

EDITAL DE LICITAÇÃO PÚBLICA

PROCESSO LICITATÓRIO	036/2025
MODALIDADE	PREGÃO (ELETRÔNICO)
NÚMERO DA MODALIDADE	008/2025
OBJETO	CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS POR REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA MERENDA DE ALUNOS MATRICULADOS NA EDUCAÇÃO BÁSICA NAS INSTITUIÇÕES MUNICIPAIS DE ENSINO DE DIVINOLÂNDIA DE MINAS.
TIPO	MENOR PREÇO POR ITEM
MODO DE DISPUTA:	ABERTO
INTERVALO MÍNIMO DE DIFERENÇA DE VALORES ENTRE OS LANCES	R\$ 0,10 (DEZ CENTAVOS)
ESCLARECIMENTOS	(33) 3414-1639 – licitacao@divinolandia.mg.gov.com Diretamente pela plataforma de licitações – www.licitardigital.com.br > edital PE 006/2025 > esclarecimentos.
PREFERENCIAL (LC 123/2006):	EXCLUSIVA PARA AS REGIÕES DELIMITADAS NO ITEM 3.13

SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO Nº 008/2025

LOCAL:	PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br
DATA:	30 de abril de 2025.
HORÁRIO:	09h00min

Visando dar celeridade ao processo, sugerimos que seja anexada à plataforma Licitar Digital (www.licitardigital.com.br) toda a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO NO ATO DE CADASTRAMENTO DA PROPOSTA, ou seja, juntos, antes da data e horário da abertura da sessão pública.

EDITAL DE LICITAÇÃO – NORMAS
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 036/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2025
TIPO: MENOR PREÇO

1 – PREÂMBULO

1.1. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINOLÂNDIA DE MINAS/MG**, por intermédio da Divisão de Compras e Licitações, realizará a Licitação na **Modalidade Pregão Eletrônico**, em sessão pública a ser realizada na **Plataforma de Licitações Licitar Digital** (www.licitardigital.com.br), conforme especificado no **ANEXO I** deste edital.

1.2. Os trabalhos serão conduzidos pelo Sr. DOUGLAS GONÇALVES DUTRA, Pregoeiro oficial, e Equipe de Apoio, designados pela **Portaria nº 034/2025**, anexada aos autos do procedimento e regido pela **Lei nº 14.133** de 1º de abril de 2021, **Lei Complementar nº 123/06** e **Decreto Municipal nº 087/2024**, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

1.3. O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal de Divinolândia de Minas/MG, através do endereço eletrônico <https://www.divinolandia.mg.gov.br/>, na Plataforma de Licitações Licitar Digital, através do endereço eletrônico www.licitardigital.com.br e também no prédio sede da Prefeitura Municipal de Divinolândia de Minas/MG, em dias e horários de expediente, a partir da data de sua publicação e mediante o recolhimento da taxa de R\$ 0,06 (seis centavos) por folha, inerentes aos seus custos reprográficos (art. 176, Parágrafo único, II, Lei n.º 14.133/2021).

1.4. Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretendentes licitantes no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br.

1.5. A Administração não se responsabilizará caso o pretendente licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração no Site supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

2- OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente licitação: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS POR REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA MERENDA DE ALUNOS MATRICULADOS NA EDUCAÇÃO BÁSICA NAS INSTITUIÇÕES MUNICIPAIS DE ENSINO DE DIVINOLÂNDIA DE MINAS**, conforme especificações constantes nos anexos a este edital.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus Anexos.

3.2. Não poderão disputar esta licitação:

3.2.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

3.2.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.2.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.2.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.2.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.2.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.2.8. Agente público do Município;

3.2.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.2.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público. OSCIP, atuando nessa condição;

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

3.3. O impedimento de que trata o item 3.2.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.4. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.2.2 e 3.2.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.5. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.6. O disposto nos itens 3.2.2 e 3.2.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.7. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo

financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.8. A vedação de que trata o item 3.2.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.9. Para os itens com valor estimado até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

3.10. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual. MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.11. Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações, o qual poderá ser realizado em www.licitardigital.com.br.

3.12. A observância das vedações supra é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, sujeita-se às penalidades cabíveis.

3.13. Só poderão participar desta licitação as microempresas, microempreendedores individuais (MEI) e empresas de pequeno porte sediadas nas microrregiões de Guanhães (Braúnas, Carmésia, Coluna, Divinolândia de Minas, Dolores de Guanhães, Gonzaga, Guanhães, Materlândia, Paulistas, Sabinópolis, Santa Efigênia de Minas, São João Evangelista, Sardoá, Senhora do Porto e Virgínia), **e Governador Valadares** (Alpercata, Campanário, Capitão Andrade, Virgolândia, Divino das Laranjeiras, Engenheiro Caldas, Fernandes Tourinho, Frei Inocência, Galileia, Governador Valadares, Itambacuri, Itanhomi, Jampruca, Marilac, Mathias Lobato, Nacip Raydan, Nova Módica, Pescador, São Geraldo da Piedade, São Geraldo do Baixo, São José da Safira, São José do Divino, Sobralia, Tumiritinga e Virgolândia), **conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, observando o disposto na Lei Complementar 123/2006, e no Decreto Municipal nº 015/2021.**

3.14. A exclusividade na contratação de microempresas ou microempreendedores individuais (MEI) ou empresas de pequeno porte sediadas no município ou na região indicada, encontra amparo nos termos do Decreto Municipal nº 015/2021, no caput do artigo 47 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas posteriores alterações, e se justifica na busca pela promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, e ainda conforme Denúncias apresentadas ao Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais números 1012006 e 987564.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 4.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 4.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 4.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, devendo o pedido ser protocolizado diretamente pelo site www.licitardigital.com.br, no local específico dentro do diretório referente ao processo licitatório.
- 4.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 4.4.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 4.5.** Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder à data de realização da sessão pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
- 4.6.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

5 – DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

- 5.1.** O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.
- 5.2.** Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da Licitar Digital (www.licitardigital.com.br).
- 5.3.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Divinolândia de Minas/MG, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.
- 5.4.** O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 5.5.** A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.
- 5.6.** O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.
- 5.7. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:**

- I. *Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;*
- II. *Que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;*
- III. *Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.;*
- IV. *Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;*
- V. *Que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;*
- VI. *Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;*
- VII. *Que não incorre nas condições impeditivas dos arts. 9º, §1º e 14 da Lei Federal nº 14.133/21;*

5.8. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.8.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

5.8.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.9. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento

6.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.3. O envio da proposta e dos documentos de habilitação, exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis.

6.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

6.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública;

6.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.9. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante mais bem classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pelo pregoeiro, de no mínimo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado de ofício ou mediante requerimento do licitante.

6.10. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

6.10.1. Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação do pregoeiro, via sistema.

6.11. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

6.12. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

6.13. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro poderá suspender a sessão, informando no "**chat**" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

6.14. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

6.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

7 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.1.1. Valor unitário e total do lote e seus itens;

7.1.2. Marca;

7.1.3. Fabricante;

7.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

7.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

7.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

7.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.7. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

7.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os itens em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.7.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

7.8. No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

8 – DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do ANEXO I – Termo de Referência. Eles serão solicitados do fornecedor mais bem classificado da fase de lances, que encaminhará, exclusivamente por meio do sistema, os documentos necessários e suficientes para demonstrar a sua capacidade de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.3. Será verificado se o licitante apresentou, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, quando for o caso.

8.4. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

8.7. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem neste edital somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.8. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.9. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64) para:

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

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

8.10. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.11. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

8.12. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 9.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 9.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Projeto Básico.
- 9.3.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 9.4.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 9.5.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 9.6.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 9.7.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 9.8.** O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.
- 9.9.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 9.10.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 9.11.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,10 (dez centavos)**.
- 9.12.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 9.13.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 9.14.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 9.15.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 9.16.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 9.17.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados\excluídos pelo Pregoeiro.
- 9.18.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

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

9.20. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

9.21. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.22. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

9.23. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

9.24. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.25. A mais bem classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

9.27. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

9.28. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

9.29. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/21, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

- a) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

- b) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- c) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- d) empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- e) empresas brasileiras;
- f) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- g) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

9.30. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.31. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

9.33. Quando houver apenas um item por lote, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por lote o Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie, através do sistema, a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.34. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

10.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

10.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

10.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

10.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser

reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

10.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

10.7. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

10.8. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como: marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

10.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.9.1. Se tratando de Lote, a desclassificação de um único item do lote implicará na desclassificação da proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.

10.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “**chat**” a nova data e horário para a sua continuidade.

10.11. O Pregoeiro deverá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.12. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

10.13. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo “**chat**”.

11 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

11.1. Para julgamento, será adotado o critério de MENOR PREÇO, observados o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

11.2. O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor/ maior vantajosidade imediatamente após a fase de aceitação das propostas ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor/ mais vantajoso.

11.3. Se a proposta de menor valor/menor vantajosidade não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro poderá examinar a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

11.4. No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

11.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitam com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

11.6. Serão rejeitadas as propostas que:

11.6.1. Sejam incompletas, isto é, não conterem informação (ões) suficiente (s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

11.6.2. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis, por decisão do Pregoeiro.

11.7. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição do bem.

11.7.1. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

11.8. Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

11.9. Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)

12.1. A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

12.1.1. Quando houver mais de um item por lote, o sistema fará a divisão dos valores entre os itens de forma proporcional. Excepcionalmente, quando não for possível matematicamente a divisão dos valores de forma proporcional, deverá o fornecedor atualizar sua proposta no prazo máximo de 02 (duas) horas, ou, em outro prazo determinado pelo Pregoeiro.

12.1.2. O Pregoeiro poderá também liberar a atualização de proposta manual diretamente na plataforma para que o fornecedor faça o preenchimento do(s) valor(es) do(s) item(s) do(s) lote(s) livremente caso entenda necessário.

12.2. Deverá, contudo, o licitante vencedor, encaminhar por e-mail a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento, isso no prazo de 24 (vinte e quatro horas).

13. DO RECURSO

13.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo (30) trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

13.2. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à LICITANTE VENCEDORA.

13.3. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

13.3.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.3.2. A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

13.4. A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

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

14 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15 – DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Findo o processo licitatório, a empresa vencedora será convocada via sistema eletrônico e e-mail a assinar a Ata de Registro de Preços, que obedecerá ao modelo anexo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor, sob pena de decair do direito à contratação.

15.2. O subitem acima deverá ser desconsiderado caso seja outra a decisão da autoridade competente que não a homologação do processo licitatório ou outra for sua decisão.

15.3. Caso a licitante vencedora não atenda ao prazo previsto no item 15.1, ensejará a aplicação das sanções estabelecidas no item sanções administrativas deste instrumento, reservando-se o **CONTRATANTE**, o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste instrumento.

15.4. Serão autorizadas adesões às atas de registros de preços oriundas deste processo licitatório.

16 – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1. O contrato decorrente deste edital possuirá prazo e regras conforme especificado na minuta contratual.

16.2. Se a empresa vencedora deixar de executar os serviços dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

17.1.1. E-MAIL: É dever empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail oficial atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o **CONTRATANTE**, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

17.1.2. Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

17.1.3. Efetuar a prestação de serviços do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de serviços, mediante agendamento prévio junto ao **CONTRATANTE.**

17.1.3.1. Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

17.1.3.2. O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

17.1.3.3. O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo **CONTRATANTE**, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

17.1.4. Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

17.1.4.1. Fornecer materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

17.1.5. Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, no local indicado pelo Município, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

17.1.6. Substituir, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento. Exceto, quando pela natureza do bem, origem do produto e logística de sua entrega, for impossível substituir no prazo de 02 (dois) dias, podendo o **CONTRATANTE** conceder prazo maior.

17.1.7. Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

17.1.8. Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar a de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o (s) local (is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

17.1.9. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do (s) produto (s), num prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos,

salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

17.1.10. Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

17.1.11. Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17.1.12. Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

17.1.13. Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

17.1.14. Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

18. DO CONTRATO

18.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar o contrato ou instrumento equivalente, conforme minuta anexa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

18.1.1. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura do contrato ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar o contrato.

18.2. O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21.

19 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

19.1. O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.

19.2. Constituem obrigações do CONTRATANTE, além da constante do Art. 115 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas no Edital.

19.3. Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato;

19.4. Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

19.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

19.6. Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Edital e no Instrumento Contratual;

19.7. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato.

20 – DA FISCALIZAÇÃO

20.1. A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo CONTRATANTE, por intermédio do fiscal do contrato, Sra. Graziela Aparecida Caetano dos Santos, que acompanhará a entrega do produto/prestação do

serviço, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

20.2. Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o CONTRATANTE e terá as seguintes atribuições:

- a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes;
- b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc;
- c) Assegurar à empresa vencedora acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria;
- d) Agir e decidir em nome do CONTRATANTE, inclusive, para rejeitar a (s) mercadoria (s) fornecida (s) em desacordo com as especificações exigidas;
- e) Coletar, se julgar necessário, amostra (s) de todos os itens, para realização de análise;
- f) Comunicar oficialmente à empresa vencedora quanto à rejeição do (s) produto (s);
- g) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o (s) produto (s) entregue (s) ao que foi solicitado;
- h) Exigir da empresa vencedora o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas;
- i) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa vencedora, de condições previstas neste instrumento;
- j) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à empresa vencedora, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento;
- k) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa (s) à empresa vencedora;
- l) Instruir o (s) recurso (s) da empresa vencedora no tocante ao pedido de cancelamento de multa (s), quando essa discordar do CONTRATANTE;
- m) No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

21. DO PAGAMENTO

21.1. O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se ainda a ordem cronológica de pagamentos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/21.

21.1.1. A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará o seu recebimento e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

21.1.2. A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos itens pela fiscalização do Município de Divinolândia de Minas/MG e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

21.1.3. Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Divinolândia de Minas/MG, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

21.1.4. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Divinolândia de Minas/MG.

21.2. A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

21.3 – O Município de Divinolândia de Minas/MG poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

- a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Divinolândia de Minas/MG.
- b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.
- c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Divinolândia de Minas/MG.
- d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Divinolândia de Minas/MG quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.
- e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

21.4. Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Divinolândia de Minas/MG, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do INPC do mês anterior ao do pagamento "*pro rata tempore*", ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

21.5. A despesa decorrente desta licitação correrá por conta das dotações indicadas no Termo de Referência – Anexo I.

22. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

- a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Divinolândia de Minas/MG, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a

Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

- c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.
- d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- e) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- f) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;
- g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;

22.2. As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.;

22.3. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.4. EXTENSÃO DAS PENALIDADES

22.4.1. A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com o **CONTRATANTE** poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

22.4.1.1. Retardarem a execução do pregão;

22.4.1.2 – Demonstrar em não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

22.4.1.3. Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

23. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

23.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

23.3. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

23.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

23.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

23.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

23.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

24. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

24.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

24.1.1. dos licitantes que manifestarem que aceitam cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

24.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

24.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

24.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

24.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

24.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

24.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

24.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

24.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

24.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

24.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

25. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

25.1. Os Licitantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

25.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

25.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

25.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

25.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

25.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

25.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

25.8. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

25.9. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

26. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

26.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

26.1.1. Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

26.1.2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

26.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

26.1.3.1. O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

26.1.3.2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

27. DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1. Homologada a licitação o adjudicatário receberá autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

27.2 – Caso o adjudicatário não preste o serviço ou forneça o(s) bem(s), objeto do certame, de acordo com a sua proposta, serão convocados os licitantes remanescentes, observada à ordem de classificação, para execução do serviço.

27.3. É facultado ao PREGOEIRO ou a **AUTORIDADE COMPETENTE**, em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

27.4 – Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para execução dos serviços, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

27.5 – Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em prestar os serviços, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

27.6 – Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

27.7 – Constituem motivos para rescisão do contrato ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela Lei 14.133/21, nos artigos 137 a 139.

