite em formato de ovo de páscoa composto por: chocolate ao leite (gordura vegetal, leite em pó integral zero lactose, cacau em pó, açúcar, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes), O ovo deverá ter em seu interior no mínimo um bombom de 10g, de chocolate ao leite sem lactose, sem glúten com pistache. Produto deve conter vitamina A, B1, cálcio, magnésio, ferro e zinco. Pode	100.000

		conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, inclusive vitaminas e minerais. Produto deverá ser isento de glúten. O peso unitário do Ovo deverá ser de no mínimo 160g. Embalagem primária o produto deverá ser embalado individualmente, com papel laminado em chumbo prata embrulhados em papel fantasia com etiqueta contendo os dizeres de rotulagem exigidos pela legislação. Amarrados com fitilho. Informação Nutricional: Valor energético (Kcal) máximo 560 Kcal/100g; Carboidrato máximo 65 g/100g; Proteína mínimo 6 g/100g; Gorduras Totais máximo 40 g/100g; Sódio máximo 110mg/100g; Vitamina A mínimo 158 µg/100g; Vitamina B9 mínimo 68mg/100g; Vitamina D mínimo 3,0 µg/100g; Cálcio mínimo 298 mg/100g; Ferro mínimo 0,8 mg/100g; Zinco mínimo 0,3 mg/100g; MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução n. 724 de 01/07/22 e IN n. 161 de 01/07/22 – ANVISA. MICROSCÓPICAS E/OU MACROSCÓPICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na RDC 623/22. Histologia: Obrigatório presença dos ingredientes da composição e ausência de ingredientes estranhos a composição. O produto deverá ter validade mínima de 8 meses. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata e embrulhado em papel fantasia contendo as informações nutricionais, ingredientes e dados do fabricante, peso líquido e validade. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com sustentação dos ovos para acondicionamento de no mínimo 25 unidades. Considerar-se-á imprópria para o consumo a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	
14	KG	CHOCOLATE DIET Composto por: Chocolate ao leite em formato de ovo de páscoa composto por: cobertura de chocolate ao leite (gordura vegetal, leite em pó integral zero lactose, cacau em pó, edulcorante, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes), O ovo deverá ter em seu interior no mínimo um bombom de 10g, de chocolate ao leite sem açúcar, sem glúten e sem lactose com pistache. Produto deve conter vitamina A, B1, cálcio, magnésio, ferro e zinco. Pode conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, inclusive vitaminas e minerais. Produto deverá ser isento de glúten, lactose e açúcar. O peso unitário do Ovo deverá ser de no mínimo 160g. Embalagem primária o produto deverá ser embalado individualmente, com papel laminado em chumbo prata embrulhados em papel fantasia com etiqueta contendo os dizeres de rotulagem exigidos pela legislação. Amarrados com fitilho. Informação Nutricional:	10.000

		Informação Nutricional: Valor energético (Kcal) máximo 560 Kcal/100g; Carboidrato máximo 60 g/100g; Proteína mínimo 6 g/100g; Gorduras Totais máximo 40 g/100g; Sódio máximo 110mg/100g; Vitamina A mínimo 158 µg/100g; Vitamina B9 mínimo 68mg/100g; Vitamina D mínimo 3,0 µg/100g; Cálcio mínimo 298 mg/100g; Ferro mínimo 0,8 mg/100g; Zinco mínimo 0,3 mg/100g; MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução n. 724 de 01/07/22 e IN n. 161 de 01/07/22 - ANVISA. MICROSCOPICAS E/OU MACROSCOPICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na RDC 623/22. Histologia: Obrigatório presença dos ingredientes da composição e ausência de ingredientes estranhos a composição. O produto deverá ter validade mínima de 8 meses. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata e embrulhado em papel fantasia contendo as informações nutricionais, ingredientes e dados do fabricante, peso líquido e validade. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com sustentação dos ovos para acondicionamento de no mínimo 25 unidades. Considerar-se-á imprópria para o consumo a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	
15	KG	CHOCOLATE SEM LACTOSE Composto por: Chocolate ao leite em formato de ovo de páscoa composto por: cobertura de chocolate ao leite sem lactose (gordura vegetal, leite em pó integral zero lactose, cacau em pó, açúcar, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes), O ovo deverá ter em seu interior no mínimo um bombom de 10g, de chocolate ao leite sem lactose e sem glúten com pistache. Produto deve conter vitamina A, B1, cálcio, magnésio, ferro e zinco. Pode conter outros ingredientes que não descaracterizem o produto, inclusive vitaminas e minerais. Produto deverá ser isento de lactose e glúten. O peso unitário do Ovo deverá ser de no mínimo 160g. Embalagem primária o produto deverá ser embalado individualmente, com papel laminado em chumbo prata embrulhados em papel fantasia com etiqueta contendo os dizeres de rotulagem exigidos pela legislação. Amarrados com fitilho. Informação Nutricional: Valor energético (Kcal) máximo 560 Kcal/100g; Carboidrato máximo 65 g/100g; Proteína mínimo 6 g/100g; Gorduras Totais máximo 40 g/100g; Sódio máximo 110mg/100g; Vitamina A mínimo 158 µg/100g; Vitamina B9 mínimo 68mg/100g; Vitamina D mínimo 3,0 µg/100g; Cálcio mínimo 298 mg/100g; Ferro mínimo 0,8 mg/100g; Zinco mínimo 0,3 mg/100g;	10.000

		MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução n. 724 de 01/07/22 e IN n. 161 de 01/07/22 – ANVISA. MICROSCOPICAS E/OU MACROSCOPICAS: Serão adotados os critérios e padrões especificados na RDC 623/22. Histologia: Obrigatório presença dos ingredientes da composição e ausência de ingredientes estranhos a composição. O produto deverá ter validade mínima de 8 meses. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em papel chumbo prata e embrulhado em papel fantasia contendo as informações nutricionais, ingredientes e dados do fabricante, peso liquido e validade. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com sustentação dos ovos para acondicionamento de no mínimo 25 unidades. Considerar-se-á imprópria para o consumo a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	
16	KG	OVO DE ALFARROBA ingredientes: gordura vegetal fracionada, farinha de castanha de caju, alfarroba em pó, proteína de ervilha e polidextrose. Edulcorante maltitol em pó, emulsificante lecitina de girassol ou outros ingredientes permitidos por lei. Alérgicos: contém derivados de castanha de caju e pode conter amêndoa, aveia sem glúten certificada, avelã e nozes. Não contém glúten. Sem lactose, sem soja, sem glúten, sem adição de açúcares e sem cafeína. Pesando 160g. Prazo de validade minimo de 10 meses a partir da data de entrega.	5.000
17	UN	ERVILHA EM CONSERVA. Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em salmoura, submetidas a processo tecnológico adequado e hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem primária: em latas ou poucher 1,7kg. sem adição de sal e açúcar Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 6 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	9.800
18	KG	EXTRATO DE TOMATE: preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°). Informações nutricionais porção 30g: Valor Energético: 20 kcal; Carboidratos 4,5g; Proteínas 0,6g; Fibra Alimentar 0,7g; Sódio 110mg. Embalagem tipo bag pelo líquido de 2kg.	61.300

19	KG	FARINHA DE TRIGO Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo são, limpo, isento de terra, sem fermento. Pó fino, branco, com cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: pacote de 1 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 3 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	20.500
20	KG	FARINHA DE MANDIOCA Tipo fina, branca, crua. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. O produto não deverá estar úmido ou rançoso. Embalagem primária: pacote de 500g a 1 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 6 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	20.500
21	KG	FARINHA DE MILHO Em flocos amarela. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. O produto não deverá estar úmido ou rançoso. Embalagem primária: pacote de 500g a 1 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 6 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	15.200
22	KG	FEIJAO CARIOCA GRUPO 1, TIPO 1: Composição nutricional por porção de 60 g: vct: 210 kcal, carboidratos 40 g, proteínas 13 g, gorduras totais 0,9 g, gorduras saturadas: 0,3 g; fibras 13 g, sódio 0 mg, cálcio 79 mg, ferro 5,2 mg. Feijão comum, de procedência nacional, máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação, Isento de fermentação e mofo, odores e substâncias nocivas à saúde. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e data de validade. Deve estar embalado em pacotes de 1 kg. de plástico atóxico, transparente, resistente e termo selada. Embalagem secundária: fardo plástico lacrado contendo no máximo 30 kg. No momento da entrega o produto devera apresentar prazo de validade mínima de 05 meses.	280.000
		FEIJÃO PRETO Embalagem de 1 kg, novo classificado com tipo cores.grupo I, classe cores tipo I, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor e característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Com umidade máximo de 15%;	

23	KG	impurezas e matérias estranhas 2%, ferro 5,2mg. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses. Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) A data de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de saco plástico termossoldado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente.	61.300
24	UN	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Fermento seco, instantâneo, pode conter pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico, carbonato de cálcio. Embalagem hermeticamente fechada. Embalagem primária: pote de 250g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 3 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	13.000
25	KG	FUBÁ DE MILHO: Produto obtido pela moagem do grão de milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: pacote de 400g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	21.600
26	KG	GELÉIA DE MORANGO 100% FRUTA: Produto composto morango e suco concentrado de maçã, com aspecto cremoso e pedaços da fruta. Brix de 50 a 55. Não contem glúten, não contem lactose. devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 100 gr: 198 Kcal de Valor Energético; 46 gr de Carboidratos; 45g de açúcares totais; 1g de Proteínas; 1,7g de Fibra Alimentar. Embalagem primária, potes de vidro com tampa, pesando aproximadamente 1 kg. Embalagem secundária, caixas de papelão reforçada. Produto com validade de 12 meses (considerando armazenanmento em tempartura ambiente e em sua embalagem original).	25.000

27	KG	LENTILHA Tipo 1, grãos com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, com ausência de umidade, sujidades, parasitas e larvas. O fornecedor deve se responsabilizar pela troca do gênero em eventuais rompimentos de soldas da embalagem e quando este apresentar impurezas e materiais estranhos. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 6 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	10.200
28	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: ingredientes mínimos: leite em pó integral, emulsificante e no mínimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação nutricional na porção de 26g mínimo de: proteína 10g, cálcio. 300 mg, ferro 4,2mg, fósforo 210 mg, magnésio 126 mg, potássio 1050mg, selênio 18 µg, zinco 3,3 mg e flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, vit. E 4,5 mg, vit. K 36 µg, vit. B5 1 mg, vit. B9 120 µg, vit. B12 0,72 µg e colina 165 mg. Embalagens: primária: saco de polietileno metalizado com fechamento de termo-soldagem ou saco plástico aluminizado ou similar, contendo aproximadamente 1kg. Validade mínima de 10 meses. Apresentar junto da amostra, ficha técnica assinada pelo responsável técnico, registro de rotulo e titulo sif	200.000
29	KG	LEITE EM PÓ ISENTO DE LACTOSE Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, tratado com enzima lactase. Pode conter vitaminas (A, C e D), estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio) e emulsificante lecitina de soja. Não pode conter lactose. O produto deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF. Embalagem primária: lata/pct de 300g a 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	20.000
30	PCT	LOURO em folhas, desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, contendo 7 a 20 gramas. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto	24.000