27.8 – A AUTORIDADE COMPETENTE poderá nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no art. 125 da Lei 14.133, de 2021.

27.9 – Será dada vista aos proponentes interessados tanto nas propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

27.10. A contratação dos itens requisitados para cada evento deverá ser precedida da requisição específica não ficando necessariamente obrigado o **CONTRATANTE** a contratar todos os itens constantes no contrato, devendo o mesmo ser fornecido de forma fracionada ao mesmo.

27.11. É vedado à **contratada** subcontratar total ou parcialmente o fornecimento sem autorização expressa da Administração.

27.12. A presente Licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado; ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

27.13. O **PREGOEIRO**, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

27.14 – É vedado ao **fornecedor** retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

27.15. Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente Licitação serão prestadas pelo **PREGOEIRO** de forma exclusiva pela plataforma de licitações Licitar Digital (www.licitardigital.com.br).

27.16. Integram o Presente Edital:

a) Anexo I – Termo de Referência;

b) Anexo II – Minuta da ARP;

c) Anexo III – Minuta do Contrato

27.17- Interessados poderão adquirir cópia do Edital via download do arquivo através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br>.

27.18. O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois o simples registro de proposta financeira junto ao sistema eletrônico de licitação utilizado, submete-a à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação e a observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer pormenor.

27.19. No caso de eventual divergência entre o Edital de Licitação e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

27.20. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

27.21. Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que se fizerem necessários, a fim de completar a instrução do processo, conforme faculta o Art. 59, § 2º c/c art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

27.22. É proibido a qualquer licitante tentar impedir o curso normal do processo licitatório mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e no Código Penal Brasileiro.

27.23. O **CONTRATANTE** reserva a si o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte por vício ou ilegalidade, bem como prorrogar o prazo para recebimento das propostas e/ou sessão de lances, desqualificar qualquer licitante ou desclassificar qualquer proposta, caso tome conhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial da licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

27.24. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

27.25. O Instrumento Convocatório é parte integrante do Contrato.

27.26. Informações sobre o andamento da licitação poderão ser obtidas junto à Comissão de Licitações, nos dias úteis, das 7h às 11h e das 12h às 16h ou pelo telefone (33)3414-1639, e e-mail: licitacao@divinolandia.mg.gov.com. Ainda, poderão ser acompanhadas as fases através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br>.

Divinolândia de Minas/MG, 11 de abril de 2025.

Wagna Teixeira de Almeida
Secretária Municipal de Educação

ANEXO I
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 036/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 008/2025
TIPO: MENOR PREÇO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS POR REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA MERENDA DE ALUNOS MATRICULADOS NA EDUCAÇÃO BÁSICA NAS INSTITUIÇÕES MUNICIPAIS DE ENSINO DE DIVINOLÂNDIA DE MINAS**, conforme especificações e características constantes deste Termo de Referência.

Item	Descrição	UNID.	Quant.	P. Unid.	P. Total
1.	ABACAXI GRAÚDO TIPO A - De primeira qualidade, categoria extra. Fruta com peso médio por unidade: 1,2 Kg a 1,5Kg, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: amassado, broca, injúria por frio, podridão e/ou queimado de sol. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	UNIDADE	3000	R\$ 9,30	R\$ 27.900,00
2.	ABOBÓRA MORANGA - De primeira qualidade. Unidades com tamanhos medianos, casca firme, coloração uniforme típica da variedade, não apresentando defeitos de origem física e mecânica, sem manchas, injúrias, bolores, sujidades, ferrugem, perfurações, cortes ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	1500	R\$ 4,75	R\$ 7.125,00
3.	ABOBRINHA MENINA - De primeira qualidade. Unidades com casca coriácea, coloração esverdeada, com as paredes espessas e tenra, sem partes estragadas não apresentando defeitos de origem física e mecânica, bolores, sujidades, perfurações, cortes ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	1000	R\$ 6,10	R\$ 6.100,00

4.	ACELGA - Pé de tamanho médio, folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas e de alta qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	PÉ	700	R\$ 7,19	R\$ 5.033,00
5.	ACHOCOLATADO EM PÓ - Pacote de 1,02 kg de achocolatado em pó instantâneo de 1ª qualidade. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel e leite em pó. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Fonte de vitaminas, cálcio e ferro, sendo obtido por matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Informação nutricional (Porção de 20 g): Valor energético 74 Kcal, Carboidratos 17g, Proteínas 0,7g, Gorduras totais 0,5 g, Fibra alimentar 1,1 g, Sódio 12 mg, Cálcio 272 mg. Ferro 2,6 mg, Vitamina A 113 µg, Vitamina D 0,95µg, Vitamina C 8,4 mg, Vitamina B2 0,25 mg, Niacina 3 mg, Vitamina B6 0,25 mg e Vitamina B12 0,45µg. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1500	R\$ 23,29	R\$ 34.935,00
6.	AÇÚCAR CRISTAL - Pacote de 5 kg. Obtido da cana de açúcar; aspecto, cor, cheiro próprios; sabor doce; livre de fermentação, isento de impurezas e empedramento. Embalagem plástica transparente, atóxica de 5 Kg, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	13000	R\$ 23,38	R\$ 303.940,00

7.	ADOÇANTE EM PÓ CULINÁRIO - Embalagem de 120 g de adoçante em pó culinário como agente de corpo na feitura de confeitos, tortas, bolos, recheios etc. Esta substituição nos produtos sem açúcar reduz as calorias e a dependência insulínica nos mesmos, desta forma, este produto pode ser consumido por todas as pessoas, especialmente os diabéticos.	UNIDADE	50	R\$ 19,27	R\$ 963,50
8.	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA - Unidade em embalagem plástica de 80 ml. Dietético contendo edulcorante artificial de stévia o, contendo dados do produto: identificação, ingredientes, informações nutricionais, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses.	UNIDADE	100	R\$ 12,32	R\$ 1.232,00
9.	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA COM SUCRALOSE - Unidade em embalagem plástica de 80 ml. Dietético contendo edulcorante artificial stévia com sucralose, contendo dados do produto: identificação, ingredientes, informações nutricionais, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses.	UNIDADE	50	R\$ 15,97	R\$ 798,50
10.	ALFACE - Pé de tamanho médio, folhas íntegras de padrão liso ou padrão crespa, com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas e de alta qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	PÉ	2000	R\$ 3,73	R\$ 7.460,00
11.	ALHO - Cabeças de tamanho médio e inteiras, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem brotos e partes estragadas (sem danos mecânicos ou causados por pragas)	KG	2000	R\$ 28,35	R\$ 56.700,00
12.	ALMEIRÃO - Pé de tamanho médio com folhas íntegras, sem defeitos graves, (sem partes estragadas e com podridão e sem sinais de envelhecimento) e de alta qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	PÉ	500	R\$ 7,00	R\$ 3.500,00
13.	AMEIXA SECA - Pacote de 500g sem caroço, ausência de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem primária saco plástico, transparente, atóxico e embalagem secundária caixa de papelão, dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 meses a contar	PACOTE	800	R\$ 19,34	R\$ 15.472,00

	da data da entrega.				
14.	AMENDOIM CRU - Pacote de 500g. De primeira qualidade, descascado, selecionado, tipo 1, grãos com casca lisa, globosos, cor uniforme, sem mancha, tom rosa ao vermelho forte, isento de sujidades, impurezas e toxinas. Embalagem plástica transparente, atóxica de 500g, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1000	R\$ 15,17	R\$ 15.170,00
15.	AMIDO DE MILHO - Pacote de 500g. De primeira qualidade, produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica atóxica, transparente deve estar intacta, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1000	R\$ 4,02	R\$ 4.020,00
16.	APRESUNTADO FATIADO - Apresuntado fatiado, de 1ª qualidade: Resfriado, acondicionado em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor e textura característicos.	KG	1000	R\$ 21,23	R\$ 21.230,00
17.	ARROZ TIPO 1 - Pacote com 5 Kg, de primeira qualidade. Grupo beneficiado, sub-grupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros e rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	20000	R\$ 31,49	R\$ 629.800,00

18.	AVEIA EM FLOCOS - Pacote com 500g. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	700	R\$ 11,12	R\$ 7.784,00
19.	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Pacote com 400g. Contendo: Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	600	R\$ 9,61	R\$ 4.805,00
20.	AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLUTEN - Pacote com 200g. Aveia em flocos finos sem glúten. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	500	R\$ 8,45	R\$ 4.225,00
21.	AZEITE DE OLIVA - Unidade em embalagem de vidro ou plástico com 500ml. Azeite de Oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega do produto.	UNID	120	R\$ 27,84	R\$ 3.340,80
22.	BACON - Bacon comum: Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	200	R\$ 33,94	R\$ 6.788,00
23.	BANANA CATURRA - Em pencas, separada por lotes homogêneos, apresentando coloração uniforme, polpa firme e íntegra, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão e/ou manchas). Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	6000	R\$ 4,06	R\$ 24.360,00

	Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.				
24.	BANANA NANICA - Em pencas, separada por lotes homogêneos, apresentando coloração uniforme, polpa firme e íntegra, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão e/ou manchas). Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	3000	R\$ 8,81	R\$ 26.430,00
25.	BANANA PRRATA - Em pencas, separada por lotes homogêneos, apresentando coloração uniforme, polpa firme e íntegra, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão e/ou manchas), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	9000	R\$ 11,74	R\$ 105.660,00
26.	BATATA BAROA (BAROA, CENOURA AMARELA) - Raízes de tamanho médio, coloração amarela, fresca, sem amassados e apodrecimentos. De primeira qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	3000	R\$ 19,20	R\$ 57.600,00
27.	BATATA INGLESA - Unidades de tamanho médio, coloração branca, livre de amassados, mofo, partes estragadas e sem brotar. De primeira qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve atender os padrões de qualidade e higiene.	KG	10000	R\$ 8,94	R\$ 89.400,00
28.	BATATA PALHA - Pacote de 300g. De primeira qualidade. Batata palha, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	900	R\$ 10,52	R\$ 9.468,00
29.	BETERRABA - Unidades viçosas de boa qualidade, tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa. Deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	KG	1500	R\$ 6,30	R\$ 9.450,00

	para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.				
30.	BISCOITO DE POLVILHO - Pacote de 450g. Isento de lactose, a base de polvilho, gordura vegetal, ovos e sal. Isento de glúten. De primeira qualidade. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo os dados: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000	R\$ 20,39	R\$ 61.170,00
31	BISCOITO SEM GLÚTEN - Pacote de 400g. Deve ser isento de glúten e 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). De primeira qualidade. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo os dados: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	800	R\$ 9,98	R\$ 7.984,00
32.	BISCOITO SEM LACTOSE - Pacote de 400g. Biscoito doce tipo maisena isento de leite: COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada de palma, açúcar invertido, sal, emulcificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha e aroma artificial de limão. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten, derivados de trigo e soja. Pode conter cevada, aveia e centeio. Embalagem de 400g, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1000	R\$ 6,62	R\$ 6.620,00
33.	BISCOITO TIPO COCO - Pacote de 330 g. Biscoito tipo rosquinha, sabor coco. Produzida com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre	PACOTE	6000		

	de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			R\$ 7,22	R\$ 43.320,00
34.	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - Pacote de 200g. Biscoito tipo cream-cracker / água-sal. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000	R\$ 7,11	R\$ 42.660,00
35.	BISCOITO TIPO MAISENA - Pacote de 200 g. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000	R\$ 5,39	R\$ 32.340,00
36.	BOLO DIVERSOS SABORES - Apresentação: bolo redondo de 280g. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	1000	R\$ 23,16	R\$ 23.160,00
37.	BOLO SEM AÇÚCAR SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE - Apresentação: bolo redondo de 280g. Sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. A fabricação deverá ser de no máximo 2 dias anterior à entrega e validade de no mínimo 7 dias.	KG	700	R\$ 96,50	R\$ 67.550,00
38.	BRÓCOLIS - De primeira, ramoso, com talos firmes, folhas de coloração verde-	UNID.	2000		

	escura, com aspecto de produto fresco, botões florais, sem pontos amarelados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.			R\$ 8,90	R\$ 17.800,00
39.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Pacote de 500 g. De primeira qualidade, café torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer à norma de qualidade recomendável por ABIC/ PQC. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	700	R\$ 15,82	R\$ 11.074,00
40.	CANELA EM PÓ - Frasco de 30 gramas. Canela em pó. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	200	R\$ 7,28	R\$ 1.456,00
41.	CANJIQUEINHA DE MILHO - Pacote de 500 g. Canjiquinha de milho tipo 1, textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica de 500g, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	7500	R\$ 4,40	R\$ 33.000,00
42.	CARNE BOVINA ACÉM PEDAÇOS - Embalagem com peso médio de 1 Kg. Congelada, com no Máximo 10% de Gordura, proveniente de animais sadios, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e nervos, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, com peso líquido médio de 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto,	KG	9000	R\$ 31,43	R\$ 282.870,00

	peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (registro do MAPA SIF/ DIPOA) e data de embalagem. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega, sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. Validade Mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.				
43.	CARNE BOVINA INTERMEDIÁRIA MOÍDA - Carne moída, congelada, de coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Odor agradável. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (registro do MAPA SIF/ DIPOA) e data de embalagem, A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. Validade Mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	KG	9000	R\$ 30,96	R\$ 278,640,00
44.	CARNE DE FRANGO FILÉ DE PEITO - Carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro do órgão competente (SIM, CISPOA ou SIF). Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Apto para o consumo. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	10000	R\$ 22,30	R\$ 223.000,00
45.	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA - Pacotes de coxa e sobrecoxa de frango. O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de	KG	8000		

	polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas, com capacidade entre 10 à 20 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções e inspecionado pelo SIF. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. (prazo de validade não inferior a 12 meses da data de fabricação.			R\$ 16,09	R\$ 128.720,00
46.	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ DE TILÁPIA - Embalagem com filé de tilápia sem espinho de 1ª qualidade, livre de pele, cartilagens, espinhos e escamas, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária - SIF. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O peixe deve estar completamente congelado no momento da entrega sem aparência de descongelamento.	KG	3500	R\$ 45,08	R\$ 157.780,00

	Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.				
47.	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ DE MERLUZA - Filé de peixe (merluza); de 1ª qualidade, filé, sem couro/pele, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes e a variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária - SIF. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O peixe deve estar completamente congelado no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	3000	R\$ 56,23	R\$ 168.890,00
48.	CARNE DE SOJA - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA TRITURADA - Pacote de 400g. Proteína texturizada de soja triturada produzida a partir de grão de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000	R\$ 8,51	R\$ 34.040,00
49.	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA - não salgada. Em peça, congelada; o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. Devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de	KG	4000	R\$ 27,42	R\$ 109.680,00

	sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem primária individual de quilo, constituída de plástico atóxico, transparente, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Prazo de validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega, carimbo de inspeção do SIF.				
50.	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO - Carne suína magra, lombo congelado, em peça, desossado. O corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. Devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondiciona da em saco plástico transparente, atóxico, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega, carimbo de inspeção do SIF.	KG	4000	R\$ 30,09	R\$ 120.360,00
51.	CARNE SSUÍNA TIPO PERNIL - Carne suína de primeira embalada a vácuo resfriada, pernil dianteiro sem osso, magra, excelente qualidade, em cortes	KG	5000	R\$ 22,76	R\$ 113.800,00

	padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão de partes não cotadas requeridos pelo pedido de entrega. Deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, deve estar embalada à vácuo, na embalagem deve constar todos os dizeres obrigatórios, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
52.	CARNE TIPO LINGUIÇA DEFUMADA (CALABRESA) - Linguiça - defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem plástica, atóxica, com carimbo do S.I.F. ou inspecionada pelo IMA, com peso líquido de 01 Kg contendo data de validade, data de fabricação e informações do fabricante. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A linguiça deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	3600	R\$ 31,65	R\$ 113.940,00
53.	CARNE TIPO LINGUIÇA MISTA - Embalagem com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, pouca gordura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, com carimbo do S.I.F. ou inspecionada pelo IMA, com peso líquido de 01 Kg contendo data de validade, data de	KG	4000	R\$ 17,70	R\$ 70.800,00

	fabricação e informações do fabricante. Informação Nutricional (Porção de 50g-1/2 gomo): Valor Energético 116 Kcal, Carboidratos 3,8g, Proteínas 7g, Gorduras Totais 8g, Gorduras Saturadas 6,8g, Sódio 594g. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A linguiça deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
54.	CARNE TIPO LINGUIÇA SUÍNA - Embalagem com peso líquido de 01 Kg. Ideal para churrasco, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, pouca gordura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, com carimbo do S.I.F. ou inspecionada pelo IMA, com peso líquido de 01 Kg contendo data de validade, data de fabricação e informações do fabricante. Informação Nutricional (Porção de 50g-1/2 gomo): Valor Energético 116 Kcal, Carboidratos 3,8g, Proteínas 7g, Gorduras Totais 8g, Gorduras Saturadas 6,8g, Sódio 594g. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A linguiça deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	4000	R\$ 22,77	R\$ 91.080,00
55.	CEBOLA BRANCA - De alta qualidade, tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: sacolas plásticas, transparentes e atóxicas.	KG	3000	R\$ 7,67	R\$ 23.010,00
56.	CEBOLINHA - Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Deve ser produzido e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	MAÇO	600	R\$ 3,36	R\$ 2.016,00
57.	CENOURA VERMELHA - De primeira qualidade, tamanho médio, coloração laranja, fresca, sem folhas, amassados e apodrecimentos. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente	KG	5000	R\$ 7,33	R\$ 36.650,00

	atóxica e resistente.				
58.	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COM PROBIÓTICO A PARTIR DO 6º MÊS - Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Multicereais - Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Farinha de Milho Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Arroz, Sais Minerais (Carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) probiótico e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém traços de Leite. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem secundária em caixas de papelão.	UNIDADE,	400	R\$ 11,23	R\$ 4.492,00
59.	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU - Pacote com 150 g. Chocolate em pó solúvel. Aspecto fino e homogêneo, com 100% de cacau solúvel. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1500	R\$ 19,74	R\$ 29.610,00
60.	CHUCHU - Produto embalado em sacolas com agrupamento de até 02 Kg em tamanho médio cada unidade, com boa qualidade, novo, coloração verde claro a escuro, tenro, sem manchas, rachaduras e partes apodrecidas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: Embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	1500	R\$ 8,47	R\$ 12.705,00
61.	COCO RALADO - Pacote de 100g. Coco ralado e desidratado, sem adição de açúcar. Integral, parcialmente desengordurado, isento de sujidades e ranço. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação,	PACOTE	1200	R\$ 5,55	R\$ 6.660,00

	procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde.				
62.	COLORÍFICO (CORANTE DE URUCUM, COLORAU) - Pacote de 500g. Colorífico de urucum. Baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	PACOTE	1000	R\$ 10,16	R\$ 10.160,00
63.	COUVE - Maço com peso aproximado de 400g. Tipo manteiga, fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade,	MAÇO	1000	R\$ 4,38	R\$ 4.380,00
64.	COUVE – FLOR - Tamanho médio, flores íntegras e esbranquiçadas, sem partes estragadas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	UNIDADE	1000	R\$ 11,15	R\$ 11.150,00
65.	CREME DE LEITE - Unidade em embalagem tetra pack com 200g. Creme de Leite estabilizado. Embalagem com identificação e procedência, código do produto, peso, informação dos ingredientes e composição nutricional, data de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	800	R\$ 5,02	R\$ 4.016,00
66.	CREME DE MILHO - Pacote de 500g. Pó fino e homogêneo, com cheiro e sabor característicos, embalagem plástica atóxica e transparente de 500 g, contendo informação nutricional, data de fabricação, data de validade e informações do produtor. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000	R\$ 11,83	R\$ 70.980,00
67.	DOCE DE BANANA EM BARRA - Acondicionada em porções individuais de 25g, em embalagem transparente, atóxico, resistente. Embalagem contendo	KG.	850		

	externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).			R\$ 29,93	R\$ 25.440,50
68.	DOCE DE GOIABA EM BARRA - Acondicionada em porções individuais de 25g, em embalagem transparente, atóxico, resistente. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	KG.	850	R\$ 14,16	R\$ 12.036,00
69.	DOCE DE LEITE EM BARRA - Acondicionada em porções individuais de 25g, em embalagem transparente, atóxico, resistente. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	KG	600	R\$ 49,60	R\$ 29.760,00
70.	ESPINAFRE - Maço de tamanho médio, coloração verde escura, sem partes amareladas e estragadas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	MAÇO	800	R\$ 8,33	R\$ 6.664,00
71.	EXTRATO DE TOMATE - Super concentrado, embalagem contendo 340 gramas, primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	3000	R\$ 17,55	R\$ 52.650,00
72.	FARINHA DE AMENDOIA - Embalagem contendo 500 gramas, primeira qualidade, livre de glúten. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	500	R\$ 4,73	R\$ 2.365,00
73.	FARINHA DE ARROZ - Embalagem contendo 500 gramas, primeira qualidade, livre de glúten. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação,	PACOTE	1000	R\$ 14,13	R\$ 14.130,00

	procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
74.	FARINHA DE AVEIA SEM GLUTEN - Embalagem contendo 500 gramas, primeira qualidade, livre de glúten. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1500	R\$ 7,78	R\$ 11.670,00
75.	FARINHA DE MANDIOCA - Pacote de 1 kg. Farinha de mandioca crua. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Acondicionada em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente de 1 kg, contendo data de fabricação e data de validade.	PACOTE	3000	R\$ 9,81	R\$ 29.430,00
76.	FARINHA DE MILHO - Pacote de 1 kg. Enriquecida com ferro e ácido Fólico (vitamina B9), fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso. Embalagem plástica atóxico, resistente, contendo peso de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	700	R\$ 7,76	R\$ 5.432,00
77.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO - Pacote de 1 kg. Farinha de trigo especial. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofo. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	5000	R\$ 5,69	R\$ 28.450,00

78.	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL - Pacote de 1 kg. Farinha de trigo simples. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	2000	R\$ 6,81	R\$ 13.620,00
79.	FEIJÃO CARIOCA (FEIJÃO CARIOQUINHA) - Pacote de 1 Kg. Feijão carioca/carioquinha, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	12000	R\$ 10,53	R\$ 126.360,00
80.	FEIJÃO PRETO - Pacote de 1 Kg. Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000	R\$ 11,15	R\$ 33.450,00
81.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Unidade em frasco de 100g de fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Não contém glúten. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	1000	R\$ 4,92	R\$ 4.920,00
82.	FÓRMULA INFANTIL 2 - CRIANÇAS MAIORES DE SEIS MESES - Unidade em lata de 400g. Fórmula infantil de seguimento com ferro para lactentes a partir do 6º mês com probióticos, lactobacillus bifidus,	UNID.	3000	R\$ 11,26	R\$ 33.780,00

	DHA e ARA.				
83.	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA PARA LACTENTES - A PARTIR DE 6 MESES - Unidade em lata de 400g. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, para lactentes a partir de 6 meses, com intolerância à lactose ou alergia a proteína do leite, enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina e outros nutrientes como L-carnitina, colina, inositol e taurina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de soja, óleo de coco) e minerais. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas.	UNID.	1000	R\$ 128,93	R\$ 128.930,00
84.	FUBÁ DE MILHO - Pacote de 1 kg. Tipo moinha d'água, embalagem plástica com 1Kg. Composto de 100% de grãos de milho, são e limpos, sem fermentação e sabores rançosos. Embalagem plástica, transparente e atóxica, não violada, resistente que garanta a integridade do produto, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. De acordo com legislação vigente/ANVISA. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	4500	R\$ 2,99	R\$ 13.455,00
85.	GOIABA - Unidades de tamanho médio de cor vermelha, tipo fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentação: embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem.	KG	4000	R\$ 13,93	R\$ 55.720,00
86.	GRÃO DE BICO - Grãos de primeira; novo; constituído de grãos inteiros e são; com umidade máxima de 13% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de polietileno de 500g, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	PACOTE	700	R\$ 13,10	R\$ 9170,00
87.	INHAME - Unidades de tamanho pequeno a médio, tenra, casca íntegra sem amassados e estragados, tipo extra. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	2000	R\$ 10,86	R\$ 21.720,00
88.	IOGURTE BANDEJA - Bandeja com 6 unidades e peso de 540 gramas. Iogurte de frutas, de sabores variados elaborado	UNIDADE	12000	R\$ 8,80	R\$ 105.600,00

	a partir do leite reconstituído padronizado, composto de açúcar, fermento lácteo, polpa de fruta, espessante, acidulante, conservante, aroma artificial e outras substâncias permitidas. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.				
89.	IOGURTE NATURAL - Unidade em frasco individual de 170g. Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	8000	R\$ 3,21	R\$ 25,680,00
90.	IOGURTE UNIDADE - Unidade em frasco individual de 170g tipo frasco. Iogurte de frutas, de sabores variados elaborado a partir do leite reconstituído padronizado, composto de açúcar, fermento lácteo, polpa de fruta, espessante, acidulante, conservante, aroma artificial e outras substâncias permitidas. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	12000	R\$ 2,74	R\$ 32.880,00
91.	IOGURTE ZERO LACTOSE - Bandeja com 6 unidades e peso de 540 gramas. Iogurte de frutas, de sabores variados para dietas com restrição de lactose. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000	R\$ 5,77	R\$ 5.770,00

92.	LARANJA PERA - Tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo. Com peso médio unitário de 200g, categoria extra. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	4500	R\$ 5,18	R\$ 23.310,00
93.	LEITE DE COCO - Unidade em embalagem de vidro com 500 ml. Leite de coco natural concentrado. Ingredientes de primeira qualidade. Cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em recipiente de vidro, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000	R\$ 8,97	R\$ 8.970,00
94.	LEITE DE SOJA - Unidade em embalagem Tetra Pack de 1 litro, contendo leite de soja sabor natural, fonte de proteína, cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, e ácido fólico. No seu rótulo deverá conter tabela nutricional com identificação da porção, prazo de validade e número de lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	800	R\$ 31,31	R\$ 25.048,00
95.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Pacote de 400 g. Leite em pó, integral, instantâneo sem adição de açúcar ou similares. Isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000	R\$ 28,68	R\$ 86.040,00
96.	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Pacote de 300g. Leite em pó, integral, instantâneo isento de lactose. Isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	800	R\$ 23,72	R\$ 18.976,00
97.	LEITE INTEGRAL UHT - Unidade em embalagem Tetra Pack de 1 litro Longa Vida, composição: Leite Fluido Integral e estabilizante citrato de sódio. Devendo constar na embalagem a data de	UNIDADE	26000	R\$ 6,18	R\$ 160.680,00

	fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.				
98.	LEITE UHT ZERO LACTOSE - Unidade em embalagem Tetra Pack de 1 litro. No seu rótulo deverá conter tabela nutricional com identificação da porção, prazo de validade e número de lote com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	2000	R\$ 7,94	R\$ 15.880,00
99.	LENTILHA SECA, TIPO 1 - Pacote de 500 gramas com grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	500	R\$ 11,51	R\$ 5.755,00
100.	LIMÃO TAHITI - Tamanho pequeno a médio, casca de coloração esverdeada, lisa e brilhante. Categoria extra. Sem partes estragadas, suculento. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve estar acondicionado em caixas plásticas vazadas ou sacolas plásticas transparentes e atóxicas.	KG	1000	R\$ 7,66	R\$ 7.660,00
101.	MAÇÃ TIPO FUJI - Maçã tipo fugi separadas por lotes homogêneos, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150g, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas. Deve ser transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	5000	R\$ 11,80	R\$ 59.000,00
102.	MAÇÃ TIPO GALLA - Unidades médias separadas por lotes homogêneos, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150g, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas. Deve ser transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	4000	R\$ 13,94	R\$ 55.760,00
103.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Pacote de 500g. Macarrão com ovos, tipo espaguete. Enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos.	PACOTE	8000		

	Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			R\$ 5,49	R\$ 43.920,00
104.	MACARRÃO TIPO PAI NOSSO - Pacote de 500g. Macarrão com ovos e sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica atóxica, transparente, não violada, contendo ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações do fabricante. Tempo de cozimento: 4 a 6 minutos. Informação nutricional (Porção de 80 g): Valor Energético 281 Kcal, Carboidratos 60g, Proteínas 9,2g, Gorduras Totais 0,5g, Fibra Alimentar 1,5g. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	PACOTE	6000	R\$ 5,23	R\$ 31.380,00
105.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Pacote de 500g. Macarrão com ovos, tipo parafuso. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	8000	R\$ 3,24	R\$ 25.920,00
106.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN - Pacote de 500g. Macarrão parafuso sem glúten. Composição: macarrão de arroz, farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum. isento de glúten. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	2000	R\$ 5,72	R\$ 77.440,00
107.	MACARRÃO PENE SEM GLÚTEN - Pacote de 500g. Macarrão pene sem glúten. Composição: macarrão de arroz, farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum. isento de glúten. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	1000	R\$ 3,94	R\$ 3.924,00
108.	MAMÃO FORMOSO - Casca fina e lisa, coloração amarela, sem manchas e amassados, com polpa macia com grau médio de amadurecimento. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	3000	R\$ 8,60	R\$ 25.800,00

109.	MANDIOCA CACAU DESCASCADA - Peso líquido de 1 Kg. Mandioca descascada de colheita recente e congelada. Deve estar embalada em saco plástico transparente, atóxico não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas e conter informações nutricionais de acordo com a ANVISA, e data de validade.	KG	2000	R\$ 9,62	R\$ 19.240,00
110.	MANGA PALMER - Manga Palmer de 1ª qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas.	KG	4000	R\$ 11,70	R\$ 46.800,00
111.	MANGA TOMMY - Manga Tommy, 1ª qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas.	KG	2000	R\$ 11,70	R\$ 23.400,00
112.	MANTEIGA - Unidade em embalagem de 500g. Manteiga com sal. Isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000	R\$ 23,31	R\$ 23.310,00
113.	MARACUJÁ AMARELO TIPO A - Íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.	KG	4500	R\$ 8,63	R\$ 38.835,00
114.	MARGARINA CREMOSA COM SAL - Unidade em embalagem de 500g. Margarina vegetal cremosa, com sal. Isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	3000	R\$ 6,64	R\$ 19.920,00

115.	MEL - Unidade em sachê de 10g cada. Cor incolor à pardo escura, sabor e aroma característicos, segundo sua origem, consistência líquida ou parcialmente cristalizada, sem apresentar indícios de fermentação e livre de aditivos. Não deve conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A embalagem deve conter a data de validade e identificação do produtor e apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária) ou Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal.	KG.	150	R\$ 43,61	R\$ 6.541,50
116.	MELANCIA - Tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Peso médio por unidade de 10 Kg.	KG	10000	R\$ 4,34	R\$ 43.400,00
117.	MELÃO - Tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	3000	R\$ 8,85	R\$ 26.550,00
118.	MEXERICA - Mexerica tipo pocan, tamanho médio a grande, coloração alaranjada, suculenta e sem partes estragadas. O produto deve apresentar grau de maturação tal, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	5000	R\$ 8,61	R\$ 43.050,00
119.	MILHO DE CANJICA BRANCO - Pacote de 500g. Canjica branca despelculada, tipo 1. Após cozimento deverá manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	4000	R\$ 10,74	R\$ 42.960,00

120.	MILHO DE PIPOCA TIPO I - Pacote de 500g. Milho para pipoca. Primeira qualidade. Isento de sujidades, mofo e outros grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000	R\$ 4,35	R\$ 13.050,00
121.	MILHO VERDE - Unidade em latas com peso líquido de 280g e o peso drenado de 170 g. Milho verde em cozido a vapor, imerso em água sem adição de sal e açúcar. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000	R\$ 3,91	R\$ 3.910,00
122.	MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO - Pacote de 1kg. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Acondicionada em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente de 1 kg, contendo data de fabricação e data de validade.	PACOTE	1000	R\$ 16,080	R\$ 16.080,00
123.	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL - Unidade em embalagem de 340g. Pronto preparado com frutos maduros e sãos, sem pele, sem semente, classe simples concentrado, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, parasitas, larvas e fermentações, com validade mínima de 06 meses, a contar no momento da entrega.	UNIDADE	2000	R\$ 3,13	R\$ 6.260,00
124.	MORANGO - Morango de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportado em condições	KG	3000	R\$ 45,52	R\$ 136.560,00

	higiênico-sanitárias adequadas.				
125.	ÓLEO DE SOJA - Unidade em embalagem plástica de 900 ml. Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem plástica, atóxica, transparente de 900 ml e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UNIDADE	12000	R\$ 6,81	R\$ 81.720,00
126.	ORÉGANO - Unidade em embalagem plástica de 5g. Orégano desidratado e moído. Isento de mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	100	R\$ 5,33	R\$ 533,00
127.	OVOS BRANCOS - Pente de ovos com 30 unidades. Ovos brancos, tipo extra, Classe A, frescos, com casca íntegra, fosca e áspera, limpa, sem rachaduras, manchas ou deformação, com câmara de ar fixa, acondicionado em cartelas de papelão, de forma que não trinquem ou quebrem durante o transporte. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Procedente de galinhas sadias. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário ou Serviço de Inspeção federal, estadual ou municipal.	PENTE	4000	R\$ 25,88	R\$ 103.520,00
128.	OVOS VERMELHOS - Pente de ovos com 30 unidades. Ovos vermelhos, tipo extra, Classe A, frescos, com casca íntegra, fosca e áspera, limpa, sem rachaduras, manchas ou deformação, com câmara de ar fixa, acondicionado em cartelas de papelão, de forma que não trinquem ou quebrem durante o transporte. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Procedente de galinhas sadias. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário ou Serviço de Inspeção federal, estadual ou municipal.	PENTE	4000	R\$ 11,21	R\$ 44.840,00

129.	PÃO DE FORMA - Unidade em embalagem de 500g. Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofo, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. A fabricação deverá ser de no máximo 2 dias anterior à entrega e validade de no mínimo 7 dias.	UNIDADE	1000	R\$ 8,65	R\$ 8.650,00
130.	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Unidade em embalagem de 500g. Sem glúten e sem lactose. Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofo, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. A fabricação deverá ser de no máximo 2 dias anterior à entrega e validade de no mínimo 7 dias.	UNIDADE	500	R\$ 814,94	R\$ 7.470,00
131.	PÃO DE HAMBÚRGUER - Peso mínimo por unidade de 50g por unidade, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Composição obrigatória: todos os tipos: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Composição opcional: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Isento de corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas. Deverá estar acondicionado em sacolas plásticas transparentes e atóxicas e apresentar validade mínima de 10 dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 dias antecedentes a data de entrega.	KG	1000	R\$ 10,43	R\$ 10.430,00
132.	PÃO DOCE - Peso mínimo por unidade 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Pão tipo Doce, fresco, macio, sem cobertura de cremes e/ou açúcar, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofo. Deverá estar embalado em sacos	KG	3000	R\$ 27,32	R\$ 81.960,00

	plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido.				
133.	PÃO FRANCÊS - Peso mínimo por unidade 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Cortado longitudinalmente para colocação de recheio, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Contém glúten. Aspecto: casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branca. Embalagem: saco de papel impermeável próprio para embalagem de pães. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação de acordo com a resolução rdc nº 90/2000 da Anvisa Será rejeitado o pão queimado ou malcozido.	KG	5000	R\$ 22,91	R\$ 114.550,00
134.	PÃO TIPO HOT DOG - Peso mínimo por unidade 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%, cortado longitudinalmente para colocação de recheio, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado. A massa deve ser preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	KG	4000	R\$ 20,48	R\$ 81.920,00
135.	PEPINO - Unidades de tamanho médio, fresco, coloração verde-escuro podendo apresentar partes mais claras. Tenro, sem partes amassadas e apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	800	R\$ 10,47	R\$ 8.376,00
136.	PIMENTÃO VERDE - Unidades de tamanho médio estrutura e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Acondicionado em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	500	R\$ 12,50	R\$ 6.250,00
137.	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - Unidade em embalagem com	UNIDADE	2000		

	quantidade média de 25g cada. Pó para preparo de gelatina. Diversos sabores. Fonte de vitaminas A, C E e Ferro, isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, coloração opaca, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			R\$ 1,66	R\$ 3.320,00
138.	POLPA DE FRUTAS DIVERSAS - Unidade em embalagem de 01 kg. Sabores variados de frutas, congelada, selecionada, isenta de contaminação. Embalagem de 1kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	UNIDADE	5000	R\$ 22,89	R\$ 114.450,00
139.	POLVILHO AZEDO - Unidade em embalagem de 01 Kg. Derivado de mandioca, isento de parasitos e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	800	R\$ 11,28	R\$ 9.024,00
140.	QUEIJO TIPO MINAS COMUM - Unidade de tamanho médio devidamente pesado e produzido em condições higiênico sanitárias adequadas, conservado em temperatura entre 2 a 8°C, e transportado em veículo refrigerado. Deve ser embalado em saco transparente, atóxico, intacto, sem sujidades, contendo informações como data de fabricação e data de validade, dados do fabricante.	KG	2000	R\$ 30,65	R\$ 61.300,00
141.	QUEIJO TIPO MUÇARELA - Unidade quantificada fatiada ou inteira, sem apresentar mofo ou inconformidades. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto,	KG	2000	R\$ 40,96	R\$ 81.920,00

	data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5°C.				
142.	QUEIJO TIPO MUÇARELA ZERO LACTOSE - Unidade quantificada fatiada ou inteira. Ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante, fermento láctico. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5°C.	KG	500	R\$ 99,90	R\$ 49.950,00
143.	QUIABO - Tamanho médio, coloração verde escuro, casca lisa, sem amassados, partes estragadas e danos físicos ou mecânicos decorrentes do transporte. Grau de amadurecimento apropriado para consumo, devem "estalar" facilmente sob suave pressão. Apresentação: sacolas plásticas, transparentes e atóxicas de 01 Kg.	KG	500	R\$ 15,04	R\$ 7.520,00
144.	REPOLHO - Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, fresco, de 1ª qualidade, folhas integras e presas, sem partes apodrecidas, não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	1000	R\$ 8,54	R\$ 8.540,00
145.	SAL - Unidade em embalagem plástica de 01 Kg. Sal refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1200	R\$ 4,06	R\$ 4.872,00

416.	SALSA - Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas	MAÇO	150	R\$ 6,05	R\$ 907,50
147.	SALSICHA HOT DOG - Embalagem a vácuo de 1 Kg. Resfriada, com dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	KG	1500	R\$ 13,27	R\$ 19.905,00
148.	TOMATE - Tomate tipo salada, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	4500	R\$ 12,08	R\$ 54.360,00
149.	TRIGO PARA QUIBE - Pacote de 500 gramas contendo Flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	300	R\$ 6,17	R\$ 1.851,00
150.	UVA PASSA PRETA - Pacote 200g obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta); sem semente; de consistência própria e umidade máxima de 25% p.p; ausência de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem primária saco plástico, transparente, atóxico e embalagem secundária caixa de papelão, dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PACOTE	500	R\$ 7,46	R\$ 3.730,00
151.	VAGEM - Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem	KG	300	R\$ 18,09	R\$ 5.427,00

	física, mecânica ou biológica. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.				
152.	VINAGRE BRANCO - Unidade em embalagem plástica de 750 ml. Vinagre de vinho branco, com a acidez mínima de 4,0%. Aspecto límpido e com características sensoriais próprias. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem plástica, atóxica, transparente, lacrada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	150	R\$ 4,52	R\$ 4.678,00
VALOR TOTAL: R\$ 6.874.454,30 (seis milhões, oitocentos e setenta e quatro mil, quatrocentos e cinquenta e quatro reais e trinta centavos)					

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de doze meses contados da assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico no Estudo Técnico Preliminar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da Subcontratação:

4.1.1. A subcontratação total ou parcial do objeto contratado é proibida, exceto em casos de serviços secundários que não sejam essenciais ao objeto, e somente se expressamente autorizada pelo Contratante. Em qualquer situação, a Contratada mantém total responsabilidade.

4.2. Da Participação de Consórcios:

4.2.1. Empresas reunidas em consórcio não podem participar, devido à simplicidade do serviço contratado. As empresas do mercado têm capacidade para realizar o serviço de forma independente.

4.3. Garantia da Contratação:

4.3.1. Para preservar os princípios de competitividade e economicidade, evitando restrições à competição e encargos adicionais nas propostas, não será exigida garantia da contratação conforme os artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos produtos é de 24 (vinte e quatro) horas, contados do(a) emissão da ordem de fornecimento, em remessa única.

5.1.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 12 (doze) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2. Os produtos deverão ser entregues no endereço determinado nas autorizações de fornecimentos expedidas pelo município.

5.3. Os produtos que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídos por outros novos, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.4. O custo referente ao transporte dos produtos será de responsabilidade do Contratado.

5.9. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o Município e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem

eletrônica para esse fim.

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.;

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, § 1º);

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

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer

documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.2. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

7.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

Liquidação

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

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

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

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará

sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, ao Fornecedor, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, juntamente com as comprovações de regularidade junto a Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, FGTS e Justiça do Trabalho.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em

banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- b) Prova de registro empresarial no caso de empresa individual;
- c) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira, em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

8.3.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;
- c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- d) Certidão negativa de débitos referentes a tributos estaduais (ou Positiva com Efeitos de Negativa) expedida pela Secretaria Estadual da Fazenda;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal que se fará mediante a apresentação de Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Tributos (Mobiliários).
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.3.2.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e” e “f” deste item 8.3.2, mesmo que os documentos exigidos em tais itens apresentem ressalvas ou restrições.

8.3.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida há, no máximo, 90 (noventa) dias da data prevista para entrega dos envelopes, de acordo com o inciso II do Artigo 69 da Lei Federal 14.133/21.

8.3.3.1. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

8.4. A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.5. As certidões que não tenham o prazo de validade expresso no documento, ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

8.6. Os documentos exigidos para habilitação, relativos à regularidade fiscal, que não estejam contemplados na plataforma serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no máximo duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação ao pregoeiro, nos termos do Inc. III do Art. 62 da Lei 14.133, de 2021.

8.7. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 64 da Lei 14.133/2021, não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro, conforme Acórdão Nº 1211/2021 – TCU – Plenário.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 6.874.454,30 (seis milhões, oitocentos e setenta e quatro mil, quatrocentos e cinquenta e quatro reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela constante no Item 1.1.

9.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

9.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

10.2. A contratação será atendida pela dotação orçamentária do exercício 2024 devidamente designada, pelo setor contábil, no Processo Administrativo integrante deste edital

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

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no contrato, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONTRATANTE, nem onera o objeto do contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a CONTRATANTE, em que esta não tenha dado causa.

11.2. Os valores e quantitativos expressos neste Termo de Referência constituem mera estimativa de gasto e utilização, podendo ocorrer, ao final do contrato, consumo inferior ao previsto.

11.3. As disposições contidas neste Termo de Referência, para todos os efeitos legais e de direito, constituem obrigações contratuais.

Wagna Teixeira de Almeida
Secretária Municipal de Educação

ANEXO II
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 036/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 008/2025
TIPO: MENOR PREÇO

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Aos < inserir o dia por extenso > dias do mês de < inserir o mês por extenso > de 2025, o MUNICÍPIO DE DIVINOLÂNDIA DE MINAS, Órgão Gerenciador deste Registro de Preços, situado na Rua Monsenhor Ayala, 37, Centro, Divinolândia de Minas/MG, inscrito no CNPJ sob o nº 18.307.405/0001-32, representado neste ato pelo Sr. **GEUBER DE PINHO CAMPOS**, Prefeito Municipal, doravante denominado ÓRGÃO GERENCIADOR, nos termos das disposições legais aplicáveis e do disposto no Edital do Pregão Eletrônico nº. 005/2025, que originou esta Ata, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas, resolve registrar os preços das empresas abaixo identificadas, por item, a seguir denominadas simplesmente FORNECEDOR, que firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, observadas as disposições do Edital e as cláusulas deste instrumento.

Fornecedor: A empresa < inserir o nome do Fornecedor >, estabelecida à < inserir o endereço completo do Fornecedor >, inscrita no Cadastro de Pessoas Jurídicas sob o nº < inserir o CNPJ do Fornecedor >, neste ato representada pelo seu < inserir o cargo ou função >, Sr.(a) < inserir o nome completo >, < inserir a nacionalidade >, < inserir o estado civil >, < inserir a profissão >, inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº. < inserir o CPF >, portador(a) _____ do _____ RG _____ nº. < inserir o Documento de Identificação >.

Pela presente Ata de Registro de Preços entre as partes acima qualificadas, é firmada e ajustada, a contratação dos bens/serviços enunciados no PREGÃO ELETRÔNICO nº 008/2025, modo de disputa: ABERTO, participação: TODAS AS EMPRESAS, Critério de julgamento: MENOR PREÇO, com autorização constante do Processo Administrativo N. 036/2025, homologado em _____ de _____ de 2025, mediante o disposto na Lei n. 14.133/21 e alterações posteriores, em conformidade com as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO

1.1. Fazem parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, o Pregão Eletrônico nº 008/2025, seus anexos, a proposta do Fornecedor e todos os demais documentos referentes ao objeto contratual, que não contrariem o disposto neste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO, DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. A presente Ata tem por objeto o **CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS POR REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA MERENDA DE ALUNOS MATRICULADOS NA EDUCAÇÃO BÁSICA NAS INSTITUIÇÕES MUNICIPAIS DE ENSINO DE**

DIVINOLÂNDIA DE MINAS, conforme Termo de Referência, anexo do edital de Licitação em epígrafe, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2.2. A prestação dos serviços/entrega de objeto, deve ocorrer em estrita conformidade com o Anexo DO OBJETO do edital e demais anexos que fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição.

2.3. Toda e qualquer alteração nos serviços ora contratados somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização por escrito do Município de Divinolândia de Minas/MG.