31	PCT	MANJERICÃO DESIDRATADO: desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, contendo 7 a 20 gramas. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto	24.000
32	UN	MILHO VERDE EM CONSERVA Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em salmoura, submetidos a processo tecnológico adequado e hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem primária: em latas ou poucher 1,7kg. sem adição de sal e açúcar. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 9 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto	30.500
33	KG	MILHO PARA PIPOCA Grãos de milho selecionados, de primeira qualidade, amarelo, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g a 1 Kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	3.700
34	KG	MASSA PARA TAPIOCA. Produto preparado com matéria prima de qualidade, composto basicamente de fécula de mandioca e água. Embalagem de 500g Devidamente rotulado Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	8.800
35	KG	MOLHO DE TOMATE Ingredientes: molho de tomate, zero açúcar e zero gordura preparado com frutos maduros escolhidos, sem peles e sem sementes e temperos. Ingredientes: polpa de tomate, cebola, amido modificado, sal, alho, salsa, aipo, conservante benzoato de sódio. Não contém glúten. Alérgicos contém derivados de trigo. Especificação técnica características organolépticas aspecto: massa mole; cor: vermelha; cheiro: próprio; sabor: próprio características físicas e químicas teor de sólidos solúveis (Obrix): 8 (+ ou - 1) características microscópicas ausência de sujidades, parasitas e larvas . Informação nutricional porção 60g (3 colheres de sopa): valor energético 20 kcal, carboidratos 4 g, proteínas 1 g, gorduras totais 0 g, gorduras saturadas 0 g, gorduras trans	41.000

		0 g, fibra alimentar 1 g, sódio 50 mg. Validade 12 meses. Embalagem primária: poliéster transparente + nylon poli transparente. Peso líquido: 1kg a 2,0 kg embalagem secundária: caixa de papelão ondulado resistente lacrado com fita adesiva. Peso líquido 16 kg	
36	KG	MISTURA PARA BEBIDA SABOR CHOCOLATE REDUZIDA EM AÇÚCARES E GORDURA, FONTE DE FIBRA - Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Sabor Chocolate – reduzida em açúcares e gorduras. Ingredientes: Leite em pó (integral e desnatado), maltodextrina, soro de leite em pó, açúcar orgânico, fibra polidextrose, cacau em pó alcalino, sal, espessante goma guar e aromatizante. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Proteína mínima: 5,5g/porção. Açúcar adicionado máximo: 7g/porção. O produto deverá conter informação de glúten e de substâncias alergênicas, como: cevada, trigo, aveia, dentre outros. O alimento deve ser de fácil preparo pela adição de água e apresentar fluidez característica da bebida. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores /industrializadores de alimentos, isentos de parasitas, a partir de matérias-primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação e de acordo com as legislações vigentes. O rendimento deverá ser de aproximadamente 24 porções de 200ml por quilo de produto. Validade mínima de 12 meses e não poderá ser fabricado antes de 45 dias da entrega. Embalagem primária: O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores /industrializadores de alimentos, isentos de parasitas, a partir de matérias-primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação e de acordo com as legislações vigentes.	20.000
37	KG	MISTURA PARA BEBIDA SABOR MORANGO REDUZIDA EM AÇÚCARES E GORDURA, FONTE DE FIBRA: Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Sabor Morango – reduzida em açúcares e gorduras. Ingredientes: Leite em pó (integral e desnatado), maltodextrina, soro de leite em pó, açúcar orgânico, fibra polidextrose, sal, espessante goma guar, aromatizante e corante vermelho beterraba. Não deverá conter corantes e aromatizantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Proteína mínima: 5g/porção. Açúcar adicionado máximo: 7g/porção. O produto deverá	16.000

		conter informação de glúten e de substâncias alergênicas, como: cevada, trigo, aveia, dentre outros. O alimento deve ser de fácil preparo pela adição de água e apresentar fluidez característica da bebida. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores /industrializadores de alimentos, isentos de parasitas, a partir de matérias-primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação e de acordo com as legislações vigentes. O rendimento deverá ser de aproximadamente 24 porções de 200ml por quilo de produto. Validade mínima de 12 meses e não poderá ser fabricado antes de 45 dias da entrega. Embalagem primária: O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores /industrializadores de alimentos, isentos de parasitas, a partir de matérias-primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação e de acordo com as legislações vigentes.	
38	KG	CACAU EM PÓ: Ingredientes: 100% cacau em pó. Embalagem 1kg.	35.000
39	UN	ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO Puro óleo de girassol refinado, tipo 1, sem gordura trans, sem colesterol e isento de conservantes químicos, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação e/ou desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem primária: frasco de plástico atóxico de 900 ml. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	30.700
40	UN	ÓLEO DE SOJA REFINADO Puro óleo de soja refinado, tipo 1, sem colesterol, sem gorduras trans e isento de conservantes químicos, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação e/ou desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem primária: frasco de plástico atóxico de 900 ml. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote,	143.000

		informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	
41	PCT	ORÉGANO (<i>Origanum vulgare</i>) desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico, contendo 15 a 20 gramas. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	20.500
42	KG	POLVILHO AZEDO Ingredientes: Polvilho, Produto preparado com matéria prima de qualidade pacotes de 500g. Devidamente rotulado Validade: mínimo de 4 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	12.200
43	KG	PATÊ DE ATUM: Ingredientes: composto por no mínimo por: atum, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo o mínimo de 500g. Validade mínima de 15 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 1g e carboidrato máximo de 1,2g. Produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente e não necessitar de refrigeração.	20.400
44	KG	PATÊ DE FRANGO Ingredientes: composto por no mínimo por: frango desfiado, óleo vegetal, água, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico. Embalagem primária deverá ser em pouch laminado de poliéster, alumínio, nylon e polipropileno, com etiqueta autoadesiva. Contendo o mínimo de 500g. Validade mínima de 15 meses. Valor nutricional na porção de 12g: proteína mínimo de 1g e carboidrato máximo de 1,2g. Produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente e não necessitar de refrigeração.	20.500
		SAL REFINADO Produto contendo cloreto de sódio, extraído de fontes naturais, com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), e antiúmectante. No rótulo deverá constar a declaração "iodeto" e a declaração do antiúmectante adicionados. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e parasitas.	30.700

45	KG	Embalagem primária: saco plástico atóxico de 1 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 12 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	
46	KG	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descascadas mecanicamente, eviceradas e livres de nadadeiras e cauda, pré-cozidas em óleo comestível. Aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos de sardinha, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos. O produto deve conter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e o carimbo de inspeção do SIF. Embalagem primária: lata de 850g a 1,1kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 12 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	20.000
47	KG	TRIGO PARA QUIBE Grão de trigo integral, quebrado e torrado. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g a 1 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 5 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	12.000
48	KG	UVA PASSA. Produto na cor escura e sem semente. Ingredientes: uva passa escura, embalagem de 500g	6.200
49	UN	VINAGRE Ácido acético obtido mediante fermentação acética de vinho branco ou tinto. Sem adição de açúcares, sem corantes, sem essências. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Embalagem primária: frasco de plástico atóxico de 750 ml. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade:	32.800

		mínimo de 8 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	
--	--	---	--

LOTE 07 (BISCOITOS)			
ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	KG	BISCOITO CREAM CRACKER OU ÁGUA E SAL ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, emulsificante: lecitina de soja, fermento químico: bicarbonato de sódio, fermento biológico seco, e enzimas. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo e soja e pode conter derivados de leite e cevada. pacotes de polipropileno de 300 a 400g gramas. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos.	30.000
2	KG	BISCOITO DOCE INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - tipo Maria - Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante caramelo alergênicos: contém derivado de soja e trigo. Pode conter aveia, avelã, amendoim, centeio, cevada e leite. Não contém lactose. Contém glúten. valor energético 381kcal, carboidratos 66g, açúcares totais 23g, açúcares adicionados 21g, lactose 0g, galactose 0g, proteínas 6,7g, gorduras totais 10g, gorduras saturadas 4,4g, gorduras trans 0,1g, fibra alimentares 5,5g, sódio máximo 397g na porção de 100g. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses. Embalagem primária: dupla lacrada com peso líquido de aproximadamente 400g.	15.000
3	KG	BISCOITO MAISENA ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, gordura vegetal, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante: lecitina de soja, acidulante: ácido láctico, aromatizante: vanilina e melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Contém glúten alérgicos: contém derivado trigo, soja, leite e pode conter derivados de cevada. Pacotes de polipropileno de 300 a 400g gramas.	15.000
		BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABORES: COCO/LEITE Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha	

4	KG	de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, creme de milho ou amido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, poderá conter vitaminas e outros ingredientes desde que mencionados. Isento de gordura trans. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, com características organolépticas anormais. Embalagem primária: pacote de 200g a 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 5 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	20.000
5	KG	BISCOITO DOCE MARIA COM AVEIA E MEL Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho*, aveia em flocos, mel, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. * espécies doadoras do gene do amido de milho: bacillus thuringiensis e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou zea mays. * espécies doadoras do gene da lecitina de soja: agrobacterium tumefaciens, streptomyces viridochromogenes, arabidopsis thaliana, bacillus thuringiensis. Alérgicos: contém aveia e derivado de soja e trigo. Pode conter centeio, cevada e leite. Contém glúten. valor energético 404kcal, carboidratos 67g, açúcares totais 24g, açúcares adicionados 22g, proteínas 6,8g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 5,1g, gorduras trans 0g, fibra alimentares 2,2g, sódio 346g. Com aparência, cor, cheiro, sabor próprios. Bem assadas, sem cobertura e recheios. Validade mínima de 08 meses. Embalagem primária: dupla lacrada com peso líquido de aproximadamente 400g.	20.000
6	KG	BISCOITO DE POLVILHO: Biscoito de polvilho salgado tradicional. Ingredientes: polvilho, gordura vegetal, sal, ovo e corantes naturais. Isento de gordura trans. Não pode conter glúten. Embalagem primária: unidades individuais de 100g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 60 dias da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	30.000
		BISCOITO TIPO PÃO MEL C/ COBERTURA SABOR CHOCOLATE: produto zero adição de açúcar- zero lactose: composição: o produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cobertura sabor chocolate (gordura vegetal, cacau em pó, liquor de cacau,	