2.4. Conforme proposta final da empresa adjudicatária do certame, o valor para o fornecimento do objeto da presente ata de registro de preços ocorrerá conforme o valor unitário abaixo discriminado, com validade pelo prazo de um ano:

Item	Descrição	UNID.	Quant.	P. Unid.	P. Total
1.	ABACAXI GRAÚDO TIPO A - De primeira qualidade, categoria extra. Fruta com peso médio por unidade: 1,2 Kg a 1,5Kg, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: amassado, broca, injúria por frio, podridão e/ou queimado de sol. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	UNIDADE	3000		
2.	ABOBÓRA MORANGA - De primeira qualidade. Unidades com tamanhos medianos, casca firme, coloração uniforme típica da variedade, não apresentando defeitos de origem física e mecânica, sem manchas, injúrias, bolores, sujidades, ferrugem, perfurações, cortes ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	1500		
3.	ABOBRINHA MENINA - De primeira qualidade. Unidades com casca coriácea, coloração esverdeada, com as paredes espessas e tenra, sem partes estragadas não apresentando defeitos de origem física e mecânica, bolores, sujidades, perfurações, cortes ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	1000		

4.	ACELGA - Pé de tamanho médio, folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas e de alta qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	PÉ	700		
5.	ACHOCOLATADO EM PÓ - Pacote de 1,02 kg de achocolatado em pó instantâneo de 1ª qualidade. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel e leite em pó. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Fonte de vitaminas, cálcio e ferro, sendo obtido por matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Informação nutricional (Porção de 20 g): Valor energético 74 Kcal, Carboidratos 17g, Proteínas 0,7g, Gorduras totais 0,5 g, Fibra alimentar 1,1 g, Sódio 12 mg, Cálcio 272 mg. Ferro 2,6 mg, Vitamina A 113 µg, Vitamina D 0,95µg, Vitamina C 8,4 mg, Vitamina B2 0,25 mg, Niacina 3 mg, Vitamina B6 0,25 mg e Vitamina B12 0,45µg. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1500		
6.	AÇÚCAR CRISTAL - Pacote de 5 kg. Obtido da cana de açúcar; aspecto, cor, cheiro próprios; sabor doce; livre de fermentação, isento de impurezas e empedramento. Embalagem plástica transparente, atóxica de 5 Kg, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	13000		

7.	ADOÇANTE EM PÓ CULINÁRIO - Embalagem de 120 g de adoçante em pó culinário como agente de corpo na feitura de confeitos, tortas, bolos, recheios etc. Esta substituição nos produtos sem açúcar reduz as calorias e a dependência insulínica nos mesmos, desta forma, este produto pode ser consumido por todas as pessoas, especialmente os diabéticos.	UNIDADE	50		
8.	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA - Unidade em embalagem plástica de 80 ml. Dietético contendo edulcorante artificial de stévia o, contendo dados do produto: identificação, ingredientes, informações nutricionais, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses.	UNIDADE	100		
9.	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA COM SUCRALOSE - Unidade em embalagem plástica de 80 ml. Dietético contendo edulcorante artificial stévia com sucralose, contendo dados do produto: identificação, ingredientes, informações nutricionais, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses.	UNIDADE	50		
10.	ALFACE - Pé de tamanho médio, folhas íntegras de padrão liso ou padrão crespa, com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas e de alta qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	PÉ	2000		
11.	ALHO - Cabeças de tamanho médio e inteiras, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem brotos e partes estragadas (sem danos mecânicos ou causados por pragas)	KG	2000		
12.	ALMEIRÃO - Pé de tamanho médio com folhas íntegras, sem defeitos graves, (sem partes estragadas e com podridão e sem sinais de envelhecimento) e de alta qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	PÉ	500		
13.	AMEIXA SECA - Pacote de 500g sem caroço, ausência de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem primária saco plástico, transparente, atóxico e embalagem secundária caixa de papelão, dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 meses a contar	PACOTE	800		

	da data da entrega.				
14.	AMENDOIM CRU - Pacote de 500g. De primeira qualidade, descascado, selecionado, tipo 1, grãos com casca lisa, globosos, cor uniforme, sem mancha, tom rosa ao vermelho forte, isento de sujidades, impurezas e toxinas. Embalagem plástica transparente, atóxica de 500g, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1000		
15.	AMIDO DE MILHO - Pacote de 500g. De primeira qualidade, produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica atóxica, transparente deve estar intacta, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1000		
16.	APRESUNTADO FATIADO - Apresuntado fatiado, de 1ª qualidade: Resfriado, acondicionado em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor e textura característicos.	KG	1000		
17.	ARROZ TIPO 1 - Pacote com 5 Kg, de primeira qualidade. Grupo beneficiado, sub-grupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros e rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	20000		

18.	AVEIA EM FLOCOS - Pacote com 500g. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	700		
19.	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Pacote com 400g. Contendo: Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	600		
20.	AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLUTEN - Pacote com 200g. Aveia em flocos finos sem glúten. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	500		
21.	AZEITE DE OLIVA - Unidade em embalagem de vidro ou plástico com 500ml. Azeite de Oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega do produto.	UNID	120		
22.	BACON - Bacon comum: Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	200		
23.	BANANA CATURRA - Em pencas, separada por lotes homogêneos, apresentando coloração uniforme, polpa firme e íntegra, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão e/ou manchas). Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	6000		

	Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.				
24.	BANANA NANICA - Em pencas, separada por lotes homogêneos, apresentando coloração uniforme, polpa firme e íntegra, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão e/ou manchas). Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	3000		
25.	BANANA PRRATA - Em pencas, separada por lotes homogêneos, apresentando coloração uniforme, polpa firme e íntegra, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão e/ou manchas), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	9000		
26.	BATATA BAROA (BAROA, CENOURA AMARELA) - Raízes de tamanho médio, coloração amarela, fresca, sem amassados e apodrecimentos. De primeira qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	3000		
27.	BATATA INGLESA - Unidades de tamanho médio, coloração branca, livre de amassados, mofo, partes estragadas e sem brotar. De primeira qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve atender os padrões de qualidade e higiene.	KG	10000		
28.	BATATA PALHA - Pacote de 300g. De primeira qualidade. Batata palha, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	900		
29.	BETERRABA - Unidades viçosas de boa qualidade, tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa. Deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	KG	1500		

	para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.				
30.	BISCOITO DE POLVILHO - Pacote de 450g. Isento de lactose, a base de polvilho, gordura vegetal, ovos e sal. Isento de glúten. De primeira qualidade. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo os dados: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000		
31	BISCOITO SEM GLÚTEN - Pacote de 400g. Deve ser isento de glúten e 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). De primeira qualidade. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo os dados: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	800		
32.	BISCOITO SEM LACTOSE - Pacote de 400g. Biscoito doce tipo maisena isento de leite: COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada de palma, açúcar invertido, sal, emulcificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha e aroma artificial de limão. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten, derivados de trigo e soja. Pode conter cevada, aveia e centeio. Embalagem de 400g, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1000		
33.	BISCOITO TIPO COCO - Pacote de 330 g. Biscoito tipo rosquinha, sabor coco. Produzida com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre	PACOTE	6000		

	de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
34.	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - Pacote de 200g. Biscoito tipo cream-cracker / água-sal. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000		
35.	BISCOITO TIPO MAISENA - Pacote de 200 g. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000		
36.	BOLO DIVERSOS SABORES - Apresentação: bolo redondo de 280g. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	1000		
37.	BOLO SEM AÇÚCAR SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE - Apresentação: bolo redondo de 280g. Sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. A fabricação deverá ser de no máximo 2 dias anterior à entrega e validade de no mínimo 7 dias.	KG	700		
38.	BRÓCOLIS - De primeira, ramoso, com talos firmes, folhas de coloração verde-	UNID.	2000		

	escura, com aspecto de produto fresco, botões florais, sem pontos amarelados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.				
39.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Pacote de 500 g. De primeira qualidade, café torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer à norma de qualidade recomendável por ABIC/ PQC. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	700		
40.	CANELA EM PÓ - Frasco de 30 gramas. Canela em pó. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	200		
41.	CANJIQUEINHA DE MILHO - Pacote de 500 g. Canjiquinha de milho tipo 1, textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica de 500g, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	7500		
42.	CARNE BOVINA ACÉM PEDAÇOS - Embalagem com peso médio de 1 Kg. Congelada, com no Máximo 10% de Gordura, proveniente de animais sadios, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e nervos, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, com peso líquido médio de 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto,	KG	9000		

	peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (registro do MAPA SIF/ DIPOA) e data de embalagem. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega, sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. Validade Mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.				
43.	CARNE BOVINA INTERMEDIÁRIA MOÍDA - Carne moída, congelada, de coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Odor agradável. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (registro do MAPA SIF/ DIPOA) e data de embalagem, A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. Validade Mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	KG	9000		
44.	CARNE DE FRANGO FILÉ DE PEITO - Carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro do órgão competente (SIM, CISPOA ou SIF). Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Apto para o consumo. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	10000		
45.	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA - Pacotes de coxa e sobrecoxa de frango. O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de	KG	8000		

	polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas, com capacidade entre 10 à 20 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções e inspecionado pelo SIF. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. (prazo de validade não inferior a 12 meses da data de fabricação.				
46.	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ DE TILÁPIA - Embalagem com filé de tilápia sem espinho de 1ª qualidade, livre de pele, cartilagens, espinhos e escamas, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária - SIF. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O peixe deve estar completamente congelado no momento da entrega sem aparência de descongelamento.	KG	3500		

	Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.				
47.	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ DE MERLUZA - Filé de peixe (merluza); de 1ª qualidade, filé, sem couro/pele, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes e a variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária - SIF. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O peixe deve estar completamente congelado no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	3000		
48.	CARNE DE SOJA - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA TRITURADA - Pacote de 400g. Proteína texturizada de soja triturada produzida a partir de grão de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000		
49.	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA - não salgada. Em peça, congelada; o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. Devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de	KG	4000		

	sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem primária individual de quilo, constituída de plástico atóxico, transparente, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Prazo de validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega, carimbo de inspeção do SIF.				
50.	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO - Carne suína magra, lombo congelado, em peça, desossado. O corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. Devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondiciona da em saco plástico transparente, atóxico, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega, carimbo de inspeção do SIF.	KG	4000		
51.	CARNE SSUÍNA TIPO PERNIL - Carne suína de primeira embalada a vácuo resfriada, pernil dianteiro sem osso, magra, excelente qualidade, em cortes	KG	5000		

	padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão de partes não cotadas requeridos pelo pedido de entrega. Deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, deve estar embalada à vácuo, na embalagem deve constar todos os dizeres obrigatórios, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
52.	CARNE TIPO LINGUIÇA DEFUMADA (CALABRESA) - Linguiça - defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem plástica, atóxica, com carimbo do S.I.F. ou inspecionada pelo IMA, com peso líquido de 01 Kg contendo data de validade, data de fabricação e informações do fabricante. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A linguiça deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	3600		
53.	CARNE TIPO LINGUIÇA MISTA - Embalagem com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, pouca gordura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, com carimbo do S.I.F. ou inspecionada pelo IMA, com peso líquido de 01 Kg contendo data de validade, data de	KG	4000		

	fabricação e informações do fabricante. Informação Nutricional (Porção de 50g-1/2 gomo): Valor Energético 116 Kcal, Carboidratos 3,8g, Proteínas 7g, Gorduras Totais 8g, Gorduras Saturadas 6,8g, Sódio 594g. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A linguiça deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
54.	CARNE TIPO LINGUIÇA SUÍNA - Embalagem com peso líquido de 01 Kg. Ideal para churrasco, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, pouca gordura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, com carimbo do S.I.F. ou inspecionada pelo IMA, com peso líquido de 01 Kg contendo data de validade, data de fabricação e informações do fabricante. Informação Nutricional (Porção de 50g-1/2 gomo): Valor Energético 116 Kcal, Carboidratos 3,8g, Proteínas 7g, Gorduras Totais 8g, Gorduras Saturadas 6,8g, Sódio 594g. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A linguiça deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	4000		
55.	CEBOLA BRANCA - De alta qualidade, tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: sacolas plásticas, transparentes e atóxicas.	KG	3000		
56.	CEBOLINHA - Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Deve ser produzido e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	MAÇO	600		
57.	CENOURA VERMELHA - De primeira qualidade, tamanho médio, coloração laranja, fresca, sem folhas, amassados e apodrecimentos. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente	KG	5000		

	atóxica e resistente.				
58.	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COM PROBIÓTICO A PARTIR DO 6º MÊS - Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Multicereais - Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Farinha de Milho Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Arroz, Sais Minerais (Carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) probiótico e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém traços de Leite. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem secundária em caixas de papelão.	UNIDADE,	400		
59.	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU - Pacote com 150 g. Chocolate em pó solúvel. Aspecto fino e homogêneo, com 100% de cacau solúvel. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1500		
60.	CHUCHU - Produto embalado em sacolas com agrupamento de até 02 Kg em tamanho médio cada unidade, com boa qualidade, novo, coloração verde claro a escuro, tenro, sem manchas, rachaduras e partes apodrecidas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: Embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	1500		
61.	COCO RALADO - Pacote de 100g. Coco ralado e desidratado, sem adição de açúcar. Integral, parcialmente desengordurado, isento de sujidades e ranço. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação,	PACOTE	1200		

	procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde.				
62.	COLORÍFICO (CORANTE DE URUCUM, COLORAU) - Pacote de 500g. Colorífico de urucum. Baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	PACOTE	1000		
63.	COUVE - Maço com peso aproximado de 400g. Tipo manteiga, fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade,	MAÇO	1000		
64.	COUVE – FLOR - Tamanho médio, flores íntegras e esbranquiçadas, sem partes estragadas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	UNIDADE	1000		
65.	CREME DE LEITE - Unidade em embalagem tetra pack com 200g. Creme de Leite estabilizado. Embalagem com identificação e procedência, código do produto, peso, informação dos ingredientes e composição nutricional, data de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	800		
66.	CREME DE MILHO - Pacote de 500g. Pó fino e homogêneo, com cheiro e sabor característicos, embalagem plástica atóxica e transparente de 500 g, contendo informação nutricional, data de fabricação, data de validade e informações do produtor. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000		
67.	DOCE DE BANANA EM BARRA - Acondicionada em porções individuais de 25g, em embalagem transparente, atóxico, resistente. Embalagem contendo	KG.	850		

	externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).				
68.	DOCE DE GOIABA EM BARRA - Acondicionada em porções individuais de 25g, em embalagem transparente, atóxico, resistente. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	KG.	850		
69.	DOCE DE LEITE EM BARRA - Acondicionada em porções individuais de 25g, em embalagem transparente, atóxico, resistente. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	KG	600		
70.	ESPINAFRE - Maço de tamanho médio, coloração verde escura, sem partes amareladas e estragadas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	MAÇO	800		
71.	EXTRATO DE TOMATE - Super concentrado, embalagem contendo 340 gramas, primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	3000		
72.	FARINHA DE AMENDOA - Embalagem contendo 500 gramas, primeira qualidade, livre de glúten. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	500		
73.	FARINHA DE ARROZ - Embalagem contendo 500 gramas, primeira qualidade, livre de glúten. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação,	PACOTE	1000		

	procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
74.	FARINHA DE AVEIA SEM GLUTEN - Embalagem contendo 500 gramas, primeira qualidade, livre de glúten. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1500		
75.	FARINHA DE MANDIOCA - Pacote de 1 kg. Farinha de mandioca crua. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Acondicionada em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente de 1 kg, contendo data de fabricação e data de validade.	PACOTE	3000		
76.	FARINHA DE MILHO - Pacote de 1 kg. Enriquecida com ferro e ácido Fólico (vitamina B9), fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso. Embalagem plástica atóxico, resistente, contendo peso de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	700		
77.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO - Pacote de 1 kg. Farinha de trigo especial. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofo. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	5000		

78.	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL - Pacote de 1 kg. Farinha de trigo simples. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	2000		
79.	FEIJÃO CARIOCA (FEIJÃO CARIOQUINHA) - Pacote de 1 Kg. Feijão carioca/carioquinha, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	12000		
80.	FEIJÃO PRETO - Pacote de 1 Kg. Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000		
81.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Unidade em frasco de 100g de fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Não contém glúten. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	1000		
82.	FÓRMULA INFANTIL 2 - CRIANÇAS MAIORES DE SEIS MESES - Unidade em lata de 400g. Fórmula infantil de seguimento com ferro para lactentes a partir do 6º mês com probióticos, lactobacillus bifidus,	UNID.	3000		

	DHA e ARA.				
83.	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA PARA LACTENTES - A PARTIR DE 6 MESES - Unidade em lata de 400g. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, para lactentes a partir de 6 meses, com intolerância à lactose ou alergia a proteína do leite, enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina e outros nutrientes como L-carnitina, colina, inositol e taurina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de soja, óleo de coco) e minerais. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas.	UNID.	1000		
84.	FUBÁ DE MILHO - Pacote de 1 kg. Tipo moinha d'água, embalagem plástica com 1Kg. Composto de 100% de grãos de milho,ãos e limpos, sem fermentação e sabores rançosos. Embalagem plástica, transparente e atóxica, não violada, resistente que garanta a integridade do produto, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. De acordo com legislação vigente/ANVISA. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	4500		
85.	GOIABA - Unidades de tamanho médio de cor vermelha, tipo fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentação: embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem.	KG	4000		
86.	GRÃO DE BICO - Grãos de primeira; novo; constituído de grãos inteiros eãos; com umidade máxima de 13% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de polietileno de 500g, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	PACOTE	700		
87.	INHAME - Unidades de tamanho pequeno a médio, tenra, casca íntegra sem amassados e estragados, tipo extra. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	2000		
88.	IOGURTE BANDEJA - Bandeja com 6 unidades e peso de 540 gramas. Iogurte de frutas, de sabores variados elaborado	UNIDADE	12000		

	a partir do leite reconstituído padronizado, composto de açúcar, fermento lácteo, polpa de fruta, espessante, acidulante, conservante, aroma artificial e outras substâncias permitidas. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.				
89.	IOGURTE NATURAL - Unidade em frasco individual de 170g. Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	8000		
90.	IOGURTE UNIDADE - Unidade em frasco individual de 170g tipo frasco. Iogurte de frutas, de sabores variados elaborado a partir do leite reconstituído padronizado, composto de açúcar, fermento lácteo, polpa de fruta, espessante, acidulante, conservante, aroma artificial e outras substâncias permitidas. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	12000		
91.	IOGURTE ZERO LACTOSE - Bandeja com 6 unidades e peso de 540 gramas. Iogurte de frutas, de sabores variados para dietas com restrição de lactose. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000		

92.	LARANJA PERA - Tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo. Com peso médio unitário de 200g, categoria extra. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	4500		
93.	LEITE DE COCO - Unidade em embalagem de vidro com 500 ml. Leite de coco natural concentrado. Ingredientes de primeira qualidade. Cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em recipiente de vidro, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000		
94.	LEITE DE SOJA - Unidade em embalagem Tetra Pack de 1 litro, contendo leite de soja sabor natural, fonte de proteína, cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, e ácido fólico. No seu rótulo deverá conter tabela nutricional com identificação da porção, prazo de validade e número de lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	800		
95.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Pacote de 400 g. Leite em pó, integral, instantâneo sem adição de açúcar ou similares. Isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000		
96.	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Pacote de 300g. Leite em pó, integral, instantâneo isento de lactose. Isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	800		
97.	LEITE INTEGRAL UHT - Unidade em embalagem Tetra Pack de 1 litro Longa Vida, composição: Leite Fluido Integral e estabilizante citrato de sódio. Devendo constar na embalagem a data de	UNIDADE	26000		

	fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.				
98.	LEITE UHT ZERO LACTOSE - Unidade em embalagem Tetra Pack de 1 litro. No seu rótulo deverá conter tabela nutricional com identificação da porção, prazo de validade e número de lote com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	2000		
99.	LENTILHA SECA, TIPO 1 - Pacote de 500 gramas com grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	500		
100.	LIMÃO TAHITI - Tamanho pequeno a médio, casca de coloração esverdeada, lisa e brilhante. Categoria extra. Sem partes estragadas, suculento. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve estar acondicionado em caixas plásticas vazadas ou sacolas plásticas transparentes e atóxicas.	KG	1000		
101.	MAÇÃ TIPO FUJI - Maçã tipo fugi separadas por lotes homogêneos, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150g, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas. Deve ser transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	5000		
102.	MAÇÃ TIPO GALLA - Unidades médias separadas por lotes homogêneos, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150g, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas. Deve ser transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	4000		
103.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Pacote de 500g. Macarrão com ovos, tipo espaguete. Enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos.	PACOTE	8000		

	Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
104.	MACARRÃO TIPO PAI NOSSO - Pacote de 500g. Macarrão com ovos e sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica atóxica, transparente, não violada, contendo ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações do fabricante. Tempo de cozimento: 4 a 6 minutos. Informação nutricional (Porção de 80 g): Valor Energético 281 Kcal, Carboidratos 60g, Proteínas 9,2g, Gorduras Totais 0,5g, Fibra Alimentar 1,5g. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	PACOTE	6000		
105.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Pacote de 500g. Macarrão com ovos, tipo parafuso. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	8000		
106.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN - Pacote de 500g. Macarrão parafuso sem glúten. Composição: macarrão de arroz, farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum. isento de glúten. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	2000		
107.	MACARRÃO PENE SEM GLÚTEN - Pacote de 500g. Macarrão pene sem glúten. Composição: macarrão de arroz, farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum. isento de glúten. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	1000		
108.	MAMÃO FORMOSO - Casca fina e lisa, coloração amarela, sem manchas e amassados, com polpa macia com grau médio de amadurecimento. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	3000		

109.	MANDIOCA CACAU DESCASCADA - Peso líquido de 1 Kg. Mandioca descascada de colheita recente e congelada. Deve estar embalada em saco plástico transparente, atóxico não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas e conter informações nutricionais de acordo com a ANVISA, e data de validade.	KG	2000		
110.	MANGA PALMER - Manga Palmer de 1ª qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas.	KG	4000		
111.	MANGA TOMMY - Manga Tommy, 1ª qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas.	KG	2000		
112.	MANTEIGA - Unidade em embalagem de 500g. Manteiga com sal. Isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000		
113.	MARACUJÁ AMARELO TIPO A - Íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.	KG	4500		
114.	MARGARINA CREMOSA COM SAL - Unidade em embalagem de 500g. Margarina vegetal cremosa, com sal. Isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	3000		

115.	MEL - Unidade em sachê de 10g cada. Cor incolor à pardo escura, sabor e aroma característicos, segundo sua origem, consistência líquida ou parcialmente cristalizada, sem apresentar indícios de fermentação e livre de aditivos. Não deve conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A embalagem deve conter a data de validade e identificação do produtor e apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária) ou Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal.	KG.	150		
116.	MELANCIA - Tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Peso médio por unidade de 10 Kg.	KG	10000		
117.	MELÃO - Tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	3000		
118.	MEXERICA - Mexerica tipo pocan, tamanho médio a grande, coloração alaranjada, succulenta e sem partes estragadas. O produto deve apresentar grau de maturação tal, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	5000		
119.	MILHO DE CANJICA BRANCO - Pacote de 500g. Canjica branca despelculada, tipo 1. Após cozimento deverá manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	4000		

120.	MILHO DE PIPOCA TIPO I - Pacote de 500g. Milho para pipoca. Primeira qualidade. Isento de sujidades, mofo e outros grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000		
121.	MILHO VERDE - Unidade em latas com peso líquido de 280g e o peso drenado de 170 g. Milho verde em cozido a vapor, imerso em água sem adição de sal e açúcar. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000		
122.	MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO - Pacote de 1kg. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Acondicionada em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente de 1 kg, contendo data de fabricação e data de validade.	PACOTE	1000		
123.	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL - Unidade em embalagem de 340g. Pronto preparado com frutos maduros e sãos, sem pele, sem semente, classe simples concentrado, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, parasitas, larvas e fermentações, com validade mínima de 06 meses, a contar no momento da entrega.	UNIDADE	2000		
124.	MORANGO - Morango de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportado em condições	KG	3000		

	higiênico-sanitárias adequadas.				
125.	ÓLEO DE SOJA - Unidade em embalagem plástica de 900 ml. Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem plástica, atóxica, transparente de 900 ml e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UNIDADE	12000		
126.	ORÉGANO - Unidade em embalagem plástica de 5g. Orégano desidratado e moído. Isento de mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	100		
127.	OVOS BRANCOS - Pente de ovos com 30 unidades. Ovos brancos, tipo extra, Classe A, frescos, com casca íntegra, fosca e áspera, limpa, sem rachaduras, manchas ou deformação, com câmara de ar fixa, acondicionado em cartelas de papelão, de forma que não trinquem ou quebrem durante o transporte. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Procedente de galinhas sadias. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário ou Serviço de Inspeção federal, estadual ou municipal.	PENTE	4000		
128.	OVOS VERMELHOS - Pente de ovos com 30 unidades. Ovos vermelhos, tipo extra, Classe A, frescos, com casca íntegra, fosca e áspera, limpa, sem rachaduras, manchas ou deformação, com câmara de ar fixa, acondicionado em cartelas de papelão, de forma que não trinquem ou quebrem durante o transporte. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Procedente de galinhas sadias. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário ou Serviço de Inspeção federal, estadual ou municipal.	PENTE	4000		

129.	PÃO DE FORMA - Unidade em embalagem de 500g. Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofo, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. A fabricação deverá ser de no máximo 2 dias anterior à entrega e validade de no mínimo 7 dias.	UNIDADE	1000		
130.	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Unidade em embalagem de 500g. Sem glúten e sem lactose. Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofo, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. A fabricação deverá ser de no máximo 2 dias anterior à entrega e validade de no mínimo 7 dias.	UNIDADE	500		
131.	PÃO DE HAMBÚRGUER - Peso mínimo por unidade de 50g por unidade, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Composição obrigatória: todos os tipos: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Composição opcional: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Isento de corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas. Deverá estar acondicionado em sacolas plásticas transparentes e atóxicas e apresentar validade mínima de 10 dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 dias antecedentes a data de entrega.	KG	1000		
132.	PÃO DOCE - Peso mínimo por unidade 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Pão tipo Doce, fresco, macio, sem cobertura de cremes e/ou açúcar, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofo. Deverá estar embalado em sacos	KG	3000		

	plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido.				
133.	PÃO FRANCÊS - Peso mínimo por unidade 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Cortado longitudinalmente para colocação de recheio, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Contém glúten. Aspecto: casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branca. Embalagem: saco de papel impermeável próprio para embalagem de pães. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação de acordo com a resolução rdc nº 90/2000 da Anvisa Será rejeitado o pão queimado ou malcozido.	KG	5000		
134.	PÃO TIPO HOT DOG - Peso mínimo por unidade 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%, cortado longitudinalmente para colocação de recheio, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado. A massa deve ser preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	KG	4000		
135.	PEPINO - Unidades de tamanho médio, fresco, coloração verde-escuro podendo apresentar partes mais claras. Tenro, sem partes amassadas e apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	800		
136.	PIMENTÃO VERDE - Unidades de tamanho médio estrutura e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Acondicionado em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	500		
137.	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - Unidade em embalagem com	UNIDADE	2000		

	quantidade média de 25g cada. Pó para preparo de gelatina. Diversos sabores. Fonte de vitaminas A, C E e Ferro, isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, coloração opaca, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
138.	POLPA DE FRUTAS DIVERSAS - Unidade em embalagem de 01 kg. Sabores variados de frutas, congelada, selecionada, isenta de contaminação. Embalagem de 1kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	UNIDADE	5000		
139.	POLVILHO AZEDO - Unidade em embalagem de 01 Kg. Derivado de mandioca, isento de parasitos e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	800		
140.	QUEIJO TIPO MINAS COMUM - Unidade de tamanho médio devidamente pesado e produzido em condições higiênico sanitárias adequadas, conservado em temperatura entre 2 a 8°C, e transportado em veículo refrigerado. Deve ser embalado em saco transparente, atóxico, intacto, sem sujidades, contendo informações como data de fabricação e data de validade, dados do fabricante.	KG	2000		
141.	QUEIJO TIPO MUÇARELA - Unidade quantificada fatiada ou inteira, sem apresentar mofo ou inconformidades. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto,	KG	2000		

	data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5°C.				
142.	QUEIJO TIPO MUÇARELA ZERO LACTOSE - Unidade quantificada fatiada ou inteira. Ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante, fermento láctico. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5°C.	KG	500		
143.	QUIABO - Tamanho médio, coloração verde escuro, casca lisa, sem amassados, partes estragadas e danos físicos ou mecânicos decorrentes do transporte. Grau de amadurecimento apropriado para consumo, devem "estalar" facilmente sob suave pressão. Apresentação: sacolas plásticas, transparentes e atóxicas de 01 Kg.	KG	500		
144.	REPOLHO - Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, fresco, de 1ª qualidade, folhas integras e presas, sem partes apodrecidas, não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	1000		
145.	SAL - Unidade em embalagem plástica de 01 Kg. Sal refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1200		

416.	SALSA - Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas	MAÇO	150		
147.	SALSICHA HOT DOG - Embalagem a vácuo de 1 Kg. Resfriada, com dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	KG	1500		
148.	TOMATE - Tomate tipo salada, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	4500		
149.	TRIGO PARA QUIBE - Pacote de 500 gramas contendo Flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	300		
150.	UVA PASSA PRETA - Pacote 200g obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta); sem semente; de consistência própria e umidade máxima de 25% p.p; ausência de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem primária saco plástico, transparente, atóxico e embalagem secundária caixa de papelão, dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PACOTE	500		
151.	VAGEM - Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem	KG	300		

	física, mecânica ou biológica. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.				
152.	VINAGRE BRANCO - Unidade em embalagem plástica de 750 ml. Vinagre de vinho branco, com a acidez mínima de 4,0%. Aspecto límpido e com características sensoriais próprias. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem plástica, atóxica, transparente, lacrada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	150		
VALOR TOTAL:					

2.4. No preço contratado estão incluídos todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução dos serviços.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Município de Divinolândia de Minas.

3.2. Além do gerenciador, não há entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 137 do Decreto Municipal nº 085, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do licitante vencedor ou fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando:

9.1.1. for liberado;

9.1.2. descumprir as condições da ARP, sem motivo justificado;

9.1.3. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

9.1.4. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

9.1.5. não aceitar o preço revisado pela Administração;

9.1.6. sofrer sanção de declaração de impedimento no âmbito municipal ou de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

9.1.7. por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ARP, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor;

9.1.8. nas hipóteses de anulação e revogação da ARP;

9.1.9. amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração;

9.1.10. por ordem judicial.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação dos sanções administrativas estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das sanções decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CADASTRO RESERVA

1. Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

FORNECEDOR:					
ITEM	DESCRIÇÃO	QNT	UNID	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					

2. Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

FORNECEDOR:					
ITEM	DESCRIÇÃO	QNT	UNID	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					

ANEXO III
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 036/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 008/2025
TIPO: MENOR PREÇO

MINUTA DO INSTRUMENTO DE CONTRATO

CONTRATO N.º ____/2025

O MUNICÍPIO DE DIVINOLÂNDIA DE MINAS/MG, com sede na Rua Monsenhor Ayala, 37, Centro, Divinolândia de Minas/MG, inscrito no CNPJ sob o nº 18.307.405/0001-32, neste ato representado pelo Sr. Geuber de Pinho Campos, Prefeito Municipal, doravante denominado contratante, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 036/2025, na modalidade Pregão Eletrônico nº 008/2025, e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Ata de Registro de Preços n. .../2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO.