7	UN	edulcorante: maltitol, emulsificante lecitina de soja, estabilizante ins 476 e aroma), amido, gordura vegetal, sal, edulcorante: maltitol, sorbitol, sucralose e acessulfame de potássio, fermentos quimicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sodio, corante caramelo, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural, conservador: sorbato de potassio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, acidulante: acido cítrico. Contém glúten. Alérgicos: contêm trigo e derivados de soja. Pode conter: cevada, centeio, aveia e tritcale, castanha do pará, avelã e nozes. Validade mínima de 240 dias. Embalagem primária de 30g cada.	260.000
8	KG	BISCOITO SABOR CHOCOLATE COM MALTE ISENTO DE LACTOSE E LIVRE DE TRANSGÊNICOS O produto devera ser fabricado isento de lactose e livre de transgenia, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal, cacau em pó, malte, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, sal, aroma identico ao natural de cacau com baunilha. Deverá apresentar aspecto e cor característicos, alem de odor e sabor proprios e compatíveis com a sua categoria. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a resolução rdc nº 623 de 09/03/2022 - anvisa/ms. Características físico-químicas em 30 g: proteínas mínimo de 2g; gordura total máximo 3,5g; gordura saturada máximo 1,7 g; isento de gordura trans; fibra alimentar mínimo 1,0 g; sódio máximo 110 mg. Prazo de validade do produto: 10 meses	30.000
9	KG	BISCOITO SABOR POLVILHO COM COCO ISENTO DE LACTOSE E LIVRE DE TRANSGÊNICOS O produto devera ser fabricado isento de lactose e livre de transgenia, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, água, ovo, coco ralado, polvilho doce, sal, fermento químico/bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aroma identico ao natural. Deverá apresentar aspecto e cor característicos, alem de odor e sabor proprios e compatíveis com a sua categoria. O peoduto deve estar totalmente isento de sujidades, parasitas e larvas, conforme a resolução rdc nº 623 de 09/03/2022 - anvisa/ms. Características físico-químicas em 30 g: proteínas mínimo de 2 g; gordura total máximo 3,5g; gordura saturada máximo 1,7 g; isento de gordura trans; fibra alimentar mínimo 0,5 g; sódio máximo 140 mg. Prazo de validade do produto: 10 meses	30.000

LOTE 08 (MACARRÃO)			
ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE

1	UN	MACARRÃO SEM OVOS, SEM GLÚTEN E SEM TRAÇOS DE LEITE DE VACA TIPO PARAFUSO Massa alimentícia de arroz tipo parafuso, produto não fermentado, obtido pelo beneficiamento da farinha de arroz e submetido ao processo de extrusão com adição de corantes naturais cúrcuma e urucum, farinha de arroz e emulsificante INS 471. Alergênicos: não contém glúten. Pode conter derivados de soja. Embalagem primária: produto acondicionado em embalagem de polietileno contendo 500g. Secundária: fardo de polietileno contendo 24 pacotes de 500g. Prazo de validade mínima 9 meses a partir da data de fabricação.	35.000
2	KG	MACARRÃO SEM OVOS TIPO AVE MARIA Produto a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, obtido da sêmola de trigo, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, cortado no formato tipo Ave Maria. Sem adição de ovos (sendo permitido apenas traços) e isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 12 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	35.000
3	KG	MACARRÃO SEM OVOS TIPO PARAFUSO Produto a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,. Resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, cortado no formato tipo Parafuso. Sem adição de ovos (sendo permitido apenas traços) e isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou “papa”. Embalagem primária: saco plástico atóxico de	60.000

		500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 12 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	
4	KG	MACARRÃO COM VEGETAIS E FEIJÃO TIPO PARAFUSO produto a base de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Contém glúten alérgicos: contém derivado de trigo. Pode conter aveia, centeio, cevada, soja e derivado de ovos. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 400g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 8 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.	25.000
5	KG	MACARRÃO INTEGRAL FISILLI COM ESPINAFRE Ingredientes e aditivos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado em pó e clara de ovo em pó. Contém glúten. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 400g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 8 meses da data final de consumo constante na Embalagem, contados a partir da entrega do produto.	22.000
6	KG	MACARRÃO PENNE Composto por: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (cúrcuma e urucum), cortado no formato tipo penne. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que alterem a qualidade do produto final. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa e de parasitas. Após o preparo conforme instruções do fabricante, o produto deverá se apresentar solto, sem formação de aglomerados ou "papa". Embalagem primária: saco plástico atóxico de 500g. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo de 12 meses.	60.000

7	KG	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8: O produto deverá conter em sua formulação: Farinha de trigo e/ou sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). O produto deverá ter o formato de parafuso e/ou espaguete. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem intacta, resistente, transparentes, atóxicos, com conteúdo líquido de 500 gramas, devidamente lacrado e reembalados em fardos de polietileno atóxico. Na embalagem primária devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, conteúdo líquido, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), prazo de validade, identificação do lote, informação nutricional. Prazo de validade: Validade mínima de 08 meses contados a partir da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela legislação.	60.000
---	----	--	--------

LOTE 09 (PANIFICAÇÃO)			
ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	UN	BOLINHO DOCE INDIVIDUAL: Descrição completa: bolinho doce individual, muffin 40g – sabores chocolate, laranja e banana - farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, fécula de mandioca orgânica, óleo de soja orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio*, acidulante ácido tartárico", emulsificante lecitina de soja*, estabilizantes goma guar* e goma xantana*. Os ingredientes organicos devera ser maior que 95%. Embalagem primaria: polipropileno biorientado com peso liquido de 40 g cada O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislacao vigente. No rotulo da embalagem primaria, deverao constar, as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive marca; nome e endereco do fabricante; prazo de validade; componentes do produto; peso líquido; número de lote, caso utilizado; valor nutricional impresso. Juntamente com amostras apresentar registro do fabricante no órgão competente para produtos organicos	260.000
2	UN	PÃO TIPO HOT DOG 500g: Produto obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, glúten e conservador propionato de cálcio. Embalagem com 500g pesando aproximadamente 50g.	150.000

3	PCT	PÃO TIPO BISNAGUINHA Pão tipo bisnaguinha tradicional, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 250 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, fermento biológico, açúcar, sal, melhorador de farinha ácido ascórbico e conservador propionato de cálcio. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter leite, cevada, aveia, centeio e soja, sem gorduras <i>trans</i>; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo da deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias.	140.000
4	PCT	PÃOZINHO DE BATATA (Isento de açúcar, leite e ovo) Pão tipo bisnaguinha, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, batata em flocos, óleo vegetal de soja, fermento biológico e sal, CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADO DE SOJA. CEVADA, AVEIA E CENTEIO, sem gorduras <i>trans</i>; Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo da deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.	140.000
5	PCT	PÃOZINHO DE LEITE (Isento de Açúcar) Pão de leite, de aproximadamente 20 g, em pacotes contendo aproximadamente 240 g, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral em pó, óleo vegetal de soja, fermento biológico, sal,; CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO, sem gorduras <i>trans</i>;	140.000

		Embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com aproximadamente 12 unidades; No rótulo da deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e Informações nutricionais. Validade mínima de 10 dias.	
--	--	---	--

LOTE 10 (SUÇO)			
ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	LT	SUCO DE LARANJA CONCENTRADO: O suco de laranja deve ser obtido de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, deve ser um produto não fermentado, obtido da parte comestível da laranja, através de processo tecnológico adequado. Composto por água, suco de laranja concentrado, conservador benzoato de sódio e antioxidante metabisulfito de sódio. Isento de glúten. Deve conter no mínimo 10 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 7g/100g de acidez expressa em ácido cítrico e 25 mg de ácido ascórbico e no máximo 13 g/100g de açúcares totais naturais da laranja. O ph deve estar entre 3 e 4 e o produto deve estar de acordo à RDC nº 14 de 28 de março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, refrigerado com validade mínima de 8 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,6g proteína e máximo de 7,7g de carboidratos.	15.000
2	LT	SUCO DE FRUTAS VERMELHAS: O suco de frutas vermelhas deve ser composto de morango, amora e framboesa, deve ser obtido de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vermelho bordô, deve ser um produto não fermentado, não diluído, obtido da parte comestível do morango, amora e framboesa, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de morango, amora e framboesa, conservador benzoato e sorbato de potássio. Isento de glúten. Deve conter no mínimo 7 sólidos solúveis em Brix a 20°C, O pH deve estar entre 2,5 e 4 e o produto deve estar de acordo à RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de julho de 2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, refrigerado com validade mínima de	15.000

		8 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 1,0g proteína e máximo de 8,3g de carboidratos.	
3	LT	SUCO DE UVA: O suco de uva deve ser obtido de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico químicas e organolépticas do fruto, apresentar cor vinho, deve ser um produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da uva, através de processo tecnológico adequado. Composto por suco de uva, conservador benzoato de Sódio e antioxidante metabisulfito de sódio. Isento de glúten. Deve conter no mínimo 14 sólidos solúveis em Brix a 20°C, no mínimo 55mEq/L de acidez total e máximo de 10 mEq/L de acidez volátil. O pH deve ser mínimo de 2,9 e o produto deve estar de acordo à Instrução Normativa nº 37 de 01 de Outubro de 2018 – MAPA, RDC nº 14 de 28 de Março de 2014 – ANVISA e isento de alergênicos conforme RDC nº 26 de 02 de Julho de 2015 – ANVISA. A Embalagem do produto deve ser em galão, contendo 5L, refrigerado com validade mínima de 8 meses. Informação nutricional centesimal: Deve conter mínimo de 0,6g proteína e máximo de 13g de carboidratos.	15.000

3.1 DAS AMOSTRAS:

3.1.1 As empresas declaradas vencedoras deverão apresentar amostras, no prazo de até 12 dias úteis, devidamente identificadas e embaladas, contendo em etiqueta a denominação da empresa licitante, CNPJ, marca e quantidade enviada para os seguintes itens:

- a) Lote 01: Todos itens
- b) Lote 02: Todos itens
- c) Lote 03: Todos itens
- d) Lote 04: Todos itens
- e) Lote 05: Todos itens
- f) Lote 06: itens 1,4,5,6,7,10,12,11,13,18,22,25,26,28,35,36,37,38,40, 43, 44 e 46
- g) Lote 07: itens 1,2,3,5,7,8 e 9
- h) Lote 08: itens 2,3,4,5,6 e 7
- i) Lote 09: itens 1,2,3,4 e 5
- j) Lote 10: itens 1,2 e 3

Juntamente com as amostras os licitantes classificados em primeiro lugar deverão apresentar os seguintes documentos:

Para os Lotes 01 a 05 – Produtos Perecíveis:

- a) Licença Sanitária Estadual ou Municipal válida;
- b) Certificado de vistoria dos veículos utilizados para transporte de alimentos, emitido pela autoridade sanitária competente (Estadual, Municipal ou do Distrito Federal);
- c) Comprovante de que o produto e a empresa estão sob fiscalização permanente de um dos seguintes serviços de inspeção: SIF, SISB, SIP ou SIM, conforme o caso;
- d) Ficha técnica do produto, assinada pelo responsável técnico;
- e) Laudo bromatológico completo, incluindo análises organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas.

Para os Lotes 06 ao 10 – Produtos Estocáveis:

- a) Ficha técnica do produto, assinada pelo responsável técnico;
- b) Laudo bromatológico.

4. DO PRAZO E VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

04.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços a ser firmada entre o CONDESCOM e a adjudicatária será de 1 (um) ano, contados a partir da assinatura, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

5. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

5.1.1 No caso de sociedade empresária ou Sociedade Unipessoal Limitada (SLU): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

5.1.2 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante uma sucursal, filial ou agência;

5.1.3 No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

5.1.4 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;

5.1.5 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

5.1.6 Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

5.1.7 Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, em se tratando de MEI;

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

5.2 REGULARIDADE FISCAL TRABALHISTA:

5.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

5.2.2 Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional- PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;**

5.2.3 Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Estadual;**

5.2.4 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, **Cartão de Inscrição Estadual/municipal**, (se houver);

5.2.5 Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

5.2.6 Prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**CRF - FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

5.2.7 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT**;

5.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:

5.3.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente, comprovando:

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

5.3.2. A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

5.3.3. Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

5.3.3.1. Quando se tratar de sociedades anônimas, o Balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade

em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME nº 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

5.3.3.2 Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

5.3.3.3. Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

5.3.3.4. Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos limitar-se-ão ao último exercício.

5.3.4. Certidões negativas de feitos sobre falência expedidas pelo distribuidor da sede do Licitante – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

5.3.4.1. A licitante, sediada em outra Comarca ou estado da Federação deverá apresentar, juntamente com as certidões exigidas, declaração passada pelo Foro de sua sede ou qualquer outro documento idôneo que indique os Cartórios ou Ofícios de registros que controlam a distribuição de falências.

5.3.5 Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos dois exercícios social, 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 03 (três) meses da data da apresentação da proposta. A demonstração da boa situação financeira será realizada de forma objetiva, conforme Anexo IX, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/21, com as alterações introduzidas posteriormente, comprovando que a licitante possui, os seguintes Índices Contábeis:

1. ILG = Índice de Liquidez Geral igual ou superior a 1,00
2. ILC = Índice de Liquidez Corrente igual ou superior a 1,00
3. IE = Índice de Endividamento igual ou inferior a 0,50

5.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES

5.4.1 Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) atividade(s) pertinentes e compatíveis com o objeto e plenas condições para o desenvolvimento do trabalho requerido ter a licitante entregue objeto(s) compatível(is) ou superior(es) em características e quantidades com o objeto da presente licitação.

5.4.2 Poderá(ão) ser solicitada(s) cópia(s) de contrato(s), atestado(s), declaração(ões) ou outros documentos idôneos que comprove(m) as informações dos atestados apresentados, por meio de diligências.

5.4.3 Somente serão aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

5.4.4 Poderão ser somados os quantitativos de atestados distintos, sendo considerado o conjunto, com vistas a atestar a capacidade operacional da empresa para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

6. DO PRAZO PARA A ENTREGA DO OBJETO REGISTRADO

6.1 Após a emissão da ordem de fornecimento, a(s) Empresa(s) Registrada(s) terá(ão) o prazo de 15 dias para a execução do objeto.

6.2 Se houver pedido formal de prorrogação do prazo definido no item anterior, devidamente justificado pelo licitante/contratado e acatado pela Administração, o prazo poderá ser prorrogado para melhor atendimento ao interesse público.

6.3 Os itens serão avaliados em relação à conformidade, especificação, bem como qualidade e quantidade, de acordo com o pedido.

7. DO LOCAL (DA ENTREGA DOS BENS OU DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS)

07.1 Os locais de entrega bem como demais informações complementares sobre a Execução constarão nas respectivas OF / Contrato, podendo abranger toda a extensão territorial do CONDESCOM.

8. DA FISCALIZAÇÃO DA EVENTUAL CONTRATAÇÃO

8.1 O regime de execução é indireto, nos termos lei 14.133 de 2021.

8.2 A fiscalização da administração pública se incumbirá de discutir e avaliar, constantemente, o teor, a qualidade dos bens/serviços e o andamento de sua execução e fazer exigências, quando necessárias.

8.3 Em nível de acompanhamento, deverão ser procedidas reuniões periódicas na medida em que as necessidades do desenvolvimento dos trabalhos assim exigirem.

8.4 A execução do objeto será acompanhada por servidor responsável, aqui denominado Fiscal do Contrato, por meio de portaria específica, a quem caberá o acompanhamento, a fiscalização, gerenciamento do contrato e a certificação da nota fiscal correspondente aos fornecimentos realizados;

8.5 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado para o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos deverão ser solicitadas ao superior responsável, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

8.6 O fornecimento dos bens adquiridos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do servidor designado do CONTRATANTE, devidamente designado e com atribuições específicas, cabendo a ele no acompanhamento e na fiscalização do Contrato, registrar as ocorrências relacionadas com sua execução, comunicando à CONTRATADA as providências necessárias à sua regularização, as quais deverão ser atendidas de imediato, salvo motivo de força maior.

8.7 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa a ser adjudicada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e ou prepostos.

8.8 Os empregados da licitante CONTRATADA não executarão tarefas em desacordo com aquelas estabelecidas no instrumento convocatório.

9. - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização do objeto, por uma comissão designada, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3 Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

9.4 Pagar à CONTRATADA o valor resultante da entrega do objeto, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus anexos.

9.5 Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento da execução do objeto.

9.6 Acompanhar, avaliar e fiscalizar a execução do contrato, nomeando Gestores e Fiscais, que deverão ser servidores do quadro de pessoal do Município.

9.7 Emitir, por intermédio dos Gestores e dos Fiscais do Contrato, pareceres sobre os atos relativos à execução do contrato, em especial, quanto ao acompanhamento e fiscalização da entrega do objeto e às exigências estabelecidas no Termo de Referência.

9.8 Manter arquivado, junto ao processo administrativo, o contrato a ser firmado e todas as correspondências trocadas pelas partes contratantes.

9.9 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

9.10 Informar à CONTRATADA das ocorrências inadequadas para que sejam adotadas medidas corretivas.

9.11 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo(s) representante(s) da CONTRATADA.

9.12 Aplicar, se for o caso, as sanções administrativas e penalidades regulamentares e contratuais.

9.13 Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato.

9.14 Comunicar à licitante vencedora todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a entrega/ execução dos bens/serviços.

9.15 Rejeitar, no todo ou em parte, os bens/serviços entregues ou executados fora da especificação deste Termo de Referência/Projeto Básico.

9.16 Providenciar a aceitação provisória do objeto deste Termo de Referência, em até 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento, pela administração pública, da comunicação do adjudicatário, informando o término ou conclusão do objeto.

9.17 Providenciar a aceitação definitiva do objeto deste Termo de Referência, em até 90 (noventa) dias, contados da data da aceitação provisória emitida pela administração pública.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Entregar o objeto, no prazo a ser estabelecido no Termo de Referência;

10.2 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com Equipamentos de Proteção Individual – EPI.

10.3 Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.4 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimo ou supressões limitados ao estabelecido no artigo 125, da Lei Federal no 14.133/21, tomando-se por base o valor contratual;

10.5 Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual;

10.6 Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual;

10.7 Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

10.8 Refazer, substituir ou reparar o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo fixado pelo(s) órgão(s), contado da sua notificação;

10.9 Cumprir, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela administração;

10.10 Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante;

11. FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento será efetuado, em até 30 (trinta) dias do mês subsequente, mediante apresentação da nota fiscal/fatura e detalhamento de impressão em anexo, que deverá estar devidamente atestada pelo setor competente.

11.2. Após a aprovação da NF por parte da contratante, fica estabelecido que os pagamentos efetuados em atraso pela CONTRATANTE serão monetariamente corrigidos pelo IPCA-E (com índice positivo), levando-se em consideração a variação deste índice entre o mês do vencimento da prestação e o efetivo pagamento.

11.3. O pagamento será feito taxa fixa por equipamento instalado mais produção quando este estiver especificado na planilha de formação de preço.

11.4. O Consórcio, incluindo os seus municípios, reserva-se o direito de suspender o pagamento se o objeto estiver em desacordo com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos.

11.5. Caso a licitante vencedora seja optante do Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte — SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

11.6. A nota fiscal ou fatura correspondente deverá ser entregue, pela licitante vencedora, diretamente ao Gestor do Contrato, que somente a liberará para pagamento, após atestar a entrega do objeto.

11.7. Havendo erro na nota fiscal ou na fatura, ou circunstância que impeça a liquidação das despesas, aquela será devolvida à licitante vencedora e o pagamento ficará pendente até que seja sanado o problema ocorrido. Nesta hipótese; o prazo para pagamento se iniciará após regularização da situação ou representação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para Consórcio, incluindo os seus municípios.

11.8. O pagamento só será realizado após a comprovação da regularidade da licitante vencedora mediante a apresentação da documentação obrigatória (Receita Federal, Dívida Ativa da União, FGTS e INSS), devidamente atualizadas.

a) Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante;

- b) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Estado;
 - c) Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, relativa à atividade econômica, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante;
 - d) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Município;
 - e) Certificado de Regularidade de Situação do FGTS — CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal — CEF;
 - f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou positiva com efeitos de Negativa, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.
- 11.9. Não será permitido pagamento antecipado (Artigo 145 da Lei 14.133/21).

12. ANEXOS

12.1. Integra este Termo de Referência na forma de anexo, a relação dos itens objeto da presente contratação, com os valores unitários máximos a serem observados.

Campo Mourão, PR, 20 de julho de 2026.

MARCOS APARECIDO ALBERTINI
Secretário Executivo