1.1. O objeto do presente instrumento é **CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS POR REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA MERENDA DE ALUNOS MATRICULADOS NA EDUCAÇÃO BÁSICA NAS INSTITUIÇÕES MUNICIPAIS DE ENSINO DE DIVINOLÂNDIA DE MINAS**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Descrição	UNID.	Quant.	P. Unid.	P. Total
1.	ABACAXI GRAÚDO TIPO A - De primeira qualidade, categoria extra. Fruta com peso médio por unidade: 1,2 Kg a 1,5Kg, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: amassado, broca, injúria por frio, podridão e/ou queimado de sol. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	UNIDADE	3000		
2.	ABOBÓRA MORANGA - De primeira qualidade. Unidades com tamanhos medianos, casca firme, coloração uniforme típica da variedade, não apresentando defeitos de origem física e mecânica, sem manchas, injúrias,	KG	1500		

	bolores, sujidades, ferrugem, perfurações, cortes ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.				
3.	ABOBRINHA MENINA - De primeira qualidade. Unidades com casca coriácea, coloração esverdeada, com as paredes espessas e tenra, sem partes estragadas não apresentando defeitos de origem física e mecânica, bolores, sujidades, perfurações, cortes ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	1000		
4.	ACELGA - Pé de tamanho médio, folhas com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas e de alta qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	PÉ	700		
5.	ACHOCOLATADO EM PÓ - Pacote de 1,02 kg de achocolatado em pó instantâneo de 1ª qualidade. Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel e leite em pó. Textura fina e homogênea. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Fonte de vitaminas, cálcio e ferro, sendo obtido por matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Informação nutricional (Porção de 20 g): Valor energético 74 Kcal, Carboidratos 17g, Proteínas 0,7g, Gorduras totais 0,5 g, Fibra alimentar 1,1 g, Sódio 12 mg, Cálcio 272 mg. Ferro 2,6 mg, Vitamina A 113 µg, Vitamina D 0,95µg, Vitamina C 8,4 mg, Vitamina B2 0,25 mg, Niacina 3 mg, Vitamina B6 0,25 mg e Vitamina B12 0,45µg. Validade mínima de 06 meses, a contar da data	PACOTE	1500		

	de entrega do produto.				
6.	AÇÚCAR CRISTAL - Pacote de 5 kg. Obtido da cana de açúcar; aspecto, cor, cheiro próprios; sabor doce; livre de fermentação, isento de impurezas e empedramento. Embalagem plástica transparente, atóxica de 5 Kg, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	13000		
7.	ADOÇANTE EM PÓ CULINÁRIO - Embalagem de 120 g de adoçante em pó culinário como agente de corpo na feitura de confeitos, tortas, bolos, recheios etc. Esta substituição nos produtos sem açúcar reduz as calorias e a dependência insulínica nos mesmos, desta forma, este produto pode ser consumido por todas as pessoas, especialmente os diabéticos.	UNIDADE	50		
8.	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA - Unidade em embalagem plástica de 80 ml. Dietético contendo edulcorante artificial de stévia o, contendo dados do produto: identificação, ingredientes, informações nutricionais, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses.	UNIDADE	100		
9.	ADOÇANTE LÍQUIDO STÉVIA COM SUCRALOSE - Unidade em embalagem plástica de 80 ml. Dietético contendo edulcorante artificial stévia com sucralose, contendo dados do produto: identificação, ingredientes, informações nutricionais, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses.	UNIDADE	50		
10.	ALFACE - Pé de tamanho médio, folhas íntegras de padrão liso ou padrão crespa, com coloração verde, sem partes estragadas e amareladas e de alta qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	PÉ	2000		
11.	ALHO - Cabeças de tamanho médio e inteiras, fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem brotos e partes estragadas (sem danos mecânicos ou causados por pragas)	KG	2000		

12.	ALMEIRÃO - Pé de tamanho médio com folhas íntegras, sem defeitos graves, (sem partes estragadas e com podridão e sem sinais de envelhecimento) e de alta qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	PÉ	500		
13.	AMEIXA SECA - Pacote de 500g sem caroço, ausência de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem primária saco plástico, transparente, atóxico e embalagem secundária caixa de papelão, dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PACOTE	800		
14.	AMENDOIM CRU - Pacote de 500g. De primeira qualidade, descascado, selecionado, tipo1, grãos com casca lisa, globosos, cor uniforme, sem mancha, tom rosa ao vermelho forte, isento de sujidades, impurezas e toxinas. Embalagem plástica transparente, atóxica de 500g, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1000		
15.	AMIDO DE MILHO - Pacote de 500g. De primeira qualidade, produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica atóxica, transparente deve estar intacta, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1000		
16.	APRESUNTADO FATIADO - Apresuntado fatiado, de 1ª qualidade: Resfriado, acondicionado em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISA-MS. Com cor, odor e sabor e textura característicos.	KG	1000		

17.	ARROZ TIPO 1 - Pacote com 5 Kg, de primeira qualidade. Grupo beneficiado, sub-grupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros e rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	20000		
18.	AVEIA EM FLOCOS - Pacote com 500g. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	700		
19.	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Pacote com 400g. Contendo: Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	600		
20.	AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLUTEN - Pacote com 200g. Aveia em flocos finos sem glúten. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação: procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	500		
21.	AZEITE DE OLIVA - Unidade em embalagem de vidro ou plástico com 500ml. Azeite de Oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega do produto.	UNID	120		

22.	BACON - Bacon comum: Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	200		
23.	BANANA CATURRA - Em pencas, separada por lotes homogêneos, apresentando coloração uniforme, polpa firme e íntegra, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão e/ou manchas). Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	6000		
24.	BANANA NANICA - Em pencas, separada por lotes homogêneos, apresentando coloração uniforme, polpa firme e íntegra, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão e/ou manchas). Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	3000		
25.	BANANA PRRATA - Em pencas, separada por lotes homogêneos, apresentando coloração uniforme, polpa firme e íntegra, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão e/ou manchas), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	9000		
26.	BATATA BAROA (BAROA, CENOURA AMARELA) - Raízes de tamanho médio, coloração amarela, fresca, sem amassados e apodrecimentos. De primeira qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	3000		
27.	BATATA INGLESA - Unidades de tamanho médio, coloração branca, livre de amassados, mofo, partes estragadas e sem brotar. De primeira qualidade. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve atender os padrões de	KG	10000		

	qualidade e higiene.				
28.	BATATA PALHA - Pacote de 300g. De primeira qualidade. Batata palha, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	900		
29.	BETERRABA - Unidades viçosas de boa qualidade, tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa. Deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportada em condições higiênicas adequadas.	KG	1500		
30.	BISCOITO DE POLVILHO - Pacote de 450g. Isento de lactose, a base de polvilho, gordura vegetal, ovos e sal. Isento de glúten. De primeira qualidade. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo os dados: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000		
31	BISCOITO SEM GLÚTEN - Pacote de 400g. Deve ser isento de glúten e 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). De primeira qualidade. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo os dados: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	800		
32.	BISCOITO SEM LACTOSE - Pacote de 400g. Biscoito doce tipo maisena isento de leite: COMPOSIÇÃO: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada de palma, açúcar invertido, sal, emulcificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha e aroma artificial de	PACOTE	1000		

	limão. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten, derivados de trigo e soja. Pode conter cevada, aveia e centeio. Embalagem de 400g, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
33.	BISCOITO TIPO COCO - Pacote de 330 g. Biscoito tipo rosquinha, sabor coco. Produzida com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000		
34.	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - Pacote de 200g. Biscoito tipo cream-cracker / água-sal. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000		
35.	BISCOITO TIPO MAISENA - Pacote de 200 g. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000		
36.	BOLO DIVERSOS SABORES - Apresentação: bolo redondo de 280g. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima	KG	1000		

	de 2 meses a contar da data de entrega do produto.				
37.	BOLO SEM AÇÚCAR SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE - Apresentação: bolo redondo de 280g. Sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. A fabricação deverá ser de no máximo 2 dias anterior à entrega e validade de no mínimo 7 dias.	KG	700		
38.	BRÓCOLIS - De primeira, ramoso, com talos firmes, folhas de coloração verde-escura, com aspecto de produto fresco, botões florais, sem pontos amarelados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	UNID.	2000		
39.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Pacote de 500 g. De primeira qualidade, café torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer à norma de qualidade recomendável por ABIC/ PQC. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	700		
40.	CANELA EM PÓ - Frasco de 30 gramas. Canela em pó. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	200		
41.	CANJIQUEINHA DE MILHO - Pacote de 500 g. Canjiquinha de milho tipo 1, textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica de 500g, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	7500		
42.	CARNE BOVINA ACÉM PEDAÇOS - Embalagem com peso médio de 1 Kg.	KG	9000		

	Congelada, com no Máximo 10% de Gordura, proveniente de animais sadios, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e nervos, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, com peso líquido médio de 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (registro do MAPA SIF/ DIPOA) e data de embalagem. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega, sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. Validade Mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.				
43.	CARNE BOVINA INTERMEDIÁRIA MOÍDA - Carne moída, congelada, de coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares. Odor agradável. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (registro do MAPA SIF/ DIPOA) e data de embalagem, A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. Validade Mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	KG	9000		
44.	CARNE DE FRANGO FILÉ DE PEITO - Carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro do órgão competente (SIM, CISPOA ou SIF). Com etiqueta de	KG	10000		

	pesagem e prazo de validade. Apto para o consumo. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
45.	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA - Pacotes de coxa e sobrecoxa de frango. O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas, com capacidade entre 10 à 20 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções e inspecionado pelo SIF. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. (prazo de validade não inferior a 12 meses da data de fabricação.	KG	8000		
46.	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ DE TILÁPIA - Embalagem com filé de tilápia sem espinho de 1ª qualidade, livre de pele, cartilagens, espinhos e escamas, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção	KG	3500		

	sanitária - SIF. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O peixe deve estar completamente congelado no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.				
47.	CARNE DE PEIXE TIPO FILÉ DE MERLUZA - Filé de peixe (merluza); de 1ª qualidade, filé, sem couro/pele, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes e a variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária - SIF. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. O peixe deve estar completamente congelado no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	3000		
48.	CARNE DE SOJA - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA TRITURADA - Pacote de 400g. Proteína texturizada de soja triturada produzida a partir de grão de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá apresentar	PACOTE	6000		

	sinais de violação e deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
49.	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA - não salgada. Em peça, congelada; o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. Devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem primária individual de quilo, constituída de plástico atóxico, transparente, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Prazo de validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega, carimbo de inspeção do SIF.	KG	4000		
50.	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO - Carne suína magra, lombo congelado, em peça, desossado. O corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. Devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Acondiciona da em saco plástico transparente, atóxico, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do	KG	4000		

	corte, procedência, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega, carimbo de inspeção do SIF.				
51.	CARNE SSUÍNA TIPO PERNIL - Carne suína de primeira embalada a vácuo resfriada, pernil dianteiro sem osso, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão de partes não cotadas requeridos pelo pedido de entrega. Deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, deve estar embalada à vácuo, na embalagem deve constar todos os dizeres obrigatórios, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A carne deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	5000		
52.	CARNE TIPO LINGUIÇA DEFUMADA (CALABRESA) - Linguiça - defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem plástica, atóxica, com carimbo do S.I.F. ou inspecionada pelo IMA, com peso líquido de 01 Kg contendo data de validade, data de fabricação e informações do fabricante. O Transporte	KG	3600		

	deve ser realizado em veículo refrigerado. A linguiça deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
53.	CARNE TIPO LINGUIÇA MISTA - Embalagem com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, pouca gordura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, com carimbo do S.I.F. ou inspecionada pelo IMA, com peso líquido de 01 Kg contendo data de validade, data de fabricação e informações do fabricante. Informação Nutricional (Porção de 50g-1/2 gomo): Valor Energético 116 Kcal, Carboidratos 3,8g, Proteínas 7g, Gorduras Totais 8g, Gorduras Saturadas 6,8g, Sódio 594g. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A linguiça deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	4000		
54.	CARNE TIPO LINGUIÇA SUÍNA - Embalagem com peso líquido de 01 Kg. Ideal para churrasco, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, pouca gordura, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica, atóxica, com carimbo do S.I.F. ou inspecionada pelo IMA, com peso líquido de 01 Kg contendo data de validade, data de fabricação e informações do fabricante. Informação Nutricional (Porção de 50g-1/2 gomo): Valor Energético 116 Kcal, Carboidratos 3,8g, Proteínas 7g, Gorduras Totais 8g, Gorduras Saturadas 6,8g, Sódio 594g. O Transporte deve ser realizado em veículo refrigerado. A linguiça deve estar completamente congelada no momento da entrega sem aparência de descongelamento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	4000		
55.	CEBOLA BRANCA - De alta qualidade, tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: sacolas plásticas, transparentes e atóxicas.	KG	3000		

56.	CEBOLINHA - Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Deve ser produzido e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	MAÇO	600		
57.	CENOURA VERMELHA - De primeira qualidade, tamanho médio, coloração laranja, fresca, sem folhas, amassados e apodrecimentos. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	5000		
58.	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COM PROBIÓTICO A PARTIR DO 6º MÊS - Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Multicereais - Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Farinha de Milho Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Arroz, Sais Minerais (Carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) probiótico e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém traços de Leite. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária sachê de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem secundária em caixas de papelão.	UNIDADE,	400		
59.	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU - Pacote com 150 g. Chocolate em pó solúvel. Aspecto fino e homogêneo, com 100% de cacau solúvel. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1500		
60.	CHUCHU - Produto embalado em sacolas com agrupamento de até 02 Kg em tamanho médio cada unidade, com boa qualidade, novo, coloração verde claro	KG	1500		

	a escuro, tenro, sem manchas, rachaduras e partes apodrecidas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: Embalagem plástica transparente atóxica e resistente.				
61.	COCO RALADO - Pacote de 100g. Coco ralado e desidratado, sem adição de açúcar. Integral, parcialmente desengordurado, isento de sujidades e ranço. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde.	PACOTE	1200		
62.	COLORÍFICO (CORANTE DE URUCUM, COLORAU) - Pacote de 500g. Colorífico de urucum. Baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	PACOTE	1000		
63.	COUVE - Maço com peso aproximado de 400g. Tipo manteiga, fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade,	MAÇO	1000		
64.	COUVE – FLOR - Tamanho médio, flores íntegras e esbranquiçadas, sem partes estragadas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	UNIDADE	1000		
65.	CREME DE LEITE - Unidade em embalagem tetra pack com 200g. Creme de Leite estabilizado. Embalagem com identificação e procedência, código do produto, peso, informação dos ingredientes e composição nutricional, data de fabricação e de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	800		

66.	CREME DE MILHO - Pacote de 500g. Pó fino e homogêneo, com cheiro e sabor característicos, embalagem plástica atóxica e transparente de 500 g, contendo informação nutricional, data de fabricação, data de validade e informações do produtor. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	6000		
67.	DOCE DE BANANA EM BARRA - Acondicionada em porções individuais de 25g, em embalagem transparente, atóxico, resistente. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	KG.	850		
68.	DOCE DE GOIABA EM BARRA - Acondicionada em porções individuais de 25g, em embalagem transparente, atóxico, resistente. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	KG.	850		
69.	DOCE DE LEITE EM BARRA - Acondicionada em porções individuais de 25g, em embalagem transparente, atóxico, resistente. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária).	KG	600		
70.	ESPINAFRE - Maço de tamanho médio, coloração verde escura, sem partes amareladas e estragadas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	MAÇO	800		
71.	EXTRATO DE TOMATE - Super concentrado, embalagem contendo 340 gramas, primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	3000		
72.	FARINHA DE AMENDOA - Embalagem contendo 500 gramas, primeira qualidade, livre de glúten. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica,	PACOTE	500		

	transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
73.	FARINHA DE ARROZ - Embalagem contendo 500 gramas, primeira qualidade, livre de glúten. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1000		
74.	FARINHA DE AVEIA SEM GLUTEN - Embalagem contendo 500 gramas, primeira qualidade, livre de glúten. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	1500		
75.	FARINHA DE MANDIOCA - Pacote de 1 kg. Farinha de mandioca crua. Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Acondicionada em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente de 1 kg, contendo data de fabricação e data de validade.	PACOTE	3000		
76.	FARINHA DE MILHO - Pacote de 1 kg. Enriquecida com ferro e ácido Fólico (vitamina B9), fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso. Embalagem plástica atóxica, resistente, contendo peso de 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	700		

77.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO - Pacote de 1 kg. Farinha de trigo especial. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofo. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	5000		
78.	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL - Pacote de 1 kg. Farinha de trigo simples. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofo. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	2000		
79.	FEIJÃO CARIOCA (FEIJÃO CARIOQUINHA) - Pacote de 1 Kg. Feijão carioca/carioquinha, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	12000		
80.	FEIJÃO PRETO - Pacote de 1 Kg. Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000		
81.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Unidade em frasco de 100g de fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração	UNID.	1000		

	branca. Não contém glúten. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
82.	FÓRMULA INFANTIL 2 - CRIANÇAS MAIORES DE SEIS MESES - Unidade em lata de 400g. Fórmula infantil de seguimento com ferro para lactentes a partir do 6º mês com probióticos, lactobacillus bifidus, DHA e ARA.	UNID.	3000		
83.	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA PARA LACTENTES - A PARTIR DE 6 MESES - Unidade em lata de 400g. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, para lactentes a partir de 6 meses, com intolerância à lactose ou alergia a proteína do leite, enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina e outros nutrientes como L-carnitina, colina, inositol e taurina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de soja, óleo de coco) e minerais. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas.	UNID.	1000		
84.	FUBÁ DE MILHO - Pacote de 1 kg. Tipo moinha d'água, embalagem plástica com 1Kg. Composto de 100% de grãos de milho, são e limpos, sem fermentação e sabores rançosos. Embalagem plástica, transparente e atóxica, não violada, resistente que garanta a integridade do produto, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. De acordo com legislação vigente/ANVISA. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	4500		
85.	GOIABA - Unidades de tamanho médio de cor vermelha, tipo fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentação: embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem.	KG	4000		
86.	GRÃO DE BICO - Grãos de primeira; novo; constituído de grãos inteiros e são; com umidade máxima de 13% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas;	PACOTE	700		

	condicionado em saco de polietileno de 500g, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.				
87.	INHAME - Unidades de tamanho pequeno a médio, tenra, casca íntegra sem amassados e estragados, tipo extra. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	2000		
88.	IOGURTE BANDEJA - Bandeja com 6 unidades e peso de 540 gramas. Iogurte de frutas, de sabores variados elaborado a partir do leite reconstituído padronizado, composto de açúcar, fermento lácteo, polpa de fruta, espessante, acidulante, conservante, aroma artificial e outras substâncias permitidas. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	12000		
89.	IOGURTE NATURAL - Unidade em frasco individual de 170g. Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	8000		
90.	IOGURTE UNIDADE - Unidade em frasco individual de 170g tipo frasco. Iogurte de frutas, de sabores variados elaborado a partir do leite reconstituído padronizado, composto de açúcar, fermento lácteo, polpa de fruta, espessante, acidulante, conservante, aroma artificial e outras substâncias permitidas. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	12000		

91.	IOGURTE ZERO LACTOSE - Bandeja com 6 unidades e peso de 540 gramas. Iogurte de frutas, de sabores variados para dietas com restrição de lactose. Conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°C. Na embalagem deve conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000		
92.	LARANJA PERA - Tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, suculenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo. Com peso médio unitário de 200g, categoria extra. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	4500		
93.	LEITE DE COCO - Unidade em embalagem de vidro com 500 ml. Leite de coco natural concentrado. Ingredientes de primeira qualidade. Cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em recipiente de vidro, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000		
94.	LEITE DE SOJA - Unidade em embalagem Tetra Pack de 1 litro, contendo leite de soja sabor natural, fonte de proteína, cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E, e ácido fólico. No seu rótulo deverá conter tabela nutricional com identificação da porção, prazo de validade e número de lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	800		
95.	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Pacote de 400 g. Leite em pó, integral, instantâneo sem adição de açúcar ou similares. Isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000		
96.	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Pacote de 300g. Leite em pó, integral, instantâneo isento de lactose. Isento de sujidades, insetos e outros materiais estranhos ao	PACOTE	800		

	produto. Embalagem aluminizada, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
97.	LEITE INTEGRAL UHT - Unidade em embalagem Tetra Pack de 1 litro Longa Vida, composição: Leite Fluído Integral e estabilizante citrato de sódio. Devendo constar na embalagem a data de fabricação, o prazo de validade e o lote, com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	26000		
98.	LEITE UHT ZERO LACTOSE - Unidade em embalagem Tetra Pack de 1 litro. No seu rótulo deverá conter tabela nutricional com identificação da porção, prazo de validade e número de lote com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	2000		
99.	LENTILHA SECA, TIPO 1 - Pacote de 500 gramas com grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	500		
100.	LIMÃO TAHITI - Tamanho pequeno a médio, casca de coloração esverdeada, lisa e brilhante. Categoria extra. Sem partes estragadas, suculento. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Deve estar acondicionado em caixas plásticas vazadas ou sacolas plásticas transparentes e atóxicas.	KG	1000		
101.	MAÇÃ TIPO FUJI - Maçã tipo fugi separadas por lotes homogêneos, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150g, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas. Deve ser transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	5000		

102.	MAÇÃ TIPO GALLA - Unidades médias separadas por lotes homogêneos, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150g, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas. Deve ser transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	4000		
103.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Pacote de 500g. Macarrão com ovos, tipo espaguete. Enriquecido com ácido fólico e ferro. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	8000		
104.	MACARRÃO TIPO PAI NOSSO - Pacote de 500g. Macarrão com ovos e sêmola, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica atóxica, transparente, não violada, contendo ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações do fabricante. Tempo de cozimento: 4 a 6 minutos. Informação nutricional (Porção de 80 g): Valor Energético 281 Kcal, Carboidratos 60g, Proteínas 9,2g, Gorduras Totais 0,5g, Fibra Alimentar 1,5g. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	PACOTE	6000		
105.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Pacote de 500g. Macarrão com ovos, tipo parafuso. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PACOTE	8000		
106.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN - Pacote de 500g. Macarrão parafuso sem glúten. Composição: macarrão de arroz, farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum. isento de glúten. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	2000		

107.	MACARRÃO PENE SEM GLÚTEN - Pacote de 500g. Macarrão pene sem glúten. Composição: macarrão de arroz, farinha de arroz, ovos, corantes naturais cúrcuma e urucum, isento de glúten. Embalagem 500g. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	1000		
108.	MAMÃO FORMOSO - Casca fina e lisa, coloração amarela, sem manchas e amassados, com polpa macia com grau médio de amadurecimento. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	3000		
109.	MANDIOCA CACAU DESCASCADA - Peso líquido de 1 Kg. Mandioca descascada de colheita recente e congelada. Deve estar embalada em saco plástico transparente, atóxico não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas e conter informações nutricionais de acordo com a ANVISA, e data de validade.	KG	2000		
110.	MANGA PALMER - Manga Palmer de 1ª qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas.	KG	4000		
111.	MANGA TOMMY - Manga Tommy, 1ª qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas.	KG	2000		
112.	MANTEIGA - Unidade em embalagem de 500g. Manteiga com sal. Isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000		
113.	MARACUJÁ AMARELO TIPO A - Íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação	KG	4500		

	adequada ao consumo, transportado adequadamente.				
114.	MARGARINA CREMOSA COM SAL - Unidade em embalagem de 500g. Margarina vegetal cremosa, com sal. Isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	3000		
115.	MEL - Unidade em sachê de 10g cada. Cor incolor à pardo escura, sabor e aroma característicos, segundo sua origem, consistência líquida ou parcialmente cristalizada, sem apresentar indícios de fermentação e livre de aditivos. Não deve conter substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A embalagem deve conter a data de validade e identificação do produtor e apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária) ou Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal.	KG.	150		
116.	MELANCIA - Tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Peso médio por unidade de 10 Kg.	KG	10000		
117.	MELÃO - Tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	3000		
118.	MEXERICA - Mexerica tipo pocan, tamanho médio a grande, coloração alaranjada, suculenta e sem partes estragadas. O produto deve apresentar grau de maturação tal, que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportado	KG	5000		

	em condições higiênico-sanitárias adequadas.				
119.	MILHO DE CANJICA BRANCO - Pacote de 500g. Canjica branca despelculada, tipo 1. Após cozimento deverá manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	4000		
120.	MILHO DE PIPOCA TIPO I - Pacote de 500g. Milho para pipoca. Primeira qualidade. Isento de sujidades, mofos e outros grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PACOTE	3000		
121.	MILHO VERDE - Unidade em latas com peso líquido de 280g e o peso drenado de 170 g. Milho verde em cozido a vapor, imerso em água sem adição de sal e açúcar. Acondicionado em lata de folha de flandres, não apresentando fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	1000		
122.	MISTURA PARA O PREPARO DE PÃO DE QUEIJO - Pacote de 1kg. Textura seca, fina. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Acondicionada em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente de 1 kg, contendo data de fabricação e data de validade.	PACOTE	1000		
123.	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL - Unidade em embalagem de 340g. Pronto preparado com frutos maduros e sãos, sem pele, sem semente, classe simples concentrado, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, parasitas,	UNIDADE	2000		

	larvas e fermentações, com validade mínima de 06 meses, a contar no momento da entrega.				
124.	MORANGO - Morango de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	3000		
125.	ÓLEO DE SOJA - Unidade em embalagem plástica de 900 ml. Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem plástica, atóxica, transparente de 900 ml e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UNIDADE	12000		
126.	ORÉGANO - Unidade em embalagem plástica de 5g. Orégano desidratado e moído. Isento de mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	100		
127.	OVOS BRANCOS - Pente de ovos com 30 unidades. Ovos brancos, tipo extra, Classe A, frescos, com casca íntegra, fosca e áspera, limpa, sem rachaduras, manchas ou deformação, com câmara de ar fixa, acondicionado em cartelas de papelão, de forma que não trinquem ou quebrem durante o transporte. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Procedente de galinhas saudáveis. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário ou Serviço de Inspeção federal, estadual ou municipal.	PENTE	4000		
128.	OVOS VERMELHOS - Pente de ovos com 30 unidades. Ovos vermelhos, tipo extra, Classe A, frescos, com casca íntegra,	PENTE	4000		

	fosca e áspera, limpa, sem rachaduras, manchas ou deformação, com câmara de ar fixa, acondicionado em cartelas de papelão, de forma que não trinquem ou quebrem durante o transporte. Tamanho médio, peso mínimo de cada unidade 50 gramas. Procedente de galinhas sadias. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário ou Serviço de Inspeção federal, estadual ou municipal.				
129.	PÃO DE FORMA - Unidade em embalagem de 500g. Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. A fabricação deverá ser de no máximo 2 dias anterior à entrega e validade de no mínimo 7 dias.	UNIDADE	1000		
130.	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE - Unidade em embalagem de 500g. Sem glúten e sem lactose. Pão de forma em fatias, peso mínimo por fatia 25 gramas. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. A fabricação deverá ser de no máximo 2 dias anterior à entrega e validade de no mínimo 7 dias.	UNIDADE	500		
131.	PÃO DE HAMBÚRGUER - Peso mínimo por unidade de 50g por unidade, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Composição obrigatória: todos os tipos: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Composição opcional: Todos os tipos: adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Isento de corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Os pães deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 50 gramas. Deverá estar acondicionado em sacolas plásticas transparentes e atóxicas	KG	1000		

	e apresentar validade mínima de 10 dias a contar da data de fabricação. Sendo a data de fabricação no máximo 2 dias antecedentes a data de entrega.				
132.	PÃO DOCE - Peso mínimo por unidade 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Pão tipo Doce, fresco, macio, sem cobertura de cremes e/ou açúcar, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofos. Deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido.	KG	3000		
133.	PÃO FRANCÊS - Peso mínimo por unidade 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%. Cortado longitudinalmente para colocação de recheio, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Contém glúten. Aspecto: casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branca. Embalagem: saco de papel impermeável próprio para embalagem de pães. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação de acordo com a resolução rdc nº 90/2000 da Anvisa Será rejeitado o pão queimado ou malcozido.	KG	5000		
134.	PÃO TIPO HOT DOG - Peso mínimo por unidade 50g, sendo que, no caso de peso inferior, será tolerada uma variação de até 5%, cortado longitudinalmente para colocação de recheio, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado. A massa deve ser preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	KG	4000		
135.	PEPINO - Unidades de tamanho médio, fresco, coloração verde-escuro podendo apresentar partes mais claras. Tenro, sem partes amassadas e apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-	KG	800		

	sanitárias adequadas.				
136.	PIMENTÃO VERDE - Unidades de tamanho médio estrutura e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes. Deve ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Acondicionado em embalagem transparente e resistente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	500		
137.	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - Unidade em embalagem com quantidade média de 25g cada. Pó para preparo de gelatina. Diversos sabores. Fonte de vitaminas A, C E e Ferro, isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, coloração opaca, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	2000		
138.	POLPA DE FRUTAS DIVERSAS - Unidade em embalagem de 01 kg. Sabores variados de frutas, congelada, selecionada, isenta de contaminação. Embalagem de 1kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	UNIDADE	5000		
139.	POLVILHO AZEDO - Unidade em embalagem de 01 Kg. Derivado de mandioca, isento de parasitos e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento, com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	800		
140.	QUEIJO TIPO MINAS COMUM - Unidade de tamanho médio devidamente pesado e produzido em condições higiênico-sanitárias adequadas, conservado em temperatura entre 2 a 8°C, e transportado em veículo refrigerado. Deve ser embalado em saco transparente, atóxico, intacto, sem sujidades, contendo informações como data de fabricação e data de validade, dados do fabricante.	KG	2000		

141.	QUEIJO TIPO MUÇARELA - Unidade quantificada fatiada ou inteira, sem apresentar mofo ou inconformidades. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 18g (1 fatia) de aproximadamente: 0g de carboidrato, 4g de proteína e 7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5°C.	KG	2000		
142.	QUEIJO TIPO MUÇARELA ZERO LACTOSE - Unidade quantificada fatiada ou inteira. Ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante, fermento láctico. Acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5°C.	KG	500		
143.	QUIABO - Tamanho médio, coloração verde escuro, casca lisa, sem amassados, partes estragadas e danos físicos ou mecânicos decorrentes do transporte. Grau de amadurecimento apropriado para consumo, devem "estalar" facilmente sob suave pressão. Apresentação: sacolas plásticas, transparentes e atóxicas de 01 Kg.	KG	500		
144.	REPOLHO - Tamanho médio, coloração verde claro a escuro, fresco, de 1ª qualidade, folhas integras e presas, sem partes apodrecidas, não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	1000		
145.	SAL - Unidade em embalagem plástica de 01 Kg. Sal refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e	UNIDADE	1200		

	magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
416.	SALSA - Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas	MAÇO	150		
147.	SALSICHA HOT DOG - Embalagem a vácuo de 1 Kg. Resfriada, com dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	KG	1500		
148.	TOMATE - Tomate tipo salada, fresco, com coloração e tamanho uniformes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	4500		
149.	TRIGO PARA QUIBE - Pacote de 500 gramas contendo Flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNID.	300		
150.	UVA PASSA PRETA - Pacote 200g obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta); sem semente; de consistência própria e umidade máxima de 25% p.p; ausência de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem primária saco plástico, transparente, atóxico e embalagem secundária caixa de papelão, dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais,	PACOTE	500		

	lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.				
151.	VAGEM - Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Apresentação: embalagem plástica transparente atóxica e resistente.	KG	300		
152.	VINAGRE BRANCO - Unidade em embalagem plástica de 750 ml. Vinagre de vinho branco, com a acidez mínima de 4,0%. Aspecto límpido e com características sensoriais próprias. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem plástica, atóxica, transparente, lacrada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	150		
VALOR TOTAL:					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de um ano contados da sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

7.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de Controle Interno e a Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10. A Administração terá o prazo de um mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de um mês.

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

8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando houver;

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

9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

9.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a)** der causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** der causa à inexecução total do contrato;
- d)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e)** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f)** praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- I. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

- II. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- III. Declaração de inidoneidade** para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- IV. Multa:**
1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - i. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
 2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 10% a 20% do valor do Contrato.
 4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 15% do valor do Contrato.
 5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 10% a 15 % do valor do Contrato.
 6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.
 7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

EXERCÍCIO	FICHA	DOTAÇÃO
2025	179	02.03.05.12.361.1201.2050.3.3.90.30.00
2025	182	02.03.06.12.361.1202.1013.4.4.90.52.00

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Virginópolis/Minas Gerais para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo.

Local e Data.

Prefeito Municipal

Representante Legal do Fornecedor

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF

