



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2025.
PROCESSO Nº 2983/2025.

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE INHUMAS/GO, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE **PREGÃO**, NA FORMA **ELETRÔNICA**, SOB SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, LEI Nº 11.488/2007 E DECRETOS MUNICIPAIS nº 326/2023 a 337/2023, 310/2024 a 313/2024 e 317/2024, E DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Data da sessão: 09/01/2026.	Horário: 08:00min
Local: BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – https://bnc.org.br/	
Modo de disputa: ABERTO	
Valor total da contratação: R\$ 8.369.138,02 (oito milhões trezentos e sessenta e nove mil e cento e trinta e oito reais e dois centavos).	Critério de julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM.
Objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A NECESSIDADE DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.	
Preferência ME / EPP / Equiparadas: SIM.	Impugnações e Esclarecimentos até: às 23:59 horas do dia 05/01/2026.
Informações E-mail: diretorialicitacao.inhumas@gmail.com Telefone: (62) 3511-2121 Endereço: Av. Wilson Quirino de Andrade, nº 450, Bairro Anhanguera, Inhumas, Goiás, CEP: 75.407-530	Decreto 776/2025. Laila Cristina Domingos de Paula Pereira Lucas Silva Barbosa



1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é o sistema de registro de preços para eventual contratação de empresa para Aquisição de gêneros alimentícios.

1.2. A licitação será Menor Preço, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP):

2.1. As especificidades da licitação e do seu objeto estão integralmente descritas no Termo de Referência. A quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida durante a vigência da Ata de Registro de Preços (ARP) e será registrada a Quantidade Máxima na da Ata. Este quantitativo representa o limite máximo de contratação, não gerando obrigação de aquisição pela Administração.

2.2. A quantidade mínima a ser cotada por cada licitante é a quantidade estipulada no Termo de Referência.

2.3. Não serão admitidas propostas com preços diferentes em razão do local de entrega, forma e local de acondicionamento, tamanho do lote ou outros motivos, devendo o preço unitário cotado ser o mesmo para todas as condições de fornecimento. Os custos de entrega em locais diferentes, conforme mencionados no Termo de Referência, deverão estar inclusos no preço global cotado pelo licitante, não sendo permitido qualquer acréscimo no preço registrado em decorrência do deslocamento. A Administração, no entanto, reserva-se o direito de, em casos excepcionais e devidamente justificados no processo, admitir preços diferentes nas hipóteses previstas no Art. 82, III, da Lei nº 14.133/2021, desde que tal possibilidade seja expressamente comunicada aos licitantes antes da fase de lances.

2.4. Alteração Ou Atualização Dos Preços Registrados:

2.4.1. 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:



2.4.2. 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;

2.4.3. 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;

2.4.4. 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.

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

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

2.5. O órgão não gerenciador ou entidade participante fica vedado de participar em mais de uma Ata de Registro de Preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado.

2.5.1. A vedação não se aplica na ocorrência de Ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, hipótese em que a participação em nova Ata será permitida para complementar o quantitativo necessário.

2.6. Cancelamento Do Registro Do Licitante Vencedor E Dos Preços Registrados:

2.6.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

2.6.2. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

2.6.3. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

2.6.4. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

2.6.5. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.6.6. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.



2.6.7. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 2.6, será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

2.6.8. 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.

2.6.9. 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:

2.6.10. Por razão de interesse público;

2.6.11. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do município para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

ÓRGÃO GERENCIADOR: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Descrição	Dotação Orçamentária	Despesa	Ficha	Fonte	Valor
Manut.Sec.Mun.de Esportes e Lazer – FMEL	01.11.27.812.0721.2.043	3.3.90.30.14	0302.000	101.000	R\$ 58.298,64
		3.3.90.31.00	0303.000		R\$ 207.972,50

4. DO CREDENCIAMENTO.

4.1. O Pregão é o nível básico do registro cadastral no **BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS** que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA.

4.2. O cadastro deverá ser feito no BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, no sítio <https://bnc.org.br/>;

4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.



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

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

4.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO A ME/EPP/EQUIPARADAS:

5.1. A exceção dos itens **11, 15, 36, 38, 40, 42, 44, 55, 67, 72, 78, 86, 88, 96, 101, 109, 116, 120, 132 e 142** os demais são exclusivos a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas, em respeito à Lei Complementar nº 123, de 2006 e Lei Municipal 3.438 de 26 de março de 2024.

5.2. Os itens **12, 16, 37, 39, 41, 43, 45, 56, 68, 73, 79, 87, 89, 97, 102, 110, 115, 117, 121, 133 e 143** são cotas destinadas exclusivamente a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas, em respeito à Lei Complementar nº 123, de 2006 e Lei Municipal 3.438 de 26 de março de 2024.

5.3. A obtenção do benefício a que se refere o presente tópico 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.

5.4. 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.

6. DIREITOS ESPECIAIS PARA LICITANTES DA REGIÃO DE INHUMAS/GO:

6.1. A Lei Municipal nº 3.438, de 26 de março de 2024, do município de Inhumas, em Goiás, estabelece um tratamento diferenciado, favorecido e simplificado para as Microempresas (ME)



e Empresas de Pequeno Porte (EPP) sediadas na sua mesorregião. Este benefício visa fomentar o desenvolvimento econômico local e regional.

6.2. O decreto se refere à mesorregião na qual Inhumas está inserida, que, pela antiga divisão do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ainda utilizada em contextos legais, é a Mesorregião do Centro Goiano. Para fins práticos e de aplicação da lei, o benefício é direcionado às empresas localizadas na Microrregião de Anápolis, onde Inhumas se encontra.

6.3. Se a sua empresa for uma ME ou EPP sediada na região e apresentar uma proposta de preço que seja até 10% (dez por cento) superior à proposta mais bem classificada, você terá o direito de receber a preferência de contratação, mediante justificativa da Administração Municipal (Art. 2º, II, b).

6.4. Ocorre o chamado Empate Ficto quando a proposta de uma ME/EPP sediada na região for até 10% (dez por cento) superior à melhor proposta. Nesse caso, a ME/EPP terá o direito de apresentar uma nova proposta de preço inferior à da empresa mais bem classificada, garantindo assim a vitória na licitação (Art. 4º, § 1º).

6.5. As empresas sediadas em Inhumas e nos demais municípios da Microrregião de Anápolis, que compõe a Mesorregião do Centro Goiano, são as beneficiadas por estas regras.

6.6. Anápolis, Araçu, Brazabrantes, Campo Limpo de Goiás, Caturai, Damolândia, Heitorai, Inhumas, Itaberaí, Itaguari, Itaguaru, Itauçu, Jaraguá, Jesópolis, Nova Veneza, Ouro Verde de Goiás, Petrolina de Goiás, Santa Rosa de Goiás, São Francisco de Goiás, Taquaral de Goiás.

7. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

7.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com o credenciamento regular no **BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**.

7.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

7.2.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

7.2.2. Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

7.2.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

7.2.4. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;



7.2.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

7.2.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

7.2.7. Agente público do município.

7.2.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do município, 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.

7.2.9. O licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica que encontre impossibilitada de participar em decorrência de sanção imposta, 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

7.3. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

7.3.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

7.3.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

7.3.1.2. 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 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

7.3.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

7.3.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

7.3.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, sendo ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;



7.3.5. 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 Federal de 1998;

7.3.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;

7.3.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

7.3.8. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

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

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA.

8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico a proposta, com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.2. 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.

8.3. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema;

8.4. Não será estabelecida, nesta 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.

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

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

9.1. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:



9.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional, quando for o caso;

9.1.2. Marca de cada item ofertado, se houver

9.1.2.1. Caso item não possua marca, deverá a licitante preencher o espaço com os seguintes caracteres (XXXX), de forma a não identificar a proposta, bem como para liberar o preenchimento dos demais campos;

9.1.3. Fabricante de cada item ofertado, se houver;

9.1.3.1. Caso item não possua fabricante, deverá a licitante preencher o espaço com os seguintes caracteres (XXXX), de forma a não identificar a proposta, bem como para liberar o preenchimento dos demais campos;

9.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante.

9.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

9.4. 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.

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

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

10. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará a que identifique o licitante ou contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.



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

10.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

10.7. 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.

10.7.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

10.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

10.9. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.

10.9.1. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.9.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais 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\$ 0,01 (um centavo)**.

10.9.3. Será adotado para o envio de lances na licitação o **MODO DE DISPUTA ABERTO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.9.3.1. 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.

10.9.3.2. 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 neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

10.9.3.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.



10.9.3.4. 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.

10.9.3.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

10.9.4. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

10.9.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

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

10.9.7. 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.

10.9.8. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <https://bnc.org.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. A nova sessão acontecerá apenas após decorridas, no mínimo, vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

10.9.10. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria 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 arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

10.9.11. 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.

10.9.12. A melhor 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 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

10.9.13. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa 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.

10.9.14. 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.

10.9.15. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

10.9.16. 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.

10.9.17. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

10.9.17.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

10.9.17.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

10.9.17.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

10.9.18. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

10.9.19. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

10.9.20. 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;

10.9.20.1. empresas brasileiras;



10.9.20.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.9.20.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

10.9.21. 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.

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

10.9.22. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 2 horas, envie 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.

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

10.10. Necessidade de apresentação de catálogo ou amostra: O recebimento das amostras para a avaliação dos produtos deverá ser providenciado pelas licitantes vencedoras dos itens elencados para serem submetidos, devendo encaminhar no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis a contar da ciência da ata da sessão que julgou as propostas, sendo que em caso de não envio dos produtos para análise, decairá a prerrogativa de vencedora do certame, em razão da não aceitação da proposta formulada.

11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

11.1. 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.

11.2. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

11.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.



11.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

11.3.2. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

11.3.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

11.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

11.5. 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;

11.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

11.7. 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;

11.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 2 horas, sob pena de não aceitação da proposta.

11.8.1. 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.

11.8.2. 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.

11.9. A Administração poderá solicitar carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor.

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

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

11.12. O Pregoeiro poderá 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.

11.12.1. 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.

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

11.13. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

12. DA HABILITAÇÃO.

12.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no BNC, e ainda nos seguintes cadastros:

12.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);



12.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

12.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

12.1.4. Lista de impedidos de contratar ou licitar mantida pelo Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás – TCMGO <https://www.tcmgo.tc.br/site/tcm-em-acao/impedidos-de-licitar-ou-contratar/>

12.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.1.6. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligencia para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

12.1.7. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

12.1.8. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

12.1.9. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

12.1.10. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.1.11. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

12.1.12. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar a respectiva documentação atualizada no prazo mínimo de duas horas, assim que solicitada via chat.



12.1.13. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

12.1.14. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, **no prazo de 2 horas sob pena de inabilitação.**

12.1.15. 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.

12.1.16. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

12.1.17. 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.

12.1.18. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

12.1.19. Esses documentos presumem-se verdadeiros, respondendo as licitantes por qualquer envio de documento ou arquivo que não represente a realidade da empresa ou situação

12.1.20. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

12.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

12.2.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

12.2.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

12.2.3. Microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;



12.2.4. Sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

12.2.5. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

12.2.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

12.2.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

12.2.8. Sociedade estrangeira em funcionamento no País: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede;

12.2.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

12.2.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

12.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

12.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

12.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela



Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

12.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

12.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

12.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.3.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.3.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

12.4. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

12.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 60 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

12.4.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

12.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.



12.5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional **equivalente ou superior com o objeto desta contratação**, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

12.5.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

12.5.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

13. DECLARAÇÕES:

13.1.1. ANEXO III – Modelo De Declaração De Sujeição Às Condições Estabelecidas No Edital E De Inexistência De Fatos Supervenientes Impeditivos Da Habilitação;

13.1.2. ANEXO IV – Modelo De Declaração Nos Termos Do Inciso XXXIII, Art. 7º Da Constituição Federal;

13.1.3. ANEXO V – Modelo De Declaração De Elaboração Independente De Proposta;

13.1.4. ANEXO VI – Modelo De Declaração Do Porte Da Empresa;

13.1.5. ANEXO VII – Modelo De Declaração De Idoneidade;

13.1.6. ANEXO VIII – Declaração De Cumprimento Dos Requisitos De Habilitação.

14. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

14.1. A **proposta final concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital** do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **2 HORAS** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.

14.2. 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 123/2006.

14.2.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.



14.2.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

14.2.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

14.3. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

14.4. Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

14.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

14.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

14.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

14.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

15. DOS RECURSOS.

15.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, **DEVERÁ o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer**, em campo próprio do sistema.

15.2. O recorrente terá, a partir de então, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

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

15.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.



16. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

16.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

16.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

16.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

16.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

16.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

16.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO BNC – BOLSA NACIONAL DE COMPRAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

17.1. Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicou e homologou a licitação.

18. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

18.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

19. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

19.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

19.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.



19.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 dias, a contar da data de seu recebimento.

19.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração

19.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

19.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;

19.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

19.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

19.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

19.5. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

19.5.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

19.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

20. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

20.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.



21. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

21.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência

21.2. DA FISCALIZAÇÃO

21.2.1. 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.

21.2.2. 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.

21.2.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

21.2.5. 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 conterà 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.

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

21.2.7. 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.

21.2.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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



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

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

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

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

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

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

21.2.16. 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.

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

21.2.18. 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 ultrapassem a sua competência.

21.2.19. 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.

21.2.20. 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.

21.2.21. 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.

21.2.22. 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.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

22.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

23. DO PAGAMENTO.

23.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

24.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

24.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

24.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

24.1.3. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

24.1.4. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

24.1.5. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

24.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa;



- 24.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - 24.1.8. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 24.1.9. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - 24.1.10. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013
- 24.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções, conforme Decreto 335/2023:
- 24.2.1. Advertência por escrito;
 - 24.2.2. Multa;
 - 24.2.3. Impedimento de licitar e contratar;
 - 24.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 24.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

25. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

- 25.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.
- 25.2. A **IMPUGNAÇÃO** e/ou **PEDIDO DE ESCLARECIMENTO** deverão ser feitos **EXCLUSIVAMENTE** por **FORMA ELETRÔNICA** no sistema BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS.
- 25.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 25.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 25.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amoldar ao art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/2021.
- 25.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 25.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
- 25.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio BNC- BOLSA NACIONAL DE COMPRAS, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.



25.9. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

26.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

26.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

26.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

26.4. No julgamento das propostas o Pregoeiro ou a comissão de licitação, quando o substituir, e no julgamento dos documentos a comissão de licitação, poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

26.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

26.6. 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.

26.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

26.8. 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.

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



26.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

26.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

26.12. O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

26.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

26.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

26.13. É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

26.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos: <https://bnc.org.br>, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no site do município e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. Wilson Quirino de Andrade, nº 450, Bairro Anhanguera, Inhumas, Goiás, CEP: 75.407-530.

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

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO;

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII, ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA;

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA;

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;





ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO IX – ATA DE REGISTRO DE PREÇO.

ANEXO X - MINUTA DO CONTRATO;

Inhumas-GO, em 17 de dezembro de 2025.

ELAENE CRISTINA BRAS

GESTORA E ORDENADORA DE DESPESAS DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, conforme tabela abaixo:

ITEM	PRODUTO	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário	VALOR TOTAL
1	ABACATE - in natura, íntegro, limpo, sem danos físicos ou mecânicos, isento de pragas, doenças, fungos, odores estranhos ou qualquer outra alteração que comprometa sua qualidade e segurança alimentar. Os frutos devem estar em estágio de maturação fisiológica adequado para o consumo, com coloração uniforme e tamanho compatível com a variedade ofertada. Serão aceitos frutos inteiros, firmes, sem cortes, rachaduras ou machucados, livres de resíduos de agrotóxicos, conforme a legislação vigente, com coloração típica da variedade (verde ou escurecida, dependendo da espécie), e com peso aproximado entre 200g e 600g por unidade, podendo haver variação conforme a espécie fornecida. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	QUILOGRAMA	500	R\$ 12,49	R\$ 6.245,00
2	ABACAXI PÉROLA - Unidade (peso mínimo 1,800 quilo) In Natura, de 1ª qualidade, Fruto íntegro e firme, com grau de maturação de 60 a 70% (ideal para consumo). A coroa e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidos manchas e defeitos na casca; isento de enfermidades, umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos como: larvas, fungos e parasitas em geral. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniforme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazada, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido em no máximo 2 dias.	UNIDADE	3000	R\$ 12,60	R\$ 37.800,00
3	ABÓBORA CABOTIÁ - Fresca, íntegra e firme, de primeira qualidade, tamanho médio, aspecto e sabor próprio, com casca	QUILOGRAMA	1500	R\$ 11,03	R\$ 16.545,00



	brilhante e uniforme, sem manchas ou partes amassadas, moles ou com rachadura; ausência de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.				
4	ABÓBORA VERDE MENINA BRASILEIRA - Fresca, íntegra, firme, de primeira qualidade, formato cilíndrico com pescoço, aspecto e sabor próprio, tamanho pequeno, casca lisa e brilhante, cor verde claro com estrias, sem manchas ou partes amassada; isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	QUILOGRAMA	500	R\$ 7,84	R\$ 3.920,00
5	AÇAFRÃO PURO 1Kg - condimento de coloração amarela da matéria-prima do açafrão, aspecto físico pó. Isento de sujidades e corpos estranhos como larvas, fungos e parasitas em geral, embalagens de 1 quilo. Ingredientes: Açafrão em pó. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem plástica atóxica e resistente (suportar manipulação, transporte e conservação em temperaturas adequadas), com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 6 meses) e peso líquido. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	QUILOGRAMA	360	R\$ 34,51	R\$ 12.423,60
6	ACELGA - In Natura, de 1ª qualidade, fresca, viçosa, rijas e com coloração uniforme, com talos firme e limpos; sem manchas, folhas amareladas ou murchas; peso mínimo de 550g, isenta de parasitas e materiais terrosos, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	UNIDADE	2000	R\$ 8,88	R\$ 17.760,00
7	AÇÚCAR CRISTAL - Pacote de 2kg, tipo cristal, branco, de primeira qualidade, inodoro, origem vegetal, contendo no	UNIDADE	3100	R\$ 10,64	R\$ 32.984,00





	<p>mínimo 98,3% de sacarose da cana de açúcar. O açúcar deve estar livre de insetos, larvas, fungos e parasitas. Não devendo estar empedrado, isento de matéria terrosa. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos plásticos de polietileno atóxicas bem vedadas, com rótulo, marca/ peso/ data de validade de 12 meses no ato da entrega/ data de fabricação com no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de Marcas: Ibiá, Itajá, Cristal ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
8	<p>ÁGUA COM GÁS - Produto constituído por água mineral gaseificada, destinada ao consumo humano, límpida, incolor, inodora e com carbonatação uniforme. Deve manter suas características físico-químicas e microbiológicas conforme legislação vigente, apresentando leve efervescência natural ou adicionada de dióxido de carbono. O produto não deve apresentar vazamentos, alterações de cor, sabor ou odor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa plástica de polietileno (PET), transparente, resistente, devidamente lacrada e vedada, com volume nominal de 500 ml, acondicionada em fardo contendo 12 unidades. A embalagem deve trazer informações gerais, rótulo, marca, peso/volume, data de fabricação, data de validade (mínimo de 12 meses), lote, tabela nutricional quando aplicável, carimbo de inspeção estadual ou federal/registo ANVISA ou MAPA/SIM, além de todas as informações exigidas pela legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	300	R\$ 34,16	R\$ 10.248,00
9	<p>ÁGUA SEM GÁS - Produto constituído por água mineral natural, destinada ao consumo humano, límpida, incolor, inodora e de sabor característico, sem presença de gás. Deve manter suas propriedades físico-químicas e microbiológicas conforme legislação vigente, livre de partículas, resíduos, odor ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e potabilidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa plástica de polietileno (PET), transparente, resistente, devidamente lacrada e vedada, com volume nominal de 500 ml, acondicionada em fardo contendo 12 unidades. A embalagem deve trazer informações gerais, rótulo, marca, peso/volume, data de fabricação, data de validade (mínimo de 12 meses), lote, tabela nutricional quando aplicável, carimbo de inspeção estadual ou federal/registo ANVISA ou MAPA/SIM, além de todas as informações exigidas pela legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e</p>	UNIDADE	300	R\$ 24,15	R\$ 7.245,00



	higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.				
10	ALFACE - Pacote com 5 unidades grandes peso mínimo de 1kg, In Natura, de 1ª qualidade, folhas íntegras de coloração verde, sem furos, tipo lisa, fresca e limpa. Isentos de corpos estranhos, isenta de parasitas, larvas e fungos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e resistentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	UNIDADE	2300	R\$ 22,80	R\$ 52.440,00
11	ALHO DESCASCADO, PACOTE 500 gramas - embalado a vácuo, possuindo rótulo. Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, sem terra aderente, sujidades, parasitas ou larvas, sem resíduos de defensivos agrícolas e/ou cheiro de produtos químicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacotes plásticos atóxicos e resistentes, possuindo rótulo de procedência. Data de fabricação/ data de validade 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de Marcas: Forte, Nero ou outras marcas equivalentes.	UNIDADE	1.913	R\$ 60,21	R\$ 115.181,73
12	ALHO DESCASCADO, PACOTE 500 gramas - embalado a vácuo, possuindo rótulo. Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, sem terra aderente, sujidades, parasitas ou larvas, sem resíduos de defensivos agrícolas e/ou cheiro de produtos químicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacotes plásticos atóxicos e resistentes, possuindo rótulo de procedência. Data de fabricação/ data de validade 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de Marcas: Forte, Nero ou outras marcas equivalentes. COTA/ME-EPP	UNIDADE	637	R\$ 60,21	R\$ 38.353,77
13	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas não podendo estar úmido,	UNIDADE	500	R\$ 12,74	R\$ 6.370,00



	<p>fermentado ou rançoso. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Caixas cartonadas, 500 gramas, atóxicas, resistentes e devidamente lacradas, contendo rótulo completo, com marca, peso líquido, data de fabricação, data de validade mínima de 10 meses e lote. A data de fabricação deverá ser de no máximo 30 dias no ato da entrega. A embalagem deve apresentar registro na ANVISA/Agricultura ou documento comprobatório de isenção de registro, conforme legislação vigente EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (≤ 30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade). Enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Maisena, Amafil, Apti, Fujini e outras equivalentes a descrição.</p>				
14	<p>APRESUNTADO - elaborado a partir de carne suína. O produto deve ser entregue com coloração rosada homogênea, textura firme e sem qualquer alteração sensorial. Não deve apresentar sujidades, corpos estranhos, objetos, cabelos, materiais biológicos, larvas, fungos, parasitas, aroma atípico, sabor ácido excessivo ou qualquer sinal de deterioração. O apresuntado deve possuir registro sanitário válido (SIF, SIE ou SIM) e atender integralmente às legislações vigentes para produtos cárneos processados. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em bandeja de isopor, coberta com filme de PVC, íntegro, transparente e bem vedado, garantindo proteção e adequada conservação. O apresuntado deverá estar fatiado em porções de aproximadamente 20 gramas cada, organizadas de forma uniforme e higienicamente dispostas. A embalagem deverá possuir peso líquido de 500 gramas e conter todas as informações obrigatórias em rótulo, incluindo: identificação do produto, marca, peso, lote, data de fabricação (máxima de 1 dia) e data de validade (máxima de 3 dias) no ato da entrega, além das informações nutricionais e demais dados exigidos pela legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4°C), para manter o produto refrigerado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas), de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	900	R\$ 21,53	R\$ 19.377,00
15	<p>ARROZ AGULHINHA POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, GRÃOS ÍNTEGROS - Arroz agulhinha polido, classe longo fino, tipo 1, apresentando grãos íntegros, uniformes e de coloração característica. O produto deve estar completamente isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, bem como de qualquer resíduo ou substância estranha. É proibida a presença de óleos minerais, substâncias</p>	UNIDADE	7.350	R\$ 36,73	R\$ 269.965,50



	<p>resinosas, graxas não comestíveis ou qualquer agente indevido utilizado no processo de polimento. O arroz deve estar limpo, seco, livre de odores ou sabores atípicos e dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deve corresponder a Tabela nutricional (porção 50g) Valor energético: 191 a 211 kcal, Carboidratos: 43g a 53g, Proteínas: 3g a 8 g, Gorduras Totais: 0g, Gorduras Saturadas: 0g, Gorduras trans: 0g, Colesterol: 0 mg, Fibra alimentar: 0,5g a 1g, Cálcio: 22mg a 27mg, Ferro: 0,2mg a 0,7mg, Sódio: 0mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos plásticos de polietileno bem vedada, contendo 5 kg, atóxico resistentes fechados termos soldado, com rótulo, marca/peso/ data de validade de 6 meses. A data de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Entregue em fardos plásticos transparentes. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (≤ 30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Cristal, California, Tio Urbano, Barão, Liderança e outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
16	<p>ARROZ AGULHINHA POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, GRÃOS ÍNTEGROS - Arroz agulhinha polido, classe longo fino, tipo 1, apresentando grãos íntegros, uniformes e de coloração característica. O produto deve estar completamente isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, bem como de qualquer resíduo ou substância estranha. É proibida a presença de óleos minerais, substâncias resinosas, graxas não comestíveis ou qualquer agente indevido utilizado no processo de polimento. O arroz deve estar limpo, seco, livre de odores ou sabores atípicos e dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deve corresponder a Tabela nutricional (porção 50g) Valor energético: 191 a 211 kcal, Carboidratos: 43g a 53g, Proteínas: 3g a 8 g, Gorduras Totais: 0g, Gorduras Saturadas: 0g, Gorduras trans: 0g, Colesterol: 0 mg, Fibra alimentar: 0,5g a 1g, Cálcio: 22mg a 27mg, Ferro: 0,2mg a 0,7mg, Sódio: 0mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos plásticos de polietileno bem vedada, contendo 5 kg, atóxico resistentes fechados termos soldado, com rótulo, marca/peso/ data de validade de 6 meses. A data de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Entregue em fardos plásticos transparentes. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (≤ 30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Cristal, California, Tio Urbano, Barão, Liderança e outras marcas equivalentes a descrição. <i>COTA/ME-EPP</i></p>	UNIDADE	2.450	R\$ 36,73	R\$ 89.988,50



17	<p>AVEIA EM FLOCOS - composta exclusivamente por aveia integral laminada, em flocos grossos e própria para consumo humano. O produto deve possuir coloração uniforme, odor e sabor característicos, sem presença de umidade excessiva, aglomerados, infestação, sujidades, insetos, corpos estranhos ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança alimentar. Deve atender aos padrões sanitários e às especificações previstas na legislação brasileira para cereais e produtos derivados. Deve corresponder a Tabela nutricional (Porção de 30g): Valor energético: 102 kcal a 122 kcal, Carboidratos: 17g a 27g, Proteínas: 4g a 9g, Gorduras totais: 1,8g a 2,5, Gorduras saturadas: 0,4g a 0,9g, Fibra alimentar: 3g a 8g, das quais fibras solúveis: 1,2g a 1,8g, Cobre: 175 mcg a 185mcg, Fósforo: 111mg a 121mg, Magnésio: 36mg a 46mg, Zinco: 0,94mg a 1,04g, Vitamina B1 (Tiamina): 0,12mg a 0,22mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa cartonada contendo 165g do produto, devidamente lacrada e em perfeitas condições de integridade e higiene, com rótulo impresso de forma clara e legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes (apenas aveia em flocos), tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega, com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser acondicionado e entregue em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras, higienizadas e adequadas ao transporte de alimentos. Transporte: o veículo deve estar limpo, em perfeitas condições de higiene e conservação, sendo capaz de manter temperatura inferior a 30 °C para preservação da qualidade do produto. O entregador deve estar devidamente uniformizado e adotar boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar conforme cronograma e requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela contratante. O fornecedor deverá providenciar a reposição do produto em até 2 dias úteis, em caso de avarias, deterioração ou não conformidade com as especificações exigidas. Sugestão de marca: Quaker, Nestlé, Natural life, Italc e marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	100	R\$ 12,03	R\$ 1.203,00
18	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - obtido exclusivamente por processos mecânicos, preservando as características naturais do fruto e apresentando acidez máxima de 0,8% conforme legislação vigente. Deve possuir coloração característica, aroma frutado e sabor próprio, sem apresentar ranço, turbidez excessiva, impurezas, sedimentos anormais ou qualquer alteração sensorial que indique deterioração. O produto deve ser isento de aditivos não permitidos, de sujidades, de corpos estranhos e de qualquer contaminante físico, químico ou biológico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem de 500 mililitros, composta por garrafas de vidro íntegras, resistentes, devidamente vedadas e protegidas da luz, contendo rótulo com identificação do produto, marca, lote, volume, data de validade de 6 meses, data de fabricação com no máximo 30 dias no ato da entrega, com registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de</p>	UNIDADE	15	R\$ 36,33	R\$ 544,95



	manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) e requisições enviadas no email da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Gallo, Andorinha, Vale Fértil e marcas equivalentes a descrição.				
19	BANANA DA TERRA - In Natura, de 1ª qualidade, fruto íntegro e firme, em pencas. Cada penca deve conter no mínimo 10 unidades por penca com peso médio de 125g (cada unidade). Frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maturação mediana, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos, físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	QUILOGRAMA	800	R\$ 8,79	R\$ 7.032,00
20	BANANA MAÇÃ - In Natura, de 1ª qualidade, fruto íntegro e firme, em pencas. Cada penca deve conter no mínimo 12 unidades, com peso médio de 80g (cada unidade). Frutos com 60% a 70% de grau de maturação (ideal para o consumo), os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. As bananas devem ser isentas de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo mínimo de 1 dia.	QUILOGRAMA	5000	R\$ 10,57	R\$ 52.850,00
21	BANANA PRATA - In Natura, de 1ª qualidade, fruto íntegro e firme, em pencas. Cada penca deve conter no mínimo 13 unidades com peso médio de 100g (cada unidade). Frutos com 60 a 70% grau de maturação (ideal para consumo), os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. As bananas devem ser isentas de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo mínimo de 1 dia.	QUILOGRAMA	8000	R\$ 9,42	R\$ 75.360,00
22	BARRA DE CHOCOLATE (BLEND) AO LEITE + MEIO AMARGO - O produto deve ser composto pelos ingredientes tradicionalmente utilizados em chocolates blend, (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite em pó, sal	UNIDADE	850	R\$ 48,81	R\$ 41.488,50



	<p>emulsificantes lecitina de soja (INS 322) e poliglicerol polirricinoleato (INS 476), e aromatizante) livre de corpos estranhos, sujidades e quaisquer contaminantes físicos, químicos ou biológicos, devendo atender integralmente aos padrões de qualidade e segurança estabelecidos pela legislação vigente, apresentando coloração, textura e sabor característicos, sem sinais de umidade, derretimento, mofo, odores estranhos ou qualquer evidência de deterioração. Deve ser corresponder a tabela nutricional: Tabela nutricional (Porção 25g): Valor energético: 135Kcal a 155kcal, Carboidratos: 16g a 26g, Proteínas: 0,4g a 1,0, Gorduras Totais: 7,6g a 8,0, Gordura saturada: 7,5g a 8,0, Gorduras trans: 0g, Fibra alimentar: 0,4g a 1,0, Sódio: 24mg a 30mg. PRIMÁRIA: peso líquido de 1 kg. A embalagem primária deverá ser composta por filme PPT metalizado bem vedado, íntegro e resistente, contendo rótulo com todas as informações obrigatórias: identificação do produto, marca, peso líquido, lista de ingredientes, lote, data de fabricação máxima 30 dias no ato da entrega/data de validade de 12 meses, informações de alergênicos, orientações de conservação e demais dados exigidos pela legislação aplicável. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Jazam, Harald, Melken, Garoto e marcas equivalentes a descrição.</p>				
23	<p>BATATA DOCE - de primeira qualidade, sem rama, com casca brilhante, tamanho médio e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, aroma e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem manchas, brotos ou partes amassadas, moles ou com rachaduras. Tamanho pequeno. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e resistentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do alimento em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	2500	R\$ 5,19	R\$ 12.975,00
24	<p>BATATA INGLESA - de primeira qualidade, com casca brilhante, peso mínimo 225g a 250g cada unidade e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, aroma e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem manchas, brotos ou partes amassadas, moles ou com rachaduras. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e</p>	QUILOGRAMA	7000	R\$ 5,70	R\$ 39.900,00





	higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.				
25	<p>BATATA PALHA - produzida a partir de batatas selecionadas, cortadas em tiras finas e fritas em óleo vegetal próprio para consumo. Deve apresentar coloração dourada uniforme, textura crocante e sabor característico, sem excesso de óleo, pontos queimados, umidade ou qualquer alteração sensorial. O produto deve estar livre de sujidades, corpos estranhos, insetos, larvas, odores atípicos ou sinais de deterioração, atendendo às normas sanitárias vigentes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote de 800 gramas, plástico de poliéster metalizado + polietileno bem vedada, selada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação máxima 30 dias no ato da entrega/data de validade 6 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marcas: Karis, Sullper, Ches chips, Rupper's, Ouro de minas e outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	2000	R\$ 34,31	R\$ 68.620,00
26	<p>BETERRABA - Peso de 80g a 150g cada unidade, de primeira qualidade, sem folhas, lisa, casca brilhante, polpa intacta e limpa, com coloração uniforme, fresca, compacta e firme, aroma e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem manchas, brotos, murcha, partes amassadas, moles ou com rachaduras. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Isenta de umidade externa anormal. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	2500	R\$ 8,78	R\$ 21.950,00
27	<p>BISCOITO DOCE MAIZENA - produzida a partir de ingredientes próprios para biscoitos amanteigados, apresentando cor uniforme, textura crocante e sabor característico. Isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. A bolacha deve apresentar aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Deve corresponder a tabela nutricional: Informação nutricional: Porção de 30g (7 + 17/19 unidades) Valor energético: 123kcal a 143kcal; Carboidratos: 21g a 31g; Açúcares totais: 7,5g a 8,0; Açúcares adicionados: 7,5g a 8,0; Proteínas: 2,2g a 2,8; Gorduras totais: 3,3g a 3,8; Gorduras Saturadas: 1,6g, a 2,1;</p>	UNIDADE	1800	R\$ 6,56	R\$ 11.808,00



	<p>Gordura trans: 0g, Fibra alimentar: 0,5g a 1,0; Sódio: 89mg a 95mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada, contendo 300 gramas. Selada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (mínima de 6 meses), data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido, no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Marilan, Adoralle, Liane, Mabel e outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
28	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SABOR MANTEIGA - produzida a partir de ingredientes próprios para biscoitos salgados, apresentando textura crocante, leveza e sabor característico de manteiga. O produto deve possuir coloração uniforme, ser livre de umidade excessiva, mofo, odores ou sabores atípicos, e não apresentar sujidades, corpos estranhos, insetos, larvas ou qualquer sinal de deterioração. As unidades devem estar íntegras, sem quebras excessivas, mantendo o padrão de qualidade previsto na legislação para biscoitos salgados. Deverá corresponder a tabela nutricional: Informação nutricional: Porção 30g (6 unidades): Valor energético: 117kcal a 137kcal, carboidratos: 20g a 30g, açúcares totais: 1,4g a 2,0; açúcares adicionados: 1,3g a 1,8g; Proteínas: 2,6g a 3,5; Gorduras totais: 2,9g a 3,5; Gorduras saturadas: 1,2g a 2,0g; gordura trans: 0g; fibra alimentar: 0,9g a 1,5g; sódio: 171mg a 181mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em saco plástico de polietileno bem vedado, contendo 350 gramas, confeccionado em material resistente e atóxico. O rótulo deve apresentar todas as informações obrigatórias, incluindo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação e data de validade, que deverá ser mínima de 6 meses. A data de fabricação não poderá ultrapassar 30 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Marilan, Liane, Todeschini e marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	1800	R\$ 8,15	R\$ 14.670,00
29	<p>BOLO REDONDO - Unidade, Feito em formas com tubo central – forma suíça reta. O bolo deverá apresentar o formato redondo com furo no meio, COM PESO MÍNIMO 500G, sabores variados, sem cobertura – Bolo simples (trigo), Iogurte, Mesclado, Cenoura, Chocolate, Baunilha, Laranja, Coco, Ninho. Fabricação caseira. O sabor do bolo deverá ser</p>	UNIDADE	4500	R\$ 16,79	R\$ 75.555,00



	<p>entregue de acordo com solicitação enviada ao fornecedor. Deve ser macio de boa aparência e assado ao ponto. Produto isento de bolores, fungos, sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. O bolo deverá ter textura, cor, odor de acordo com as características do produto. As condições do produto deverão estar de acordo com a Resolução – RDC nº 263, 22 de setembro de 2005 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem descartável, disco de isopor para bolo e coberto com filme de PVC. Deverá conter rótulo/peso/data de fabricação (máxima de 1 dia no ato da entrega) e data de validade (máxima de 3 dias). Não será aceito bolo entregue em forma de bolo forneável, embalagem biodegradável. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades escolares, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.</p>				
30	<p>BOLO RETANGULAR POR KG -sabores variados, sem cobertura, Bolo simples (trigo), Iogurte, Mesclado, Cenoura, Chocolate, Baunilha, Laranja, Coco, Ninho. Fabricação caseira. O sabor do bolo deverá ser entregue de acordo com a solicitação enviada ao fornecedor. O mesmo deve ser macio, de boa aparência e assado ao ponto, contendo de 4cm à 5cm de altura, medidas mínimas de 41 cm x 32 cm. Produto isento de bolores, fungos, sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. O bolo deverá ter textura, cor, odor de acordo com as características do produto. As condições do produto deverão estar de acordo com a Resolução, RDC nº 263, 22 de setembro de 2005 e suas exigências legais. Entrega: A empresa contratante enviará as requisições para a empresa contratada solicitando a opção 1 ou 2 como forma que deverá ser entregue o bolo pronto para o consumo, nas unidades. OPÇÃO 1: Embalagem descartável individual, bandeja laminada e coberto com filme de PVC. OPÇÃO 2: Em forma de alumínio (emprestada) pela empresa contratada. Qualquer das opções escolhidas deverá conter rótulo/peso/data de fabricação (máxima de 1 dia no ato da entrega) e data de validade (máxima de 3 dias); e não prejudicar a integridade do produto. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.</p>	QUILOGRAMA	2000	R\$ 23,00	R\$ 46.000,00
31	<p>BOMBOM RECHEADO COM AMENDOIM E COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE – deve apresentar textura firme, recheio homogêneo e sabor característico, sem estar murcho ou deformado. O produto deve manter integridade, crocância ou firmeza compatível com o padrão do recheio, com cobertura lisa e brilho adequado, sem sinais de umidade excessiva, derretimento, mofo, manchas anormais, gordura esbranquiçada, odores estranhos ou qualquer evidência de deterioração. Deve estar</p>	PACOTE	300	R\$ 61,54	R\$ 18.462,00



	<p>totalmente livre de sujidades, corpos estranhos, insetos, larvas ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica, atendendo às normas sanitárias vigentes. Deve corresponder a tabela nutricional: Tabela nutricional - Porção de 20g (1 unidade) Valor calórico: 104kcal a 124kcal; Carboidratos: 13g a 18g; Açúcares totais: 11g a 16g; Açúcares adicionados: 10g a 15g; Proteínas: 1g a 6g; Gorduras totais: 5,2g a 5,6g; Gorduras Saturadas: 2,5g a 2,7g; Gorduras trans: 0g, Fibra alimentar: 0g, Sódio: 22mg a 30mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno bem vedado, contendo 1 kg, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/data de validade de 8 meses, data fabricação de 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>				
32	<p>BOMBOM RECHEADO COM COBERTURA BRANCA E CHOCOLATE AO LEITE– deve apresentar textura firme, recheio homogêneo e sabor característico, sem estar murcho ou deformado. O produto deve manter integridade, crocância ou firmeza compatível com o padrão do recheio, com cobertura lisa e brilho adequado, sem sinais de umidade excessiva, derretimento, mofo, manchas anormais, gordura esbranquiçada, odores estranhos ou qualquer evidência de deterioração. Deve estar totalmente livre de sujidades, corpos estranhos, insetos, larvas ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica, atendendo às normas sanitárias vigentes. Deve corresponder a tabela nutricional: Tabela nutricional: Porção de 21,5 g (1 unidade): Valor energético: 112kcal a 132 kcal; Carboidratos: 14g a 24g; Açúcares: 11 g a 16g; Proteínas: 1,1g a 1,6g; Gorduras totais: 5,9g a 6,4; Gorduras saturadas: 3,2g a 3,7; Gorduras trans: 0,2g a 0,7g; Fibra alimentar: 0 g; Sódio: 34mg a 44mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno bem vedado, contendo 1 kg, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/data de validade de 8 meses, data fabricação de 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	PACOTE	300	R\$ 60,21	R\$ 18.063,00
33	<p>BRÓCOLIS AMERICANO – Peso mínimo 300 gramas, verde escuro, novo, caule ereto, raiz do tipo pivotante, presença de inflorescências que formam a “cabeça”, de 1ª qualidade, sem flores amareladas, partes moles, manchas marrons, talo oco ou cheiro atípico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas</p>	UNIDADE	3000	R\$ 14,01	R\$ 42.030,00



	<p>em bandeja de isopor coberto de papel filme, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o alimento deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>				
34	<p>CACAU EM PÓ – Cacau em pó 100% puro, obtido exclusivamente da amêndoa de cacau, sem adição de açúcar, adoçantes, aromatizantes, conservantes ou quaisquer outros ingredientes. O produto deve apresentar coloração marrom intensa, aroma característico de cacau, sabor marcante e ausência de grumos, umidade excessiva ou partículas estranhas. Deve estar completamente livre de sujidades, corpos estranhos, insetos, larvas, mofo, odores atípicos ou qualquer sinal de deterioração. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser composta por caixa rígida contendo 200 gramas, íntegra, bem vedada e devidamente rotulada com identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação e data de validade. Deve corresponder a tabela nutricional: Informação nutricional: na porção de 20g (Valor Energético: 96Kcal a 116kcal; Carboidratos 10g a 20g; Proteínas 3g a 8g; Gorduras Totais 3g a 8g; Gorduras Saturadas 1g a 6g; Fibra Alimentar 7g a 15g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser no Departamento da Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Nestlé, Apti, Mavalério, Melken, Bretzke e outras marcas equivalentes com a descrição.</p>	UNIDADE	1000	R\$ 46,73	R\$ 46.730,00
35	<p>CAFÉ EM PÓ - apresentação torrado moído, sabor intenso, tipo tradicional, empacotamento a vácuo com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, com data de validade no mínimo 6(seis) meses e data de fabricação no máximo 30(trinta) dias no ato da entrega. A marca deve possuir certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) ABIC, em plena validade, laudo de avaliação do café emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza; aspecto em pó homogêneo, torrado e moído; torração média, bebida dura, tipo café 100% ARÁBICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser composta por pacote contendo 500 gramas, íntegra, bem vedada e devidamente rotulada com identificação do produto, marca, peso líquido,</p>	UNIDADE	600	R\$ 46,16	R\$ 27.696,00



	<p>lote, data de fabricação e data de validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser no Departamento da Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>				
36	<p>CARNE BOVINA EM BIFE (COXÃO MOLE) RESFRIADA (4°C) - embalagem de 1kg. Carne de 1ª categoria. Coxão mole em bifos finos com espessura de 0,5 cm. A carne não deve apresentar: coloração marrom ou muito escura/ muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço e/ou sem sabor. A carne deve ser refrigerada entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser caixas plásticas brancas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	QUILOGRAMA	1875	R\$ 55,44	R\$ 103.950,00
37	<p>CARNE BOVINA EM BIFE (COXÃO MOLE) RESFRIADA (4°C) - embalagem de 1kg. Carne de 1ª categoria. Coxão mole em bifos finos com espessura de 0,5 cm. A carne não deve apresentar: coloração marrom ou muito escura/ muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço e/ou sem sabor. A carne deve ser refrigerada entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser caixas plásticas brancas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade</p>	QUILOGRAMA	625	R\$ 55,44	R\$ 34.650,00





	inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes a descrição. <i>COTA/ME-EPP.</i>				
38	<p>CARNE BOVINA EM ISCAS/CUBOS (PALOMA/PALETA) CONGELADA(-18°C) embalagem de 1kg, máximo 10% de gordura (em 1 kg de carne), ser isenta de cartilagens e ossos, conter no máximo 3% de aponeuroses. Carne de 2ª categoria. As iscas/cubos devem ser congeladas. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade, comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). A carne deve ser entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). A carne não deve ser entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/ muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço ou sem sabor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em saco plástico de polietileno, contendo etiqueta primária com tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses, com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF), sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com até 1 quilo (peso líquido). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas, vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	QUILOGRAMA	6.000	R\$ 42,02	R\$ 252.120,00
39	<p>CARNE BOVINA EM ISCAS/CUBOS (PALOMA/PALETA) CONGELADA(-18°C) embalagem de 1kg, máximo 10% de gordura (em 1 kg de carne), ser isenta de cartilagens e ossos, conter no máximo 3% de aponeuroses. Carne de 2ª categoria. As iscas/cubos devem ser congeladas. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade, comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). A carne deve ser entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). A carne não deve ser entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/ muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço ou sem sabor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em saco plástico de polietileno, contendo etiqueta primária com tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses, com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF), sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com até 1 quilo (peso líquido). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas</p>	QUILOGRAMA	2.000	R\$ 42,02	R\$ 84.040,00



	<p>plásticas brancas, vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes a descrição. COTA/ME-EPP.</p>				
40	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (PEIXINHO/PALOMA) RESFRIADA (4°C) - embalagem de 1kg. Carne de 2ª categoria, dianteira. Máximo 10% de gordura (em 1 kg de carne), ser isenta de cartilagens e ossos, conter no máximo 3% de aponeuroses. Proveniente da moagem massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne não deve ser entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço ou sem sabor. A carne deve ser entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). Fatores Essenciais de Qualidade: Matéria-Prima: não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia / Elaboração. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem sacos plásticos de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	QUILOGRAMA	13.500	R\$ 38,27	R\$ 516.645,00
41	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (PEIXINHO/PALOMA) RESFRIADA (4°C) - embalagem de 1kg. Carne de 2ª categoria, dianteira. Máximo 10% de gordura (em 1 kg de carne), ser isenta de cartilagens e ossos, conter no máximo 3% de aponeuroses. Proveniente da moagem massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne não deve ser entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço ou sem sabor. A carne deve ser entregue com coloração</p>	QUILOGRAMA	4.500	R\$ 38,27	R\$ 172.215,00





	adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). Fatores Essenciais de Qualidade: Matéria-Prima: não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia / Elaboração. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem sacos plásticos de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes a descrição. COTA/ME-EPP.				
42	CARNE BOVINA PARA COZINHAR (ACÉM-LOMBÃO/PALOMA) CONGELADA(-18°C) embalagem de 1kg. Carne bovina congelada, máximo 10% de gordura em 1 kg, ser isenta de cartilagens e ossos, conter no máximo 3% de aponeuroses. Carne de 2ª categoria. Porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A carne não deve ser entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço ou sem sabor. A carne deve ser entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser entregue caixas plásticas brancas, vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes a descrição.	QUILOGRAMA	4.125	R\$ 33,69	R\$ 138.971,25
43	CARNE BOVINA PARA COZINHAR (ACÉM-LOMBÃO/PALOMA) CONGELADA(-18°C) - embalagem de 1kg. Carne bovina congelada, máximo 10% de gordura em 1 kg, ser isenta de cartilagens e ossos, conter no máximo 3%	QUILOGRAMA	1.375	R\$ 33,69	R\$ 46.323,75



	<p>de aponeuroses. Carne de 2ª categoria. Porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A carne não deve ser entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço ou sem sabor. A carne deve ser entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser entregue caixas plásticas brancas, vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beuvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes a descrição. COTA/ME-EPP.</p>				
44	<p>CARNE PERNIL SUÍNO (traseiro) SEM OSSO CONGELADO(-18°C) - tipo iscas/cubos, limpo, com características próprias, durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. A carne suína deverá conter no máximo, 10% de gordura em 1 kg, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses e abatidos sob inspeção veterinária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses, de acordo com legislação vigente (RDC 459) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.</p>	QUILOGRAMA	3.750	R\$ 27,60	R\$ 103.500,00
45	<p>CARNE PERNIL SUÍNO (traseiro) SEM OSSO CONGELADO(-18°C) - tipo iscas/cubos, limpo, com características próprias, durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose). O produto não deverá apresentar</p>	QUILOGRAMA	1.250	R\$ 27,60	R\$ 34.500,00



	<p>superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. A carne suína deverá conter no máximo, 10% de gordura em 1 kg, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses e abatidos sob inspeção veterinária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses, de acordo com legislação vigente (RDC 459) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. COTA/ME-EPP.</p>				
46	<p>CARNE SUÍNA DEFUMADA (BACON), CONGELADA(-18°C) - Embalagem a vácuo. O alimento deverá apresentar as características normais de conservação (coloração característica) estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores/larvas para ser recebido congelado. A carne não deverá estar exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço e/ou sem sabor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plásticas a vácuo, devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses no ato da entrega, de acordo com legislação vigente (RDC 459) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.</p>	QUILOGRAMA	150	R\$ 51,95	R\$ 7.792,50
47	<p>CEBOLA - primeira qualidade, branca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio típicos da Caixa Nº 2 - (peso mínimo 70g cada unidade), sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	7270	R\$ 7,61	R\$ 55.324,70
48	<p>CENOURA LISA - de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, não fibrosa, com coloração e tamanho médio típicos</p>	QUILOGRAMA	5275	R\$ 12,42	R\$ 65.515,50



	da variedade (peso de 120g a 150g), sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas, vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.				
49	CHEIRO VERDE - Maço composto pela união de duas ervas aromáticas: CEBOLINHA e SALSA, peso mínimo 180g. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, aroma fresco e agradável, devendo ser bem desenvolvida, de umidade externa normal, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não será aceito maços com textura pegajosa, aparência flácida ou murcha, odor forte, azedo ou nauseante, coloração turva ou amarelada, espumado e mofos na superfície. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	UNIDADE	2050	R\$ 15,03	R\$ 30.811,50
50	CHUCHU - de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho pequeno, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	QUILOGRAMA	3000	R\$ 9,51	R\$ 28.530,00
51	COCO RALADO PURO DESIDRATADO – Coco ralado 100% puro, finamente processado, sem adição de açúcar, conservantes ou aditivos. Deve apresentar coloração branca uniforme, odor e sabor característicos do coco fresco, sem sinais de umidade excessiva, grumos, ranço, escurecimento ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Produto seco, soltinho, livre de matérias estranhas e contaminantes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica transparente ou opaca, resistente, atóxica, de polietileno, bem vedada e selada, contendo 1 kg do produto, com rótulo impresso de forma legível constando: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional conforme descrita,	QUILOGRAMA	100	R\$ 54,90	R\$ 5.490,00



	<p>identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega, com fabricação de no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas, íntegras, resistentes e higienizadas, apropriadas para transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, em boas condições de higiene, sem odores fortes, capaz de manter temperatura inferior a 30 °C e proteger o produto de umidade e contaminações. O entregador deverá estar uniformizado e seguindo boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme descrições das requisições (local, data, quantidade) enviadas por e-mail pela contratante. Em caso de produto com qualidade inferior ou avarias, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 2 dias úteis, sem ônus para a administração pública. Sugestão de marcas: Sococo, Coquil e marcas equivalentes a descrição.</p>				
52	<p>COLORAU - Unidade plástica com 250 gramas. Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Ingredientes: Semente de urucum. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico vedado com rótulo, marca/peso/data de fabricação/envase/ data de validade (mínima de 12 meses), data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega, com informação nutricional. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	200	R\$ 21,33	R\$ 4.266,00
53	<p>COUVE FLOR - hortaliça fresca, de primeira qualidade, peso mínimo 300g. Limpas, de coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em bandeja de isopor coberto com plástico filme PVC. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas vazadas brancas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	1500	R\$ 11,30	R\$ 16.950,00
54	<p>COUVE - maço com 16 unidades, peso mínimo 400g. Produto de boa qualidade, sem furos, coloração uniforme verde, devendo ser bem desenvolvida, tamanho médio/grande, umidade externa normal com ausência de sujidades parasitas, larvas e material terroso sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: os sacos com as hortaliças deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e</p>	UNIDADE	1600	R\$ 10,73	R\$ 17.168,00



	higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.				
55	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA (-18° C) - em embalagem de 1kg, em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter no máximo 6% de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades, comprovado com laudo microbiológico. A carne não deve conter mais que 16% de gordura em uma porção de 1 kg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 12 meses, de acordo com legislação vigente (RDC 459) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Super Frango, Sadia ou outras marcas equivalentes a descrição.	QUILOGRAMA	4.350	R\$ 24,97	R\$ 108.619,50
56	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA (-18° C) - em embalagem de 1kg, em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter no máximo 6% de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades, comprovado com laudo microbiológico. A carne não deve conter mais que 16% de gordura em uma porção de 1 kg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 12 meses, de acordo com legislação vigente (RDC 459) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Super Frango, Sadia ou outras marcas equivalentes a descrição. COTA/ME-EPP.	QUILOGRAMA	1.450	R\$ 24,97	R\$ 36.206,50
57	CREME LEITE - Creme de leite com 15% de gordura, obtido a partir da fração gordurosa do leite pasteurizado, homogêneo, de coloração branca a levemente amarelada, textura cremosa e sabor suave característico. Deve estar isento de conservantes não permitidos, aditivos fora da legislação, odores estranhos, separação de fases, grumos, sinais de fermentação,	UNIDADE	4350	R\$ 9,39	R\$ 40.846,50



	<p>estufamento ou qualquer alteração que indique deterioração ou contaminação. Deverá ser correspondente a tabela nutricional: Informação nutricional: porção de 15g (1 colher e ½ de sopa) Valor energético: 27kcal a 47kcal; Carboidratos: 0,6g a 1,6g; açúcares totais(g): 0,6g a 1,1g; Açúcares adicionados: 0g; Proteínas: 0,4g a 1,4g; Gorduras totais: 2,6g a 3,1; Gorduras saturadas: 1,6g, a 2,1; Gorduras trans: 0g, Fibra alimentar: 0g, Sódio: 12mg a 22mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem tetra pak, atóxica, 200 gramas, bem vedada, com rótulo, marca/peso/ data de validade de 06 meses. Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Italac, Piracanjuba, Itambé, Leitbom. E outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
58	<p>DOCE DE BANANA - O produto deverá ser doce em tabletes individuais, isento de corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos, sujidades ou qualquer evidência de deterioração. Deve apresentar odor, sabor e coloração característicos, sem sinais de umidade excessiva, desintegração ou alteração física. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em caixa rígida de 900 g contendo 20 unidades individuais em tabletes, cada uma embalada individualmente em material atóxico, íntegro e bem vedado. A caixa deve estar sem furos, rasgos ou violação e conter rótulo completo, incluindo: identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação (máximo 30 dias antes da entrega), data de validade mínima de 08 meses, informações nutricionais com destaque para o conteúdo de açúcares simples, além de registro no órgão fiscalizador (ANVISA/MAPA) ou documento comprobatório de isenção de registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	350	R\$ 48,88	R\$ 17.108,00
59	<p>DOCE DE LEITE – O produto deverá ser doce em tabletes individuais, isento de corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos, sujidades ou qualquer evidência de deterioração. Deve apresentar odor, sabor e coloração característicos, sem sinais de umidade excessiva, desintegração ou alteração física. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em caixa rígida de 900 g contendo 20 unidades</p>	UNIDADE	350	R\$ 53,26	R\$ 18.641,00





	<p>individuais em tabletes, cada uma embalada individualmente em material atóxico, íntegro e bem vedado. A caixa deve estar sem furos, rasgos ou violação e conter rótulo completo, incluindo: identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação (máximo 30 dias antes da entrega), data de validade mínima de 08 meses, informações nutricionais com destaque para o conteúdo de açúcares simples, além de registro no órgão fiscalizador (ANVISA/MAPA) ou documento comprobatório de isenção de registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>				
60	<p>DOCE DE LEITE EM PASTA - Doce de leite em pasta, acondicionado em embalagem de 1 kg, elaborado com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, glucose, amido de milho, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Produto não contém glúten. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de fermentação, cristalinização, alteração física ou deterioração. O conteúdo deve estar isento de corpos estranhos, parasitas, larvas ou fungos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser envasado em pote de polietileno atóxico, íntegro, resistente e bem vedado, contendo rótulo com todas as informações obrigatórias: identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação (máximo 30 dias antes da entrega), data de validade mínima de 8 meses, lista de ingredientes, informações nutricionais com destaque para o teor de açúcares simples, além de registro no órgão fiscalizador (ANVISA/MAPA) ou documento comprobatório de isenção de registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A entrega deverá ser realizada em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas, higienizadas e adequadas ao transporte de alimentos. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	15	R\$ 60,83	R\$ 912,45
61	<p>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - Produto obtido exclusivamente de tomates maduros e selecionados, devendo ser 100% tomate, sem qualquer adição de açúcares, sal, corantes, conservantes ou outros ingredientes. Deve apresentar cor, sabor, odor e textura característicos, livre de fermentação, separação de fases, pontos de bolor ou qualquer alteração que indique deterioração. O extrato deve estar isento de corpos estranhos, parasitas, larvas ou sujidades. Deverá corresponder a tabela nutricional: Informação Nutricional: porção 30g (2 colheres de sopa) com valor energético 10Kcal</p>	UNIDADE	3000	R\$ 5,59	R\$ 16.770,00



	<p>a 30kcal; carboidratos 1,9g a 2,9g; Açúcares totais: 1,7g a 2,5g; açúcares adicionados: 0g, proteínas 0,6g a 1,5g; gorduras totais: 0g, gorduras saturadas: 0g, gorduras trans: 0g, fibra alimentar 1g a 5g, sódio: 1,8mg a 2,5mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em sachês de 300 gramas, íntegros, bem vedados, de material atóxico e apropriado para contato com alimentos. O rótulo deve conter: identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação (máximo 30 dias antes da entrega), data de validade mínima de 8 meses, composição (apenas tomate) e informações obrigatórias conforme legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O produto deverá ser entregue em caixas de papelão garantindo a integridade dos sachês. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Elefante, Goialli ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
62	<p>EXTRATO DE TOMATE sachê de 300 gramas (peso líquido), concentrado de primeira qualidade. Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico. Preparado com frutos sadios, maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Apresentar cor, sabor e odor característico e agradável. Informação Nutricional: porção 30g (2 colheres de sopa) com valor energético 10 Kcal, carboidrato 1,9g, Açúcares totais: 1,7g; Açúcares adicionados: 0g, proteína 0,6g, gorduras totais: 0g, gorduras monoinsaturadas: 0g, gorduras poli-insaturadas: 0g, gorduras trans: 0g, fibra alimentar 1g, sódio 69mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sachê (invólucro de plástico e alumínio), bem vedada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (12 meses), com data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. Embalagem deve ser entregue sem qualquer furo ou ferrugem, conter registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixa de papelão. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Goialli, Elefante ou outras marcas equivalentes.</p>	UNIDADE	7150	R\$ 4,28	R\$ 30.602,00
63	<p>FARINHA DE AVEIA INTEGRAL – Produto obtido exclusivamente da moagem de aveia integral, devendo conter apenas farinha integral de aveia, sem adição de açúcar, sal, conservantes, corantes ou qualquer outro ingrediente. Deve apresentar cor uniforme, odor e sabor característicos, textura fina e homogênea, sem grumos, umidade excessiva ou sinais de deterioração. O produto deve estar isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas e fungos, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá seguir a tabela nutricional: Tabela</p>	UNIDADE	100	R\$ 20,17	R\$ 2.017,00



	<p>nutricional: Porção de 100g: Valor energético: 379kcal a 399kcal; Carboidratos: 59g a 69g; Açúcares totais: 1,5g a 2,0; Proteínas: 15g a 20g; Gorduras totais: 7,2g a 8,0g; Gorduras saturadas: 1,7g 2,5g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 8,9g a 9,9g ; Sódio: 0 mg; Cobre: 584 mcg a 594 mcg; Fósforo: 369 mg a 379 mg; Magnésio: 119 mg a 125 mg; Zinco: 3,1 mg a 3,8 mg; Vitamina B1 (Tiamina): 0,4 mg a 0,9 g.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa cartonada contendo 450g do produto, devidamente lacrada e em perfeitas condições de integridade e higiene, com rótulo impresso de forma legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes (apenas farinha integral de aveia), tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega, com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão resistentes, íntegras, limpas, higienizadas e adequadas ao transporte de alimentos.</p> <p>Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, em boas condições de higiene, sem odores fortes, e ser capaz de manter temperatura inferior a 30 °C para preservar a qualidade do produto. O entregador deverá estar uniformizado e adotar boas práticas de higiene durante todo o processo de entrega. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as requisições enviadas por e-mail pela empresa contratante (contendo local, data e quantidade). Em caso de produto com avarias, sinais de contaminação ou qualidade inferior ao exigido, o fornecedor deverá providenciar a reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem custo adicional para a administração pública.</p> <p>Sugestão de marcas: Quaker, Nestlé, Yoki, Natural life, Italac e outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
64	<p>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - caseira, tipo 1, cor creme, classe grossa, torrada, sem sujidades, ausência de parasitas, larvas, bolores, corpos estranhos ou (terra/objetos/cabelo), umidade em base seca 15%.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico de polietileno, atóxico, bem vedado, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 12 meses, data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. O fornecedor deve apresentar registro do seu alimento no Ministério (MAPA)/ documento comprobatório de isenção do registro.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes(fardos). Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Yoki, Pachá, Kodilar ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	1600	R\$ 11,87	R\$ 18.992,00
65	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA – Produto obtido a partir de grãos de milho submetidos ao processo de pré-cozimento e laminação, resultando em flocos secos e granulometria uniforme. A matéria-prima pode ser proveniente de milho geneticamente modificado, incluindo eventos de <i>Bacillus</i></p>	UNIDADE	100	R\$ 23,52	R\$ 2.352,00



	<p><i>thuringiensis</i> e <i>Streptomyces viridochromogenes</i>, conforme permitido pela legislação brasileira. A farinha deve apresentar coloração amarela característica, odor e sabor próprios, textura uniforme, sem presença de umidade excessiva, aglomeração, ranço ou qualquer indício de deterioração. Deve estar isenta de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou fungos, atendendo aos padrões de identidade e qualidade vigentes. Deverá ser correspondente a tabela nutricional: Tabela nutricional; Porção de 100g: Valor energético: 370kcal a 380kcal; Carboidratos: 82g a 92g; Açúcares totais: 0 g; Proteínas: 8g a 13g; Gorduras totais: 1,2g a 1,7g; Gorduras saturadas: 0 g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 3g a 8g; Sódio: 0 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica do próprio fabricante, contendo 500g do produto, devidamente lacrada, íntegra e em perfeitas condições de conservação e higiene, com rótulo impresso e legível contendo: nome do produto, ingredientes, identificação de presença de organismos geneticamente modificados (OGM), tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega, com fabricação de no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas, resistentes, higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, livre de odores, com temperatura inferior a 30 °C, garantindo a integridade do produto. O entregador deverá estar devidamente uniformizado e em conformidade com boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme descrições das requisições enviadas por e-mail pela empresa contratante (local, data e quantidade). Em caso de avarias, contaminação ou não conformidade com as especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição do produto no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem ônus para a administração pública. Sugestão de marcas: Bonomilho, Yoki ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
66	<p>FARINHA DE TRIGO TIPO 1 - sem fermento, coloração branca e textura refinada característica, isenta de sujidades, ausência de parasitas, larvas, bolores, corpos estranhos ou (terra/objetos/cabelo). Isenta de mofo e/ou qualquer impureza, umidade em base seca 15%. Ingredientes: Farinha de trigo tipo 1, com ferro e ácido fólico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de papel kraft 1 quilo, bem vedado, contendo informação nutricional e tabela nutricional (principalmente do conteúdo de carboidratos), os ingredientes, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (mínima de 12 meses), data de fabricação com no máximo 30 dias no ato da entrega, com registro no ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes(fardo). Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e</p>	QUILOGRAMA	1500	R\$ 8,96	R\$ 13.440,00





	qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Cristal, Lili, Emegê, Ibiá ou outras marcas equivalentes a descrição a descrição.				
67	FEIJÃO CARIOQUINHA COR CLARA - TIPO 1, grãos inteiros e íntegros, sem bandinhas, de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos. Isentos de grãos escuros, sujidades, ausência de parasitas, larvas, bolores ou corpos estranhos (terra/objetos/cabelo). Isento de mofo e/ou qualquer impureza. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno de 1 kg, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/data de validade de 6 meses, com data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Aliança, Cristal, extra bom, diplomata, MC ou outras marcas equivalentes a descrição.	QUILOGRAMA	10.200	R\$ 17,74	R\$ 180.948,00
68	FEIJÃO CARIOQUINHA COR CLARA - TIPO 1, grãos inteiros e íntegros, sem bandinhas, de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos. Isentos de grãos escuros, sujidades, ausência de parasitas, larvas, bolores ou corpos estranhos (terra/objetos/cabelo). Isento de mofo e/ou qualquer impureza. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno de 1 kg, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/data de validade de 6 meses, com data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Aliança, Cristal, extra bom, diplomata, MC ou outras marcas equivalentes a descrição. COTA/ME-EPP.	QUILOGRAMA	3.400	R\$ 17,74	R\$ 60.316,00
69	FEIJÃO PRETO - pacote de 1kg. feijão comum classe preto tipo 1, grãos inteiros e íntegros, sem bandinhas, na cor preto de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos, isentos de corpos estranhos/ parasitas/ larvas/ fungos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno devidamente vedado sem sinais de violação/furos, com rótulo, marca/peso/data de validade 8 meses. Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Com registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o	QUILOGRAMA	3000	R\$ 12,39	R\$ 37.170,00



	<p>produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Caldo Bom, Broto Legal, Camil, Pachá ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
70	<p>FERMENTO BIOLÓGICO GRANULADO (sachê) 10g - seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (<i>saccharomycescerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Ingredientes: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> e emulsificante monoestearato de sorbitana. Deverá corresponder a tabela nutricional: Informação Nutricional (referente a 100g do produto): Valor energético: 303kcal, a 323kcal; carboidratos: 22g a 32g; proteínas: 41g a 46g; gorduras totais: 5,4 a 5,9g; gorduras saturadas: 1,8g a 2,5g; gordura trans: 0g, fibra alimentar: 20g a 30g; sódio: 130mg a 135mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sachê (invólucro de plástico e alumínio), bem vedado, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/lote e data de validade de 8 meses no ato da entrega. Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Com registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Dona Benta, Fleischmann, Dr Oetker ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	600	R\$ 3,83	R\$ 2.298,00
71	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – 250 gramas, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido de milho geneticamente modificado, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Deverá corresponder a tabela nutricional: Informação nutricional: porção de 4,5g (1 colher de chá) Valor Energético: 6kcal a 26 kcal, Carboidratos: 1,4g a 24g; Açúcares totais: 0g, Proteína: 0g, Gorduras Totais: 0g, Gordura saturada: 0g, Fibras alimentares: 0g, Sódio: 358mg a 368mg.. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pote plástico de polietileno com capacidade para 250g, vedado com tampa e rosca, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 12 meses. Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado (espécies doadoras: <i>Agrobacterium tumefaciens</i>, <i>Bacillus thuringiensis</i>, <i>Sphingobium herbicidovorans</i>, <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e <i>Zea</i></p>	UNIDADE	200	R\$ 10,73	R\$ 2.146,00



	<p>mays), bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e carbonato de cálcio.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Royal, Dona Benta, Fleischmann, Dr Oetker ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
72	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO – Produto obtido exclusivamente de peito de frango, desossado, sem pele, livre de ossos, cartilagens e resíduos visíveis de gordura. O produto deve apresentar-se em cortes íntegros, com coloração característica de frango fresco, odor e textura próprios, isento de sujidades, parasitas, sangue coagulado, penas, penas encravadas ou qualquer substância contaminante que possa alterar sua qualidade. Ingredientes: carne de frango (100%). Deverá corresponder a tabela nutricional: Informação nutricional: (porção de 100g) Valor energético: 96kcal a 116kcal; Carboidratos: 1,3g a 2,3g; Açúcares totais 0g; Proteínas: 1,5g a 2,0g; Gorduras totais: 1,5g a 2,0g; Gorduras saturadas: 1g a 1,5g; Gorduras trans: 0g; Fibras: 2g a 8g; Sódio: 73mg a 85mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico de polietileno transparente, bem vedado, com peso líquido de 1 kg, contendo rótulo com: tipo de corte, peso, data de fabricação, data de validade (máximo 12 meses a partir da data de fabricação), número do lote e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF), em conformidade com a legislação vigente (RDC 459). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas ou sacos plásticos transparentes, devidamente limpos e higienizados. Transporte: veículo refrigerado, limpo e em condições de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C) durante todo o trajeto. O ajudante e motorista devem estar uniformizados e devidamente identificados. Entrega: deverá ser realizada nas unidades escolares da rede municipal conforme local, data e quantidade especificados nas requisições enviadas pela contratante. Marcas: Super Frango, Sadia, Seara ou outras equivalentes a descrição.</p>	QUILOGRAMA	22.950	R\$ 27,67	R\$ 635.026,50
73	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO – Produto obtido exclusivamente de peito de frango, desossado, sem pele, livre de ossos, cartilagens e resíduos visíveis de gordura. O produto deve apresentar-se em cortes íntegros, com coloração característica de frango fresco, odor e textura próprios, isento de sujidades, parasitas, sangue coagulado, penas, penas encravadas ou qualquer substância contaminante que possa alterar sua qualidade. Ingredientes: carne de frango (100%). Deverá corresponder a tabela nutricional: Informação nutricional: (porção de 100g) Valor energético: 96kcal a 116kcal; Carboidratos: 1,3g a 2,3g; Açúcares totais 0g; Proteínas: 1,5g a 2,0g; Gorduras totais: 1,5g a 2,0g; Gorduras</p>	QUILOGRAMA	7.650	R\$ 27,67	R\$ 211.675,50





	<p>saturadas: 1g a 1,5g; Gorduras trans: 0g; Fibras: 2g a 8g; Sódio: 73mg a 85mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico de polietileno transparente, bem vedado, com peso líquido de 1 kg, contendo rótulo com: tipo de corte, peso, data de fabricação, data de validade (máximo 12 meses a partir da data de fabricação), número do lote e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF), em conformidade com a legislação vigente (RDC 459). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas ou sacos plásticos transparentes, devidamente limpos e higienizados. Transporte: veículo refrigerado, limpo e em condições de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C) durante todo o trajeto. O ajudante e motorista devem estar uniformizados e devidamente identificados. Entrega: deverá ser realizada nas unidades escolares da rede municipal conforme local, data e quantidade especificados nas requisições enviadas pela contratante. Marcas: Super Frango, Sadia, Seara ou outras equivalentes a descrição. COTA/ME-EPP.</p>				
74	<p>FUBÁ DE MILHO – produto obtido da moagem fina de grãos de milho secos e selecionados, podendo ser proveniente de milho geneticamente modificado conforme legislação vigente. Deve apresentar coloração amarela uniforme, textura fina e homogênea, odor e sabor característicos, sem presença de umidade excessiva, grumos, ranço ou qualquer sinal de deterioração. O produto deve estar isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas e fungos, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelas normas sanitárias. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa de papel, contendo 500 gramas, isento de furos, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (12 meses). Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Com informação nutricional do conteúdo de ferro e ácido fólico, e registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Sinhá, Kodilar, yoki ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	100	R\$ 6,94	R\$ 694,00
75	<p>GALÃO DE ÁGUA MINERAL POTÁVEL 20LTS - Produto destinado ao consumo humano, composto exclusivamente por água mineral natural, previamente tratada e envasada na fonte, isenta de cor, odor e sabor estranhos, atendendo integralmente aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. A água deve estar límpida, transparente, sem partículas em suspensão, sem resíduos, sedimentos ou qualquer indício de contaminação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Galão rígido de 20 litros, fabricado em policarbonato ou PET retornável de grau</p>	UNIDADE	200	R\$ 35,77	R\$ 7.154,00



	<p>alimentício, resistente, atóxico, higienizado, desinfetado e em perfeito estado de conservação, sem rachaduras, trincas, manchas, odores ou deformações. Deve ser fechado com lacre de segurança inviolável e tampa hermética que garanta vedação completa. A embalagem deve trazer informações gerais, rótulo, marca, peso/volume, data de fabricação, data de validade (mínimo de 12 meses), lote, carimbo de inspeção estadual ou federal/registo ANVISA ou MAPA/SIM, e todas as informações obrigatórias conforme legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>				
76	<p>GELO MINERAL BARRA 10 KG - Produto alimentício obtido a partir de água potável congelada, própria para consumo humano, cristalina, inodora, insípida e isenta de qualquer tipo de contaminação física, química ou microbiológica. O gelo deverá apresentar-se sólido, íntegro, sem fissuras excessivas, sem partículas estranhas, sem alteração de cor e sem qualquer indício de descongelamento ou recongelamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Barra de 10 kg, embalada individualmente em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, resistente e bem vedado, adequado para contato com alimentos. A embalagem não deve apresentar rasgos, furos, sujeiras, manchas, nem sinais de manipulação inadequada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: As unidades devem ser acondicionadas e transportadas em caixas térmicas, caixas plásticas limpas ou compartimentos refrigerados, que garantam a manutenção da temperatura adequada para conservação do gelo. A embalagem secundária deve proteger contra contaminação externa, impactos e exposição ao calor. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	200	R\$ 21,42	R\$ 4.284,00
77	<p>IOGURTE RESFRIADO (4°C) Integral com polpa de fruta-110 gramas de peso líquido (Sabor Morango). Cor característica de iogurte leitoso podendo conter corante e saborizante. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), nem sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação (máxima de 1 dia) / data de validade (mínima de 3 dias). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote</p>	UNIDADE	12.500	R\$ 2,57	R\$ 32.125,00



	<p>e informações nutricionais (principalmente para o conteúdo de proteínas, vitaminas e minerais tais como ferro e cálcio). Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo Refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação inferior a 4°C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>				
78	<p>LARANJA -“In Natura”, Peso 130g a 150g cada unidade, de 1ª qualidade, fruto íntegro e firme, casca espessa e polpa suculenta, com grau de maturação de 60 a 70% (ideal para consumo), intactos e uniformes. Não são permitidos manchas, polpa ressecada e defeitos na casca; isento de enfermidades, umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos como: larvas, fungos e parasitas em geral. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico. O fornecedor deve apresentar registro do seu alimento no Ministério (MAPA)/SIM/ documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dia.</p>	QUILOGRAMA	13.875	R\$ 7,03	R\$ 97.541,25
79	<p>LARANJA -“In Natura”, Peso 130g a 150g cada unidade, de 1ª qualidade, fruto íntegro e firme, casca espessa e polpa suculenta, com grau de maturação de 60 a 70% (ideal para consumo), intactos e uniformes. Não são permitidos manchas, polpa ressecada e defeitos na casca; isento de enfermidades, umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos como: larvas, fungos e parasitas em geral. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico. O fornecedor deve apresentar registro do seu alimento no Ministério (MAPA)/SIM/ documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O</p>	QUILOGRAMA	4.625	R\$ 7,03	R\$ 32.513,75





	ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dia. COTA/ME-EPP.				
80	LEITE INTEGRAL UHT ULTRA PASTEURIZADO - longa vida – 1 litro. (submetido ao tratamento térmico de ultra pasteurização a 130/150°C, por um período de 2 a 4 segundos sendo refrigerado imediatamente a 4°C), de consistência líquida, com no mínimo 3% de gordura em 100ml. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Tetra pak atóxica e bem vedada, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade (prazo de validade 6 meses/ data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega), quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, ou Estadual, ou Federal. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação do alimento (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Obs: O leite deverá ser entregue nas unidades Creches/CMEIS e Escola Integral 3 (três) vezes na semana seguindo o cronograma enviado ao fornecedor pela empresa contratante, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) enviada no email da empresa contratada. As demais unidades (Escolas) e departamento serão entregues de acordo com as requisições enviadas ao fornecedor. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: LeitBom, Italc, Piracanjuba ou outras marcas equivalentes a descrição.	LITRO	45.000	R\$ 8,38	R\$ 377.100,00
81	LEITE INTEGRAL UHT ULTRA PASTEURIZADO - longa vida – 1 litro. (submetido ao tratamento térmico de ultra pasteurização a 130/150°C, por um período de 2 a 4 segundos sendo refrigerado imediatamente a 4°C), de consistência líquida, com no mínimo 3% de gordura em 100ml. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Tetra pak atóxica e bem vedada, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade (prazo de validade 6 meses/ data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega), quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, ou Estadual, ou Federal. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação do alimento (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Obs: O leite deverá ser entregue nas unidades Creches/CMEIS e Escola Integral 3 (três) vezes na semana seguindo o cronograma enviado ao fornecedor pela empresa contratante, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) enviada no email da empresa contratada. As demais unidades (Escolas)	LITRO	15.000	R\$ 8,38	R\$ 125.700,00





	e departamento serão entregues de acordo com as requisições enviadas ao fornecedor. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: LeitBom, Italc, Piracanjuba ou outras marcas equivalentes a descrição. COTA/ME-EPP.				
82	LIMÃO TAITI - Fruta, tipo: limão taiti peso mínimo (120g), apresentação: natural. Casca lisa integra, livre de fungos; Consistência firme, cor, cheiro e textura próprios, livre de deterioração, parasitas e sujidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal ou no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	QUILOGRAMA	100	R\$ 10,93	R\$ 1.093,00
83	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, RESFRIADA (4°C) - Produto cárneo obtido a partir de carnes suínas e outros componentes permitidos pela legislação, submetido a processo de moagem, mistura, embutimento e defumação, devendo apresentar coloração uniforme, textura firme, odor e sabor característicos da linguiça calabresa. O produto deve estar totalmente íntegro, sem sinais de deterioração, oxidação, fermentação, mucosidade, alteração de cor, presença de bolores, sujidades ou corpos estranhos (incluindo materiais biológicos, larvas, fungos ou parasitas). Deve conter registro válido em SIF/SIE/SIM. Deverá corresponder a tabela nutricional: Informação nutricional: 50g (2/9 de unidade) , Valor energético 167kcal a 187kcal, Carboidratos totais 1,3g a 2,3g, Açúcares totais: 0,6g a 1,0g, açúcares adicionados: 0,6g a 1,0g, Proteínas: 8,8g a 9,3g, Gorduras totais: 14g a 19g, Gordura Saturada: 5,7g a 6,2g, Gorduras trans: 0g, Fibras alimentares: 0g, Sódio: 640mg a 650mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: material plástico transparente adequado a embalagem de alimentos; inócuo, fechado hermeticamente (a vácuo), que garanta a integridade do produto, com rótulo: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo de no mínimo 60 dias, número do lote e informação nutricional de acordo com legislação vigente (RDC 359) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF), apresentar outras informações nutricionais pertinente como adição de estabilizante/realçador de sabor/antioxidante e conservantes; especificar se contém derivados de soja/leite/lactose/glúten. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá	QUILOGRAMA	2.150	R\$ 30,97	R\$ 66.585,50





	ser realizada nas unidades (Escolas) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Sugestão de marcas: Sadia, Seara, Perdigão e outras marcas equivalentes a descrição.				
84	LINGUIÇA DE FRANGO TOSCANA CONGELADA (-18°C) - Produto cárneo elaborado exclusivamente a partir de carne e gordura de frango, isento de ossos, cartilagens, penas ou qualquer material estranho à composição. Deve apresentar coloração uniforme, textura firme, odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração, oxidação, mucosidade, alteração de cor, presença de bolores, sujidades ou corpos estranhos (incluindo materiais biológicos, parasitas, larvas ou fungos). O produto deve atender rigorosamente às normas higiênico-sanitárias e possuir registro válido em SIF/SIE/SIM. Deverá corresponder a tabela nutricional: Informação nutricional: (Porção: 50g) Valor energético 108kcal a 128 kcal; Carboidratos totais 0,5g a 1g; Açúcares totais: 0g; Açúcares adicionados: 0g; Proteínas: 6,9g a 7,5g; Gorduras totais: 8,7g a 9,2g; Gorduras trans: 0g; Fibras alimentares: 0,4g a ,9g; Sódio: 389mg a 400mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e bem vedada, contendo 800 g. O rótulo deve apresentar identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação (máximo 30 dias antes da entrega), data de validade (mínima de 30 dias), orientações de armazenamento (4°C), informações obrigatórias de alergênicos e demais dados exigidos pela legislação. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A linguiça deverá ser entregue em saco plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Super frango, Sadia, Friato, Frinosso e outras marcas equivalentes a descrição.	UNIDADE	2.390	R\$ 24,99	R\$ 59.726,10
85	LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA – Produto cárneo elaborado exclusivamente a partir de carne e gordura de suíno, isento de ossos, cartilagens, penas ou qualquer material estranho à composição. Deve apresentar coloração uniforme, textura firme, odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração, oxidação, mucosidade, alteração de cor, presença de bolores, sujidades ou corpos estranhos (incluindo materiais biológicos, parasitas, larvas ou fungos). O produto deve atender rigorosamente às normas higiênico-sanitárias e possuir registro válido em SIF/SIE/SIM. Deverá corresponder a tabela nutricional: Informação nutricional: (Porção: 50g) Valor energético 110kcal a 130kcal; Carboidratos totais 0g; Açúcares totais: 0g; Açúcares adicionados: 0g; Proteínas: 7,3g a 8,5g; Gorduras totais: 8,8g a 9,5g; Gorduras Saturadas: 2,8g a 3,5g; Gorduras trans: 0g; Fibras alimentares: 0g; Sódio: 150mg a 160mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica resistente, atóxica, selada e bem vedada, contendo	UNIDADE	2.000	R\$ 25,77	R\$ 51.540,00





	<p>900g do produto, com rótulo impresso de forma legível apresentando: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega, e obrigatoriamente com fabricação realizada no máximo 30 dias antes da entrega. O produto deverá ser isento de sujidades, odores estranhos, sinais de deterioração, rompimento de embalagem ou qualquer outro fator que comprometa sua integridade. Deverá estar de acordo com a legislação sanitária vigente e ser inspecionado pelo serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas, limpas, resistentes e higienizadas, apropriadas para o transporte de alimentos refrigerados. Transporte: o veículo deverá estar limpo, com compartimento refrigerado, capaz de manter a temperatura ideal de conservação (entre 0 °C e 7 °C), livre de odores e em boas condições de higiene. O entregador deverá estar devidamente uniformizado e cumprir boas práticas de higiene e manuseio. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar ou nas unidades designadas (Escolas, Creches, CMEIs), conforme as requisições enviadas pela contratante (local, data e quantidade). Em caso de produto avariado, fora da temperatura ideal ou em desacordo com as especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 1 (um) dia útil, sem custo adicional para a administração pública. Sugestão de marcas: Perdigão, Seara, Boua ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
86	<p>LOMBO SUÍNO EM BIFES CONGELADO (-18°C). Cortes provenientes do lombo suíno, em bifés, congelados individualmente ou em porções, com características próprias, limpos, isentos de ossos, cartilagens e excesso de gordura. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, eliminando-se gordura excedente, cartilagens, aponeuroses e demais tecidos indesejáveis. A carne não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato, odor desagradável, coloração anormal ou partes flácidas com sinais de fermentação ou deterioração. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura por quilo e no máximo 3% de aponeuroses. O abate dos suínos deverá ter ocorrido sob inspeção veterinária oficial, com selo de inspeção sanitária do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF), conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem individual com 1 kg do produto, em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, bem vedado e selado, contendo rótulo legível com as seguintes informações obrigatórias: tipo de carne (lombo suíno em bifés), peso líquido, data de fabricação, data de validade (mínimo 6 meses a partir da entrega) e identificação do serviço de inspeção competente, em conformidade com a RDC nº 459/2020 da Anvisa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser acondicionado e entregue em sacos plásticos transparentes reforçados ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas, higienizadas e em perfeitas condições de uso. Transporte: o veículo deverá ser refrigerado, limpo, com temperatura constante de -18°C, em perfeitas condições de higiene, garantindo a conservação do produto. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado e com boas práticas de</p>	QUILOGR AMA	3.750	R\$ 30,83	R\$ 115.612,50



	<p>higiene. A entrega deverá ser realizada nas unidades da rede municipal (Escolas, CMEIs e Creches), conforme descrições das requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela contratante. Em caso de entrega com produto deteriorado ou em desconformidade com as especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição em até 1 (um) dia útil, sem ônus para a administração pública.</p>				
87	<p>LOMBO SUÍNO EM BIFES CONGELADO (-18°C). Cortes provenientes do lombo suíno, em bifés, congelados individualmente ou em porções, com características próprias, limpos, isentos de ossos, cartilagens e excesso de gordura. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, eliminando-se gordura excedente, cartilagens, aponeuroses e demais tecidos indesejáveis. A carne não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato, odor desagradável, coloração anormal ou partes flácidas com sinais de fermentação ou deterioração. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura por quilo e no máximo 3% de aponeuroses. O abate dos suínos deverá ter ocorrido sob inspeção veterinária oficial, com selo de inspeção sanitária do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF), conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem individual com 1 kg do produto, em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, bem vedado e selado, contendo rótulo legível com as seguintes informações obrigatórias: tipo de carne (lombo suíno em bifés), peso líquido, data de fabricação, data de validade (mínimo 6 meses a partir da entrega) e identificação do serviço de inspeção competente, em conformidade com a RDC nº 459/2020 da Anvisa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser acondicionado e entregue em sacos plásticos transparentes reforçados ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas, higienizadas e em perfeitas condições de uso. Transporte: o veículo deverá ser refrigerado, limpo, com temperatura constante de -18°C, em perfeitas condições de higiene, garantindo a conservação do produto. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado e com boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada nas unidades da rede municipal (Escolas, CMEIs e Creches), conforme descrições das requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela contratante. Em caso de entrega com produto deteriorado ou em desconformidade com as especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição em até 1 (um) dia útil, sem ônus para a administração pública.COTA/ME-EPP</p>	QUILOGRAMA	1.250	R\$ 30,83	R\$ 38.537,50
88	<p>MAÇÃ FUJI - fruta de primeira qualidade; Peso mínimo 80g a 100g cada unidade; Casca lisa, íntegra, livre de fungos; Consistência firme, crocante e doce na medida certa; com ausência de oxidação (início de putrefação). ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	10.125	R\$ 20,65	R\$ 209.081,25
89	<p>MAÇÃ FUJI - fruta de primeira qualidade; Peso mínimo 80g a 100g cada unidade; Casca lisa, íntegra, livre de fungos; Consistência firme, crocante e doce na medida certa; com ausência de oxidação (início de putrefação). ENTREGA:</p>	QUILOGRAMA	3.375	R\$ 20,65	R\$ 69.693,75





	caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. COTA/ME-EPP.				
90	<p>MACARRÃO TIPO AVE MARIA COM OVOS - Massa curta e tubular. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), nem sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Deve ser produzido com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 80g) Valor Energético: 284kcal a 304kcal; Carboidratos 59g a 69g; Proteínas 8,8g a 9,5g; Gorduras totais: 1,4g a 2,0g; Gorduras saturadas: 0g; Gordura trans: não contém, Fibra alimentar: 2g a 3g; Sódio 6mg a 7mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), de 500 gramas, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Cristal, Emegê, Barilla ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	800	R\$ 11,20	R\$ 8.960,00
91	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS – Massa longa e fina, com formato cilíndrico, espaguete N°8. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), nem sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Deve ser produzido com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 80g) Valor Energético: 284kcal a 304kcal; Carboidratos 59g a 69g; Proteínas 8,8g a 9,5g; Gorduras totais: 1,4g a 2,0g; Gorduras saturadas: 0g; Gordura trans: não contém, Fibra alimentar: 2g a 3g; Sódio 6mg a 7mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), de 500 gramas, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos</p>	UNIDADE	7400	R\$ 6,28	R\$ 46.472,00





	<p>plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Cristal, Emegê, Barilla ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
92	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS – Massa em formato espiral. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), nem sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Deve ser produzido com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 80g) Valor Energético: 284kcal a 304kcal; Carboidratos 59g a 69g; Proteínas 8,8g a 9,5g; Gorduras totais: 1,4g a 2,0g; Gorduras saturadas: 0g; Gordura trans: não contém, Fibra alimentar: 2g a 3g; Sódio 6mg a 7mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), de 500 gramas, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Cristal, Emegê, Barilla ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	8400	R\$ 7,62	R\$ 64.008,00
93	<p>MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS – Massa em formato de tubo, cortado na diagonal nas pontas. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), nem sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Deve ser produzido com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 80g) Valor Energético: 284kcal a 304kcal; Carboidratos 59g a 69g; Proteínas 8,8g a 9,5g; Gorduras totais: 1,4g a 2,0g; Gorduras saturadas: 0g; Gordura trans: não contém, Fibra alimentar: 2g a 3g; Sódio 6mg a 7mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), de 500 gramas, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da</p>	UNIDADE	6000	R\$ 7,21	R\$ 43.260,00



	<p>entrega. Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Cristal, Emegê, Barilla ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
94	<p>MAMÃO FORMOSA - fruto com casca lisa e firme, com grau de maturação (uniforme de casca ¼ amarela, fruto de vez) tal que lhes permita suportar manipulação para consumo imediato e imediato, tamanho médio, formato alongado, apresentando polpa alaranjada, suculenta e consistente, sabor adocicado, com ausência de oxidação (início de putrefação, coloração escura ou massa esbranquiçada), sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigida, no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	2100	R\$ 11,76	R\$ 24.696,00
95	<p>MANDIOCA SEM CASCA CONGELADA (-18°C) - 1kg, embalada a vácuo, descascada. A mandioca deverá ser picada, congelada, com aspecto uniforme na coloração, firme, intacta e livre de fertilizantes, textura uniforme/integra, a polpa da mandioca deve apresentar cor uniforme, sem manchas escuras ou azuladas, e deve estar úmida. sem furos indicando presença de fungos/contaminação. O alimento não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpo estranho (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem à vácuo, bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais e aditivos químicos, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (-18°C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Produto</p>	QUILOGRAMA	5360	R\$ 11,33	R\$ 60.728,80



	sujeito a verificação no ato da entrega a procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigida, no prazo máximo de 2 dias.				
96	MANGA PALMER - produto fresco com ausência de oxidação (manchas escuras início de putrefação ou machucados/furos), de tamanho médio, estágio de maturação adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração de casca $\frac{3}{4}$ amarela/rosada). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigido, no prazo máximo de 2 dias.	QUILOGRAMA	5.378	R\$ 12,52	R\$ 67.326,30
97	MANGA PALMER - produto fresco com ausência de oxidação (manchas escuras início de putrefação ou machucados/furos), de tamanho médio, estágio de maturação adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração de casca $\frac{3}{4}$ amarela/rosada). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigido, no prazo máximo de 2 dias. COTA/ME-EPP	QUILOGRAMA	1.792	R\$ 12,52	R\$ 22.442,10
98	MANTEIGA DE LEITE COM SAL – Manteiga de leite obtida de Creme de leite e cloreto de sódio isenta de conservantes artificiais e emulsificantes, podendo conter corante natural. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção: 10g) Valor energético 72kcal a 85kcal; Carboidratos 0,6g a 1,6g; Proteína 0g, gorduras totais 8g a 9g; gorduras saturadas 5,5g a 6,0; gorduras trans 0,3g a 0,9g; fibra alimentar 0g; sódio 63mg a 73mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote plástico(polietileno) contendo 500 gramas, bem vedado, contendo rótulo com identificação de fabricante, marca, peso, data de fabricação e data de validade de 6 meses após a fabricação e data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante. EMBALAGEM	UNIDADE	1700	R\$ 30,24	R\$ 51.408,00



	<p>SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigido, no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Itambé, Piracanjuba, Boua, Tirolez ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
99	<p>MARGARINA VEGETAL 80% LIPÍDIOS – Elaborada a partir de óleos e gorduras vegetais hidrogenadas e interesterificadas, podendo conter ingredientes permitidos pela legislação, como emulsificantes, antioxidantes, aromatizantes e corantes. Deve apresentar textura homogênea, coloração uniforme, sabor e odor característicos, sem evidências de rancidez ou contaminação. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção: 10g) Valor energético: 72Kcal a 85kcal; Gorduras Totais: 8,0g a 9,0g; Gordura Saturada: 2,0g a 2,5g; Gordura monoinsaturadas: 2,0g a 2,5g; Gordura polinsaturadas: 3,7g a 4,2g; Gordura trans: 0g, Colesterol: 0mg, Sódio: 60mg, a 70mg; Vitamina A: 45mcg a 50mcg; Ácido Linoléico (Ômega 6): 3,2g a 3,6g; Ácido Linolênico (Ômega 3): 0,5g a 1,0g; Vitamina B1 (Tiamina): 0,18 mg a 0,25mg; Vitamina B6: 0,195mg a 0,200mg; Vitamina B12: 0,36mcg a 0,45mcg; Selênio: 5,1mcg a 6,1mcg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote plástico (polietileno), de 500 gramas, bem vedado, contendo identificação completa do fabricante, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante, informação nutricional, lote, data de validade de 6 meses após a fabricação e data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigido, no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marcas: Qualy, Delícia ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	700	R\$ 13,64	R\$ 9.548,00
100	<p>MASSA PARA TAPIOCA – Produto obtido a partir da fécula hidratada de mandioca, pronta para uso, devendo apresentar textura granulada uniforme, cor branca característica, sabor e odor próprios, sem presença de grumos excessivos, fermentação, umidade anormal, escurecimento, ranço ou qualquer sinal de deterioração. A massa deve estar isenta de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos ou qualquer material inadequado ao consumo, atendendo</p>	UNIDADE	100	R\$ 22,48	R\$ 2.248,00



	<p>rigorosamente aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 20g) Valor energético: 48kcal a 68 kcal; Carboidratos: 12g a 22g; Proteínas: 0 g; Gorduras totais: 0 g; Gorduras saturadas: 0 g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 0 g; Sódio: 0 mg; Ferro: 0 mg; Ácido fólico: 0 µg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica transparente ou opaca, resistente, atóxica, devidamente lacrada e selada, contendo 500g do produto, com rótulo impresso e legível apresentando as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega, com no máximo 15 dias de fabricação no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue acondicionado em caixas de papelão limpas, resistentes, higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, livre de odores, seco e com temperatura inferior a 30 °C, garantindo a conservação do produto. O entregador deverá estar uniformizado e em conformidade com as boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme as requisições enviadas por e-mail pela empresa contratante (com local, data e quantidade). Em caso de produto entregue com avarias, contaminação ou qualidade inferior ao exigido, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem custo adicional para a administração pública. Sugestão de marcas: Yoki, Amafil, Rocha, Lopes ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
101	<p>MELANCIA - In Natura, fruta redonda, de tamanho grande, entre 9kg à 10kg, com a coloração da casca esverdeado característico, deverá apresentar consistência firme e grau de estágio de maturação 60%, adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração da casca ¾ esverdeado e polpa vermelha fresca e succulenta com sabor característico de açúcares). O fruto não deverá ser entregue apresentando: machucados, manchas, perfurações ou início de apodrecimento/sabor de putrefação/fermentação da polpa. Caso não for possível entregar a melancia inteira, a mesma poderá ser fracionada no ato da entrega, na presença do funcionário responsável pelo recebimento e embalar com filme PVC, sendo responsabilidade da empresa contratada. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	11.700	R\$ 12,83	R\$ 150.111,00
102	<p>MELANCIA - In Natura, fruta redonda, de tamanho grande, entre 9kg à 10kg, com a coloração da casca esverdeado característico, deverá apresentar consistência firme e grau de estágio de maturação 60%, adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração da casca ¾ esverdeado e polpa vermelha fresca e succulenta com sabor característico de açúcares). O fruto não deverá ser entregue apresentando: machucados, manchas, perfurações ou início de apodrecimento/sabor de</p>	QUILOGRAMA	3.900	R\$ 12,83	R\$ 50.037,00





	putrefação/fermentação da polpa. Caso não for possível entregar a melancia inteira, a mesma poderá ser fracionada no ato da entrega, na presença do funcionário responsável pelo recebimento e embalar com filme PVC, sendo responsabilidade da empresa contratada. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. COTA/ME-EPP				
103	MELÃO - In natura, fruta redonda, com a coloração da casca amarelo característico, deverá apresentar estágio de maturação adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração da casca ¾ amarela e polpa suculenta com açúcares totais em torno de 8g), de tamanho médio. O fruto não deverá ser entregue apresentando: machucados, manchas, perfurações, início de apodrecimento ou amolecimento interno da polpa. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	QUILOGRAMA	7100	R\$ 10,78	R\$ 76.538,00
104	MEXERICA POKAN - In Natura, fruta globulosa e achatada, de tamanho médio; polpa suculenta, macia e aromática; casca de espessura fina a média, firme e fácil de remover, com a coloração da casca laranja amarelada característico assim como a polpa, deverá apresentar consistência firme e grau de estágio de maturação 60%, adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração da casca ¾ laranja amarelada e suculenta com sabor característico de açúcares). O fruto não deverá ser entregue apresentando: machucados, manchas, perfurações, início de apodrecimento ou amolecimento interno da polpa. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	QUILOGRAMA	4200	R\$ 11,13	R\$ 46.746,00





105	<p>MILHO PARA CANJICA AMARELA - beneficiado, polido, limpo, coloração amarela. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 50g) Valor energético: 173kcal a 193kcal; Carboidratos: 31g a 41g; Proteínas: 3,9g a 4,5g; Gorduras totais: 1.1g a 1,5g; Gorduras saturadas: 0 g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 1,1g a 2,1g; Sódio: 0 mg; Ferro: 0 mg; Ácido fólico: 0 µg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), contendo 500 gramas, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 8 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marcas: Pachá, Sinhá, Cristal, Yoki ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	1100	R\$ 7,91	R\$ 8.701,00
106	<p>MILHO PARA PIPOCA – Produto constituído por grãos de milho específicos para pipoca, íntegros, uniformes, limpos, secos e com boa capacidade de expansão após o aquecimento. Os grãos devem apresentar coloração característica, odor e sabor próprios, sem umidade excessiva, sem sinais de mofo, fermentação, insetos, parasitas, larvas, fungos ou qualquer tipo de sujidade ou corpo estranho. O produto deve atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 25g); Valor energético: 89kcal a 109kcal; Carboidratos: 18g a 28g; Açúcares totais: 0,2 g a 0,6g; Açúcares adicionados: 0g; Proteínas: 2,1g a 2,8g; Gorduras totais: 0,9 g a 1,5g; Gorduras saturadas: 0,1g a 0,6g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 2,8g a 3,8g; Sódio: 0 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico transparente ou opaco, atóxico, resistente, bem vedado e selado, contendo 500g do produto, com rótulo impresso de forma legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes (apenas milho para pipoca), tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega, com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras, higienizadas e adequadas ao transporte de alimentos.</p>	UNIDADE	1100	R\$ 6,33	R\$ 6.963,00



	<p>Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, livre de odores fortes, com temperatura inferior a 30 °C, garantindo a integridade do produto até a entrega. O entregador deverá estar uniformizado e seguir boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme cronograma e requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. Em caso de produto avariado, contaminado ou fora das especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem ônus para a administração pública. Sugestão de marcas: Pachá, Sinhá, Yoki, Bonomilho ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
107	<p>MILHO VERDE IN NATURA - fresco, descascado, pacote com 5 unidades. Deverá apresentar consistência firme/cristal de acordo com a solicitação do contratante. Características: cor, sabor, odor e textura próprios do alimento. Isento de danos físicos e processo de deterioração. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico(polietileno), deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	3200	R\$ 21,81	R\$ 69.792,00
108	<p>MOLHO SHOYU – Garrafa Plástica 900 ml, consistência líquida, coloração escura. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Corresponder as informações nutricionais: Água, soja, milho, sal, açúcar, extrato de levedura, proteína vegetal hidrolisada, corante caramelo IV, acidulante ácido láctico e conservador sorbato de potássio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (polietileno), bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no</p>	UNIDADE	20	R\$ 13,99	R\$ 279,80



	e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marcas: Knorr, Cepêra, Maratá, Sakura e outras marcas equivalentes a descrição.				
109	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO – Produto extraído de grãos de soja, refinado, límpido e isento de partículas em suspensão. Deve apresentar coloração amarelo-clara uniforme, odor e sabor característicos, sem sinais de rancidez, espuma, turvação, separação de fases ou qualquer alteração indicativa de deterioração. Deve estar totalmente isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos ou qualquer material impróprio, atendendo aos padrões de identidade e qualidade previstos em legislação específica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 13ml): valor energético 108kcal a 138kcal; carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g a 16g; gorduras saturadas 2g a 6g; gorduras trans não contém, gorduras monoinsaturadas 3g a 9g; gorduras polinsaturadas 7g a 12g; colesterol 0mg, fibra alimentar 0g, Sódio 0mg, vitamina E 2,8mg a 3,5mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa de plástico rígido ou PET de material atóxico e próprio para contato com alimentos, íntegra, sem amassados ou vazamentos, com capacidade de 900 ml devidamente vedada. Deve conter rótulo com identificação do produto, marca, peso/volume, lote, data de fabricação (máximo 30 dias antes da entrega), data de validade mínima de 6 meses e demais informações obrigatórias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Soya, Liza, Brasileiro, Comigo, Vila Velha ou outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	7.725	R\$ 9,33	R\$ 72.074,25
110	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO – Produto extraído de grãos de soja, refinado, límpido e isento de partículas em suspensão. Deve apresentar coloração amarelo-clara uniforme, odor e sabor característicos, sem sinais de rancidez, espuma, turvação, separação de fases ou qualquer alteração indicativa de deterioração. Deve estar totalmente isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos ou qualquer material impróprio, atendendo aos padrões de identidade e qualidade previstos em legislação específica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 13ml): valor energético 108kcal a 138kcal; carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g a 16g; gorduras saturadas 2g a 6g; gorduras trans não contém, gorduras monoinsaturadas 3g a 9g; gorduras polinsaturadas 7g a 12g; colesterol 0mg, fibra alimentar 0g, Sódio 0mg, vitamina E 2,8mg a 3,5mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa de plástico rígido ou PET de material atóxico e próprio para contato com alimentos, íntegra, sem amassados ou vazamentos, com capacidade de 900 ml devidamente vedada. Deve conter rótulo com identificação do</p>	UNIDADE	2.575	R\$ 9,33	R\$ 24.024,75



	<p>produto, marca, peso/volume, lote, data de fabricação (máximo 30 dias antes da entrega), data de validade mínima de 6 meses e demais informações obrigatórias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Soya, Liza, Brasileiro, Comigo, Vila Velha ou outras marcas equivalentes a descrição. COTA/ME-EPP</p>				
111	<p>ORÉGANO DESIDRATADO – Produto obtido das folhas secas de <i>Origanum vulgare</i> L., limpas, desidratadas e peneiradas, isento de quaisquer aditivos, corantes, conservantes ou estabilizantes. Características sensoriais: aparência de folhas secas picadas, coloração verde característica, odor e sabor intensos, típicos e agradáveis do orégano, sem presença de odores ou sabores estranhos. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), umidade excessiva, cor escurecida, bolor ou qualquer indicativo de deterioração. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica ou laminada, de 500 gramas, bem vedada, resistente, íntegra e que assegure a proteção do produto contra umidade e contaminações externas, devendo trazer, de forma clara e legível, as seguintes informações: nome do produto, marca, peso líquido, data de fabricação, data de validade mínima de 12 meses a partir da entrega, número do lote, composição (ingrediente único: orégano desidratado), tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, especificando a ausência ou presença de aditivos, corantes e/ou conservantes. A data de fabricação deverá ser de no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e fechado, capaz de manter a temperatura de conservação inferior a 30 °C, a fim de preservar o aroma e frescor do produto. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. A contratada deverá providenciar a reposição do produto em caso de deterioração, má qualidade ou não conformidade com as exigências, no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	130	R\$ 28,52	R\$ 3.707,60
112	<p>PÃO CARECA 50 gramas - Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água, que se caracteriza por ser adocicado, macio e fofinho de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina uniforme. Produto deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM</p>	QUILOGRAMA	3200	R\$ 22,70	R\$ 72.640,00



	<p>PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpos, higienizados e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação máxima de 1 dia no ato da entrega / validade mínima de 3 dias). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.</p>				
113	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL – Produto alimentício pronto para consumo, obtido pela mistura, fermentação e cocção de farinhas e ingredientes panificáveis, elaborado principalmente com farinha de trigo integral, água, fermento e outros componentes permitidos para garantir maciez, sabor e conservação. Apresenta fatias uniformes, coloração marrom-clara característica, textura macia e firme, sem excesso de umidade, bolores, fungos ou qualquer corpo estranho. Possui odor e sabor típicos de pão integral, sem alterações que indiquem deterioração. O produto não deve apresentar sujidade, contaminação física ou biológica, presença de insetos, parasitas ou larvas, nem modificações anormais de cor, odor, sabor ou textura, devendo ser armazenado em embalagem íntegra e devidamente vedada para assegurar sua qualidade. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 100g) valor energético de 250 kcal a 270kcal; Carboidratos: 47g a 57g; Açúcares totais: 8,5g a 9,0g; Proteínas: 2,2g a 3,0g; Gorduras totais: 2,2g a 3,8g; Gorduras Saturadas: 0,4g a 1,0g; Fibras alimentares: 6,1g a 7,1g; Sódio: 331mg a 341mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica vedada, com peso líquido de 480 gramas, resistente, íntegra, que proteja o produto de contaminações e preserve suas características. Deverá conter rotulagem clara e legível com nome do produto, marca, peso líquido, lista completa de ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação (máximo 30 dias antes da entrega) e validade mínima de 15 dias a contar da entrega, registro no órgão competente (ANVISA e/ou MAPA/SIM), carimbo de inspeção, identificação de aditivos, e demais informações exigidas por legislação sanitária vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas ou sacos plásticos transparentes, limpos, higienizados e em condições de proteger a integridade da embalagem primária. Transporte: deverá ser feito em veículo limpo e fechado, capaz de manter a temperatura adequada (inferior a 30 °C), preservando a qualidade e frescor do produto. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme requisições (local/data/quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. Em caso de deterioração, inconformidade ou má qualidade, o produto deverá ser substituído pela contratada em até 2 dias. Marcas: Wickbold, Pullman, Visconti, Bauducco, Nutrella ou outras de qualidade equivalente a descrição.</p>	UNIDADE	200	R\$ 21,99	R\$ 4.398,00
114	<p>PÃO FRANCES 25 gramas - Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de</p>	QUILOGRAMA	4.125	R\$ 25,01	R\$ 103.166,25



	cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deverá estar isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. Produto deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpo, higienizado e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação no máximo 1 dia no ato da entrega / validade mínima de 3 dias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: Veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.				
115	PÃO FRANCES 25 gramas - Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deverá estar isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. Produto deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpo, higienizado e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação no máximo 1 dia no ato da entrega / validade mínima de 3 dias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: Veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. COTA/ME-EPP	QUILOGRAMA	1.375	R\$ 25,01	R\$ 34.388,75
116	PÃO FRANCES 50 gramas - Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deverá estar isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. Produto deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpo, higienizado e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação no máximo 1 dia no ato da entrega / validade mínima de 3 dias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: Veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	QUILOGRAMA	3.825	R\$ 25,01	R\$ 95.663,25
117	PÃO FRANCES 50 gramas - Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deverá estar isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. Produto deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM	QUILOGRAMA	1.275	R\$ 25,01	R\$ 31.887,75



	<p>PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpo, higienizado e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação no máximo 1 dia no ato da entrega / validade mínima de 3 dias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: Veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.COTA/ME-EPP.</p>				
118	<p>PÃO HOT DOG 50 gramas - Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente, farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água, que se caracteriza por ser adocicado, macio e fofinho de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina uniforme. Produto isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou insetos. Deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico atóxico e transparente, limpo, higienizado e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação máxima de 1 dia no ato da entrega/ validade máxima de 3 dias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: Veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.</p>	QUILOGRAMA	2000	R\$ 21,19	R\$ 42.380,00
119	<p>PÃO MANDI 50 gramas - Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água, que se caracteriza por ser adocicado, macio e fofinho de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina uniforme. Produto isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou insetos. Deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpa e higienizada e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação/ validade (fabricação máxima de 1 dia no ato da entrega, data de validade mínima de 3 dias). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação <30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.</p>	QUILOGRAMA	3500	R\$ 30,96	R\$ 108.360,00
120	<p>PÃO PARA HAMBÚRGUER – 50 gramas (cada unidade). Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água. Deve apresentar características de produto adocicado, macio e fofinho, com casca de cor castanho-dourada uniforme e miolo branco-creme, de textura leve, macia e granulação fina e homogênea. O produto deverá estar livre de sujidades, materiais terrosos, objetos estranhos ou insetos, e atender integralmente à norma ABNT NBR 16170 e</p>	QUILOGRAMA	1500	R\$ 62,51	R\$ 93.765,00



	<p>demais exigências legais vigentes aplicáveis. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, devidamente limpo e higienizado, contendo no máximo até 20 unidades, com rótulo impresso e legível constando: nome do produto, ingredientes, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no máximo 3 dias, sendo obrigatória a entrega com fabricação realizada no máximo 1 (um) dia antes da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas, limpas, íntegras, resistentes e devidamente higienizadas, apropriadas para o transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, livre de odores fortes e ser capaz de manter a temperatura de conservação inferior a 30 °C, garantindo a integridade e frescor do produto. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado e seguir boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada nas unidades da rede municipal (Escolas, Creches e CMEIs), conforme as descrições das requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. Em caso de deterioração, contaminação ou qualidade inferior ao exigido, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 1 (um) dia útil, sem ônus para a administração pública.</p>				
121	<p>PÃO PARA HAMBÚRGUER – 50 gramas (cada unidade). Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água. Deve apresentar características de produto adocicado, macio e fofinho, com casca de cor castanho-dourada uniforme e miolo branco-creme, de textura leve, macia e granulação fina e homogênea. O produto deverá estar livre de sujidades, materiais terrosos, objetos estranhos ou insetos, e atender integralmente à norma ABNT NBR 16170 e demais exigências legais vigentes aplicáveis. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, devidamente limpo e higienizado, contendo no máximo até 20 unidades, com rótulo impresso e legível constando: nome do produto, ingredientes, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no máximo 3 dias, sendo obrigatória a entrega com fabricação realizada no máximo 1 (um) dia antes da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas, limpas, íntegras, resistentes e devidamente higienizadas, apropriadas para o transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, livre de odores fortes e ser capaz de manter a temperatura de conservação inferior a 30 °C, garantindo a integridade e frescor do produto. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado e seguir boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada nas unidades da rede municipal (Escolas, Creches e CMEIs), conforme as descrições das requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. Em caso de deterioração, contaminação ou qualidade inferior ao exigido, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 1 (um) dia útil, sem ônus para a administração pública. COTA/ME-EPP</p>	QUILOGRAMA	500	R\$ 62,51	R\$ 31.255,00
122	<p>PIMENTA BODE (pimenta de cheiro vermelha) - com 80% do ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes, embalagem com 100g. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de</p>	QUILOGRAMA	12	R\$ 170,16	R\$ 2.041,92



	<p>sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de isopor pequena coberta por papel filme, bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso. O fornecedor deve apresentar registro do seu alimento no Ministério (MAPA)/SIM/ documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>				
123	<p>PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS - condimento/especiaria de pimentas vermelhas secas e trituradas. Deve ser constituída de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pote plástico de polietileno, bem vedada, isento de umidade interna maior que 15%. Selada, com rótulo peso/informação nutricional, lista de ingredientes, e descrição de aditivos químicos / conservantes / estabilizantes. A rotulagem deve conter as seguintes informações: carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) e requisições enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	12	R\$ 21,55	R\$ 258,60
124	<p>POLPA DE FRUTA ACEROLA CONGELADA (-18°C) - Polpa de fruta concentrada sabor acerola, sem conservantes, 100% FRUTA, não deve conter AÇÚCAR, embalagem com peso 1kg, contendo descrição exigida de diluição. Podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na</p>	QUILOGRAMA	1700	R\$ 33,03	R\$ 56.151,00



	<p>quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Prazo de validade de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (-18 °C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias</p>				
125	<p>POLPA DE FRUTA CAJU CONGELADA(-18°C) - Polpa de fruta concentrada sabor caju, sem conservantes, 100% FRUTA, não deve conter AÇÚCAR, embalagem com peso 1kg, contendo descrição exigida de diluição. Podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Prazo de validade de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (-18 °C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades</p>	QUILOGRAMA	1700	R\$ 25,93	R\$ 44.081,00





	(Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.				
126	<p>POLPA DE FRUTA MARACUJÁ CONGELADA (-18°C) - Polpa de fruta concentrada sabor maracujá, sem conservantes, 100% FRUTA, não deve conter AÇÚCAR, embalagem com peso 1kg, contendo descrição exigida de diluição. Podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Prazo de validade de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (-18 °C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	1700	R\$ 40,62	R\$ 69.054,00
127	<p>POLPA DE FRUTA TAMARINDO CONGELADA (-18°C) - Polpa de fruta concentrada sabor tamarindo, sem conservantes 100% FRUTA, não deve conter AÇÚCAR, embalagem com peso 1kg, contendo descrição exigida de diluição. Podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo,</p>	QUILOGRAMA	1700	R\$ 29,70	R\$ 50.490,00



	<p>marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Prazo de validade de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (-18 °C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>				
128	<p>POLVILHO AZEDO – Produto alimentício obtido da fécula de mandioca fermentada e posteriormente seca, apresentando-se em forma de pó fino e homogêneo, de coloração branca a levemente amarelada. Deve possuir odor e sabor levemente ácidos, próprios do processo de fermentação, sem qualquer alteração. O produto deverá estar isento de grumos, umidade excessiva, bolores, fungos, parasitas, insetos, larvas, matérias estranhas, sujidades ou sinais de deterioração. Não deve conter aditivos não permitidos. Deve ser próprio para consumo humano e atender à legislação sanitária vigente EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), de 1 kg, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	QUILOGRAMA	1500	R\$ 32,40	R\$ 48.600,00
129	<p>QUEIJO CURADO GORDO RALADO RESFRIADO (4°C) – produzido exclusivamente a partir de leite de vaca pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermentos lácteos. Em um processo de cura resultante do esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de vaca, devidamente monitorizado, higienicamente controlado e ralado. Curado, com maturação superior a 10 dias. Coloração amarela clara,</p>	QUILOGRAMA	400	R\$ 50,38	R\$ 20.152,00



	<p>odor característico do produto. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. O produto deverá ter registro na ANVISA/ministério da agricultura/MAPA/ter registro de SIE/ SIF/SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica de 500g, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade mínimo 3 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: lote e informações nutricionais (principalmente para o conteúdo de proteínas, vitaminas e minerais tais como ferro e cálcio). Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4 °C), para manter o alimento resfriado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.</p>				
130	<p>QUEIJO FRESCO MAGRO RESFRIADO (4°C) - tipo minas, com pouco sal, produzido exclusivamente a partir de leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, acidulante ácido lácteo, coagulante e fermento lácteo. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. O produto deverá ter registro na ANVISA/ministério da agricultura/MAPA/ter registro de SIE/ SIF/SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ter peso de 1 kg e ser fornecido em embalagem individual confeccionada em plástico transparente, íntegro, resistente e devidamente vedado. A embalagem deve conter rótulo completo com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, marca, peso líquido, lista completa de ingredientes e aditivos utilizados (com especificação de corantes, conservantes e demais substâncias adicionadas), informações nutricionais — incluindo, obrigatoriamente, o teor de proteínas, vitaminas e minerais, especialmente ferro e cálcio — além do número do lote, data de fabricação e data de validade. A data de fabricação não poderá ultrapassar 1 (um) dia antes da data da entrega, e a validade máxima admitida para o produto será de 15 (quinze) dias. O rótulo deve estar legível, apropriado para consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária vigente.. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4 °C), para manter o alimento resfriado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas</p>	QUILOGRAMA	400	R\$ 56,06	R\$ 22.424,00



	no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.				
131	<p>QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS RESFRIADO (4°C) - Produto lácteo obtido a partir da coagulação do leite por meio de enzimas específicas, seguido de filagem da massa, moldagem e resfriamento. Deve apresentar coloração branco-amarelada uniforme, textura firme e elástica, superfície lisa, sem rachaduras, sem mofo, sem presença de corpos estranhos, parasitas, larvas ou qualquer sinal de deterioração. O sabor e o odor devem ser característicos de queijo muçarela fresco, sem acidez excessiva ou alterações. O produto deve conter exclusivamente ingredientes permitidos pela legislação vigente, como leite, fermento lácteo, coalho, sal e demais aditivos autorizados para padronização e conservação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em bandeja de isopor, coberta com filme de PVC, íntegro, transparente e bem vedado, garantindo proteção e adequada conservação. O queijo deverá estar fatiado em porções de aproximadamente 20 gramas cada, organizadas de forma uniforme e higienicamente dispostas. A embalagem deverá possuir peso líquido de 500 gramas e conter todas as informações obrigatórias em rótulo, incluindo: identificação do produto, marca, peso, lote, data de fabricação (máxima de 1 dia) e data de validade (máxima de 3 dias) no ato da entrega, além das informações nutricionais e demais dados exigidos pela legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4°C), para manter o alimento resfriado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.</p>	QUILOGRAMA	900	R\$ 41,63	R\$ 37.467,00
132	<p>QUITANDAS VARIADAS – QUILOGRAMA - Fabricação caseira do dia. De primeira qualidade. PRONTAS PARA CONSUMO IMEDIATO. De tamanho uniforme. Produtos: isentos de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. Pão de queijo, biscoito de queijo, biscoito suíço, broa de doce, broa de sal, rosca húngara, rosca de nata com canela, rosca de chocolate com canela, quebrador e pão de batata. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem descartável bandeja laminada coberto com plástico filme em PVC ou bandeja de isopor fechada, limpas e higienizadas. A embalagem deve ser bem vedada para acondicionar/manter as quitandas a temperatura quente (superior a 10°C). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: as quitandas deverão ser entregues em caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo, higienizado e conforme exigências legais. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento de Alimentação Escolar, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) e requisições enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do</p>	QUILOGRAMA	1.875	R\$ 49,23	R\$ 92.306,25



	produto imediato em caso de alteração do mesmo e qualidade inferior.				
133	<p>QUITANDAS VARIADAS – QUILOGRAMA - Fabricação caseira do dia. De primeira qualidade. PRONTAS PARA CONSUMO IMEDIATO. De tamanho uniforme. Produtos: isentos de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. Pão de queijo, biscoito de queijo, biscoito suíço, broa de doce, broa de sal, rosca húngara, rosca de nata com canela, rosca de chocolate com canela, quebrador e pão de batata. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem descartável bandeja laminada coberto com plástico filme em PVC ou bandeja de isopor fechada, limpas e higienizadas. A embalagem deve ser bem vedada para acondicionar/manter as quitandas a temperatura quente (superior a 10°C). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: as quitandas deverão ser entregues em caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo, higienizado e conforme exigências legais. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento de Alimentação Escolar, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) e requisições enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto imediato em caso de alteração do mesmo e qualidade inferior. COTA/ME-EPP</p>	QUILOGRAMA	625	R\$ 49,23	R\$ 30.768,75
134	<p>REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR COLA – Refrigerante sabor cola, pronto para consumo, elaborado a partir de água gaseificada, açúcar, extrato aromático característico de cola e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração escura uniforme, sabor e aroma típicos do produto, carbonatação adequada, isento de partículas, turvação, fermentação, vazamento, sujidades ou quaisquer sinais de alteração física, química ou microbiológica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 200ml): valor energético 59kcal a 79kcal; carboidratos: 15g a 25g; açúcares totais: 15g a 20g; açúcares adicionados: 15g a 20g; gorduras totais: 0g, Sódio 10mg a 20mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (PET de 2000 MILILITROS) bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/ peso/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. A embalagem não pode apresentar amassados, deformações, rachaduras ou tampas violadas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	1000	R\$ 14,67	R\$ 14.670,00



135	<p>REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR GUARANÁ - Refrigerante sabor guaraná, pronto para consumo, elaborado com água gaseificada, açúcar, extrato ou aroma característico de guaraná e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração típica, sabor e aroma próprios do guaraná, carbonatação adequada e aspecto límpido, isento de partículas, turvação, vazamentos, fermentação, sujidades ou qualquer sinal de alteração física, química ou microbiológica. . Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 200ml): valor energético 61kcal a 81kcal; carboidratos: 15g a 25g; açúcares totais: 15g a 20g; açúcares adicionados: 15g a 20g; gorduras totais: 0g, Sódio 17mg a 27mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (PET de 2000 MILILITROS) bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/ peso/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. A embalagem não pode apresentar amassados, deformações, rachaduras ou tampas violadas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	UNIDADE	1000	R\$ 13,00	R\$ 13.000,00
136	<p>REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML - Refrigerante sabor cola, pronto para consumo, elaborado a partir de água gaseificada, açúcar, extrato aromático característico de cola e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração escura uniforme, sabor e aroma típicos do produto, carbonatação adequada, isento de partículas, turvação, fermentação, vazamento, sujidades ou quaisquer sinais de alteração física, química ou microbiológica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 200ml): valor energético 59kcal a 79kcal; carboidratos: 15g a 25g; açúcares totais: 15g a 20g; açúcares adicionados: 15g a 20g; gorduras totais: 0g, Sódio 10mg a 20mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (PET de 200 MILILITROS) bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/ peso/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. A embalagem não pode apresentar amassados, deformações, rachaduras ou tampas violadas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas,</p>	UNIDADE	3000	R\$ 4,18	R\$ 12.540,00





	limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.				
137	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML - Refrigerante sabor guaraná, pronto para consumo, elaborado com água gaseificada, açúcar, extrato ou aroma característico de guaraná e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração típica, sabor e aroma próprios do guaraná, carbonatação adequada e aspecto límpido, isento de partículas, turvação, vazamentos, fermentação, sujidades ou qualquer sinal de alteração física, química ou microbiológica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 200ml): valor energético 61kcal a 81kcal; carboidratos: 15g a 25g; açúcares totais: 15g a 20g; açúcares adicionados: 15g a 20g; gorduras totais: 0g, Sódio 17mg a 27mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (PET de 2000 MILILITROS) bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/ peso/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. A embalagem não pode apresentar amassados, deformações, rachaduras ou tampas violadas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	UNIDADE	3000	R\$ 3,28	R\$ 9.840,00
138	REPOLHO VERDE - In Natura, bulbo redondo, fresco e firme, de 1ª qualidade. Deverá apresentar consistência firme; pele lisa, coloração (verde claro e branco), característica do alimento sem sujidades, cheiro e textura próprios, rachaduras, manchas, machucados, livres de parasitas e fungos, com ausência de oxidação (início de apodrecimento). Deverá apresentar tamanho pequeno/médio. O alimento deverá estar limpo (sem excesso de folhas), pronto para ser consumido. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz	QUILOGRAMA	2500	R\$ 11,49	R\$ 28.725,00



	de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.				
139	<p>REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL - Requeijão cremoso elaborado a partir de creme de leite e/ou massa coalhada reconstituída, fundida e homogeneizada, apresentando textura cremosa, uniforme e consistente, coloração branca a levemente amarelada e sabor suave característico. O produto deve estar isento de separação de soro, grumos, bolores, fungos, sujidades, parasitas, corpos estranhos, bem como odores, sabores ou sinais de deterioração ou contaminação física, química ou microbiológica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção 30g) Valor energético 68kcal a 88kcal; carboidratos: 1,5g a 2,5g; proteína: 2,7g a 3,5g; gorduras totais: 5,7g a 6,2g; gorduras saturadas: 3,3g a 4,0g; gordura trans: 0, sódio: 80mg a 90mg.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve ser fornecido em pote plástico rígido de 200 g, íntegro, de material atóxico, bem vedado e com lacre original. A embalagem deve conter rótulo com identificação do produto, marca, peso líquido, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação (máxima de 30 dias no ato da entrega) e data de validade mínima de 3 meses após a fabricação. O rótulo deve ser legível e completo, e o produto deve ser entregue dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de conservação.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes/térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<4 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marcas: Itambé, Nestlé, Tirolez, Danone e outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	500	R\$ 23,15	R\$ 11.575,00
140	<p>ROSCA DOCE TRANÇADA COM COBERTURA COCO RALADO E AÇÚCAR - Fabricação caseira do dia. Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água, que se caracteriza por ser adocicado, macia e fofinha de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina uniforme. Superfície coberta por açúcar e coco ralado, macia, brilhante, com miolo consistente. Produto: isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos/pragas.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico em polipropileno transparente, limpo, higienizado e contendo até 20 unidades.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: as roscas deverão ser entregues em caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo, higienizado e conforme exigências legais. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto imediato em caso de alteração do mesmo e qualidade inferior.</p>	QUILOGRAMA	1100	R\$ 29,39	R\$ 32.329,00



141	<p>SAL REFINADO DE MESA - peso líquido de 1 quilo, iodado. Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. Características sensoriais: aparência cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; Cor: branca; Odor: inodoro; Sabor: característico (salino). O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem plástica, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 24 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Dunas, Sosal, Cisne e outras marcas equivalentes a descrição.</p>	QUILOGRAMA	2540	R\$ 4,49	R\$ 11.404,60
142	<p>SALGADOS FRITOS E ASSADOS, CENTO - fabricação caseira de primeira qualidade, frescos e PRONTOS PARA O CONSUMO IMEDIATO, com quantidade mínima de 100 unidades e peso mínimo de 30 gramas cada unidade. Salgados: coxinha de frango, risole de queijo, risole queijo com presunto, risole carne com milho, esfirra de carne suína, esfirra de carne bovina, empadinha de frango, enroladinho de queijo sem cobertura, enroladinho de queijo com cobertura de coco ralado e leite condensado, enroladinho queijo com presunto, bolinha de queijo, quibe, pastel assado de frango, pastel assado queijo com presunto, pastel assado de carne suína, mini pizza queijo com presunto, mini sanduiche de pão de batata com alface e patê a escolha: Opção 1) maionese com cenoura e frango. Opção 2) maionese com cenoura e presunto. A escolha do patê será enviada pela empresa contratante através das requisições. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem de isopor com tampa fechada, bem vedada para manter a temperatura quente (superior a 10°C). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: os salgados deverão ser entregues em caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo, higienizado e conforme exigências legais. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto imediato em caso de alteração do mesmo e qualidade inferior.</p>	UNIDADE	1.125	R\$ 112,78	R\$ 126.877,50
143	<p>SALGADOS FRITOS E ASSADOS, CENTO - fabricação caseira de primeira qualidade, frescos e PRONTOS PARA O CONSUMO IMEDIATO, com quantidade mínima de 100 unidades e peso mínimo de 30 gramas cada unidade. Salgados: coxinha de frango, risole de queijo, risole queijo com presunto,</p>	UNIDADE	375	R\$ 112,78	R\$ 42.292,50





	<p>risole carne com milho, esfirra de carne suína, esfirra de carne bovina, empadinha de frango, enroladinho de queijo sem cobertura, enroladinho de queijo com cobertura de coco ralado e leite condensado, enroladinho queijo com presunto, bolinha de queijo, quibe, pastel assado de frango, pastel assado queijo com presunto, pastel assado de carne suína, mini pizza queijo com presunto, mini sanduiche de pão de batata com alface e patê a escolha: Opção 1) maionese com cenoura e frango. Opção 2) maionese com cenoura e presunto. A escolha do patê será enviada pela empresa contratante através das requisições. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem de isopor com tampa fechada, bem vedada para manter a temperatura quente (superior a 10°C). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: os salgados deverão ser entregues em caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo, higienizado e conforme exigências legais. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto imediato em caso de alteração do mesmo e qualidade inferior. COTA/ME-EPP</p>				
144	<p>SALSICHA CONGELADA (-18°C) – Salsicha tipo hot dog, produzida a partir de carne mecanicamente separada de aves e/ou carne suína e bovina, acrescida de gordura, água, sal e demais ingredientes permitidos, cozida e homogeneizada, apresentando coloração uniforme, textura firme, superfície lisa e sabor característico. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas, corpos estranhos, bolores, fungos, rachaduras, rasgos na pele, manchas escuras, odores ou sabores estranhos, bem como qualquer sinal de deterioração física, química ou microbiológica. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em pacote plástico de polietileno, íntegro, resistente e bem vedado, contendo 1 kg de produto. A embalagem deve apresentar rótulo com identificação completa, incluindo: marca, peso líquido, lote, data de fabricação (máximo de 30 dias antes da entrega) e prazo de validade conforme legislação vigente. A rotulagem deve conter, no mínimo: tabela nutricional, lista completa de ingredientes e aditivos, com especificação clara da presença de corantes e/ou conservantes; além de carimbo de inspeção (estadual, federal, ANVISA, MAPA ou SIM), conforme o tipo de produto e exigência legal aplicável. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas térmicas brancas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado e limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (-18°C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: PifPaf, Sadia, Perdigão, Super frango e outras marcas equivalentes a descrição.</p>	QUILOGRAMA	1000	R\$ 15,52	R\$ 15.520,00
145	<p>SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU – Produto alimentício obtido a partir de água, suco concentrado de caju, corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais autorizados pela legislação vigente. Deve apresentar cor amarelo-dourada característica, aroma e sabor típicos da fruta, sem presença de</p>	UNIDADE	4200	R\$ 12,51	R\$ 52.542,00



	<p>odores estranhos, fermentação, turvação anormal, sedimentação inadequada ou qualquer sinal de deterioração. O produto deve estar isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos ou qualquer contaminação física, química ou biológica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (porção de 40ml) Valor Energético: 7kcal a 27kcal; Carboidratos: 1,7g a 2,5g; Açúcares: 1,7g a 2,5g; Açúcares adicionados: 0g; Sódio: 9,4mg a 10mg; Vitamina C: 15mg a 25mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em garrafa plástica de polietileno, íntegra, resistente e bem vedada, contendo 500 ml. A embalagem deve apresentar rótulo completo com: nome do produto, marca, volume, data de fabricação (máximo de 30 dias antes da entrega), data de validade de 12 meses, lote e demais informações obrigatórias. A rotulagem deve conter, no mínimo: tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual, federal, ANVISA, MAPA ou SIM, conforme aplicável; listagem completa de ingredientes e aditivos, especificando claramente a presença de corantes, conservantes e/ou estabilizantes, quando existentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Maguary, Dafruta, Pindorama e outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
146	<p>SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA – Produto alimentício obtido a partir de água, suco concentrado da polpa de goiaba, corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais autorizados pela legislação vigente, devendo apresentar cor rosada característica, aroma e sabor típicos da fruta, sem adição de açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais (exceto quando permitido pela legislação). O produto deve estar isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos ou qualquer indício de contaminação física, química ou biológica, não devendo apresentar fermentação, turvação anormal, grumos atípicos, odor estranho ou sinais de deterioração. Deverá corresponder a tabela nutricional: (porção de 40ml) Valor Energético: 11kcal a 31kcal; Carboidratos: 2,5g a 3,2g; Açúcares: 1,5g a 2,2g; Açúcares adicionados: 0g; Sódio: 5,8mg a 6,8mg; Vitamina C: 18mg a 28mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em garrafa plástica de polietileno, íntegra, resistente e bem vedada, contendo 500 ml. A embalagem deve apresentar rótulo completo com: nome do produto, marca, volume, data de fabricação (máximo de 30 dias antes da entrega), data de validade de 12 meses, lote e demais informações obrigatórias. A rotulagem deve conter, no mínimo: tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual, federal, ANVISA, MAPA ou SIM, conforme aplicável; listagem completa de ingredientes e aditivos, especificando claramente a presença de corantes, conservantes e/ou</p>	UNIDADE	3100	R\$ 11,93	R\$ 36.983,00



	<p>estabilizantes, quando existentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Maguary, Dafruta, Pindorama e outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
147	<p>SUCO PRONTO SABOR CAJU 1 LITRO - Produto alimentício líquido pronto para consumo, elaborado a partir da polpa ou suco de caju, podendo conter água e aditivos permitidos pela legislação vigente, desde que informados no rótulo. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos do caju, sem presença de partículas estranhas, turvação anormal, fermentação, espuma excessiva, separação indevida de fases, odor atípico ou qualquer sinal de deterioração. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos, ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (porção de 200ml) Valor energético 31 kcal a 51 kcal; carboidratos 7,7g a 8,8g; açúcares totais: 6,8g a 7,5g; açúcares adicionados: 3,4g a 4,0g, fibras alimentares: 0,9g a 1,5g; sódio: 10mg a 20mg, vitamina C: 79mg a 90mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O suco deverá ser acondicionado em embalagem Tetra Pak (formato caixa), íntegra, resistente, atóxica, hermeticamente fechada e bem vedada, contendo 1 litro. A embalagem deve trazer todas as informações obrigatórias: nome do produto, marca, volume, data de fabricação (máximo de 30 dias antes da entrega), data de validade de até 12 meses, lote, modo de conservação e demais exigências legais. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal / registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lista completa de ingredientes e aditivos, especificando claramente a presença de corantes, conservantes e/ou estabilizantes, quando existentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Dafruta, Del Valle, La fruit e outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	2000	R\$ 11,53	R\$ 23.060,00
148	<p>SUCO PRONTO SABOR CAJU 200 ml - Produto alimentício líquido pronto para consumo, elaborado a partir da polpa ou suco de caju, podendo conter água e aditivos permitidos pela legislação vigente, desde que informados no rótulo. Deve</p>	UNIDADE	10500	R\$ 3,08	R\$ 32.340,00





	<p>apresentar cor, aroma e sabor característicos do caju, sem presença de partículas estranhas, turvação anormal, fermentação, espuma excessiva, separação indevida de fases, odor atípico ou qualquer sinal de deterioração. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos, ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (porção de 200ml) Valor energético 31 kcal a 51 kcal; carboidratos 7,7g a 8,8g; açúcares totais: 6,8g a 7,5g; açúcares adicionados: 3,4g a 4,0g, fibras alimentares: 0,9g a 1,5g; sódio: 10mg a 20mg, vitamina C: 79mg a 90mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O suco deverá ser acondicionado em embalagem Tetra Pak (formato caixa), íntegra, resistente, atóxica, hermeticamente fechada e bem vedada, contendo 200 mililitros. A embalagem deve trazer todas as informações obrigatórias: nome do produto, marca, volume, data de fabricação (máximo de 30 dias antes da entrega), data de validade de até 12 meses, lote, modo de conservação e demais exigências legais. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal / registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lista completa de ingredientes e aditivos, especificando claramente a presença de corantes, conservantes e/ou estabilizantes, quando existentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Dafruta, Del Valle, La fruit e outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
149	<p>SUCO PRONTO SABOR UVA 1 LITRO -Produto alimentício líquido pronto para consumo, elaborado a partir da polpa ou suco de uva, podendo conter água e aditivos permitidos pela legislação vigente, desde que informados no rótulo. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos do caju, sem presença de partículas estranhas, turvação anormal, fermentação, espuma excessiva, separação indevida de fases, odor atípico ou qualquer sinal de deterioração. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos, ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. . Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 200ML); Valor energético: 48 kcal a 68kcal, carboidratos 12g a 22g; açúcares: 12g a 20g; sódio: 5,4mg a 6mg; Vitamina C: 67mg a 77mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O suco deverá ser acondicionado em embalagem Tetra Pak (formato caixa), íntegra, resistente, atóxica, hermeticamente fechada e bem vedada, contendo 1 litro. A embalagem deve trazer todas as informações obrigatórias: nome do produto, marca, volume, data de fabricação (máximo de 30 dias antes da entrega), data de validade de até 12 meses, lote, modo de conservação e demais exigências legais. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: tabela nutricional,</p>	UNIDADE	2000	R\$ 11,76	R\$ 23.520,00





	<p>carimbo de inspeção estadual ou federal / registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lista completa de ingredientes e aditivos, especificando claramente a presença de corantes, conservantes e/ou estabilizantes, quando existentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Dafruta, Del Valle, La fruit e outras marcas equivalentes a descrição.</p>				
150	<p>SUCO PRONTO SABOR UVA 200 ml - Produto alimentício líquido pronto para consumo, elaborado a partir da polpa ou suco de uva, podendo conter água e aditivos permitidos pela legislação vigente, desde que informados no rótulo. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos do caju, sem presença de partículas estranhas, turvação anormal, fermentação, espuma excessiva, separação indevida de fases, odor atípico ou qualquer sinal de deterioração. O produto deve estar totalmente isento de sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, fungos, ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 200ML); Valor energético: 48 kcal a 68kcal, carboidratos 12g a 22g; açúcares: 12g a 20g; sódio: 5,4mg a 6mg; Vitamina C: 67mg a 77mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O suco deverá ser acondicionado em embalagem Tetra Pak (formato caixa), íntegra, resistente, atóxica, hermeticamente fechada e bem vedada, contendo 200 ML.A embalagem deve trazer todas as informações obrigatórias: nome do produto, marca, volume, data de fabricação (máximo de 30 dias antes da entrega), data de validade de até 12 meses, lote, modo de conservação e demais exigências legais. A rotulagem deverá conter, obrigatoriamente: tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal / registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lista completa de ingredientes e aditivos, especificando claramente a presença de corantes, conservantes e/ou estabilizantes, quando existentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Sugestão de marca: Dafruta, Del Valle, La fruit e outras marcas equivalentes a descrição.</p>	UNIDADE	10500	R\$ 3,49	R\$ 36.645,00
151	<p>TOMATE TIPO SALADETE - In Natura, quilograma, íntegro, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresco; Deverá apresentar consistência firme; pele lisa e firme;</p>	QUILOGRAMA	2600	R\$ 9,90	R\$ 25.740,00



	sabor intenso, coloração uniforme; característica do alimento sem sujidades, rachaduras, manchas, machucados, livres de parasitas e fungos. Não estar maduro demais e nem muito verde, não conter sinais de choque físico e/ou mecânicos. Com grau de maturação a 70%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico de polietileno, bem vedada e limpo. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.				
152	UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE – Produto natural, desidratado, isento de conservantes e aditivos químicos, contendo apenas uva passa escura sem semente, com coloração característica escura, sabor adocicado natural, odor típico e livre de sujidades, umidade excessiva, fungos visíveis, insetos, larvas ou quaisquer corpos estranhos. Deverá corresponder a tabela nutricional: (Porção de 30g) Valor energético: 90kcal a 110kcal; Carboidratos: 24g a 34g; Açúcares totais: 17g a 22g; Proteínas: 0,9g a 1,5g; Gorduras totais: 0,1g a 0,8g; Gorduras saturadas: 0g; Gorduras trans: 0g; Fibra alimentar: 1,1 g a 2,1g; Sódio: 3,3mg a 4,3mg.. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica transparente ou opaca, atóxica, bem vedada e selada, contendo 500g do produto, com rótulo impresso de forma clara e legível apresentando: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega, sendo obrigatória fabricação com no máximo 30 dias antes da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue acondicionado em caixas de papelão limpas, resistentes e higienizadas, próprias para o transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, sem odores fortes e garantir temperatura inferior a 30 °C, assegurando a conservação do produto. O entregador deverá estar uniformizado e seguir boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar conforme descrições das requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. Em caso de produto avariado, contaminado ou fora das especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem ônus para a administração pública. Sugestão de marcas: La violeteira, Vale fértil e outras marcas equivalentes a descrição.	UNIDADE	600	R\$ 23,58	R\$ 14.148,00
VALOR TOTAL					R\$ 8.369.138,02

OS ITENS COTA/ME-EPP ESTÃO EM NEGRITO NO FINAL DA DESCRIÇÃO DOS ITENS.

1.1. Os itens acima não se enquadram como bens de luxo, nos termos do Decreto/Portaria nº 60/2023.



1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns. Os descritivos dos itens foram postos conforme documento de formalização de demanda.

26.16. A exceção dos itens **11, 15, 36, 38, 40, 42, 44, 55, 67, 72, 78, 86, 88, 96, 101, 109, 116, 120, 132 e 142** os demais são exclusivos a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas, em respeito à Lei Complementar nº 123, de 2006 e Lei Municipal 3.438 de 26 de março de 2024.

26.17. Os itens **12, 16, 37, 39, 41, 43, 45, 56, 68, 73, 79, 87, 89, 97, 102, 110, 115, 117, 121, 133 e 143** são cotas destinadas exclusivamente a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas, em respeito à Lei Complementar nº 123, de 2006 e Lei Municipal 3.438 de 26 de março de 2024.

1.2. O custo estimado total da contratação é **R\$ 8.369.138,02 (oito milhões trezentos e sessenta e nove mil e cento e trinta e oito reais e dois centavos)** conforme custos unitários apostos na tabela acima.

2. DO PRAZO CONTRATUAL

2.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço será de 12 meses e a vigência do contrato resultante da mesma contados da assinatura do contrato até o final do exercício financeiro, na forma do artigo 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021

2.2. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que se tratam de bens de consumo indispensáveis para as atividades desempenhadas pela administração, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

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

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição dos gêneros alimentícios é necessária para garantir a alimentação dos alunos e servidores da secretaria municipal de educação.

3.2. A licitação é o procedimento administrativo por meio do qual a Administração Pública seleciona a proposta mais vantajosa, ou seja, a que melhor atenda ao interesse público dentre as ofertadas pelos particulares que com ela desejam contratar, oportunizando, pois, qualquer interessado, desde que devidamente habilitado, a participar do certame.



- 3.3. Trata-se de obrigação do administrador público, estabelecida pelo inciso XXI do artigo 37 da Constituição Federal, conforme se depreende da inteligência do referido dispositivo constitucional, o dever de licitar é a regra no ordenamento jurídico pátrio. Enquanto decorrência do princípio da supremacia do interesse público, tal medida tem caráter compulsório, deixando de ser adotada apenas nas hipóteses previstas na lei.
- 3.4. A Prefeitura de Inhumas/GO fez o Plano de Contratações Anuais do ano de 2025, de que trata o inciso VII do art. 12 da Lei 14.133/21, o qual ainda não foi publicado.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Sustentabilidade

5.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

5.1.1.1. Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

5.1.1.2. No caso de fornecimento de Produtos de origem animal, são requisitos para aceitação destes, conforme Guia Nacional de Contratações Sustentáveis 6ª Edição, os estabelecimentos deverão estar registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrados pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

5.1.1.3. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do instituto nacional de metrologia, normalização e qualidade industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

5.1.1.4. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

5.1.1.5. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como



mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil- polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

5.2. Marcas/modelos

5.2.1. Indica-se as marcas constantes nas descrições dos itens, como referência ou facilitação da descrição do objeto, nos termos do art. 41, I, d, da Lei 14.133/2021.

5.2.2. Caso não seja apresentada a marca referência disposta no descritivo do item, o licitante deverá apresentar prova de qualidade de produto similar, conforme disciplinado no art. 42, da Lei 14.133/2021.

5.3. Amostra

5.3.1. O licitante melhor classificado, e provisoriamente classificado em primeiro lugar, deverá apresentar amostra, conforme constante na descrição do item, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

5.3.2. Necessidade de apresentação de catálogo ou amostra.

5.3.2.1. O FNDE define na Resolução nº 06/2020 ⁽¹⁾ que a entidade executora (EE) poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a obrigatoriedade do licitante provisoriamente vencedor apresentar, antes da homologação do resultado da licitação, amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais poderão ser submetidas a testes necessários. Complementa ainda a previsão de amostragem no procedimento licitatório, como condição de aceitabilidade desta, a aprovação do produto a ser fornecido, através de teste, conforme se infere do art. 11, inc. I, art. 17, § 3º e art. 41, inc. II e § único, todos da Lei nº 14.133/2021.

5.3.2.2. O recebimento das amostras para a avaliação dos produtos deverá ser providenciado pelas licitantes vencedoras dos itens elencados para serem submetidos, devendo encaminhar no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis a contar da ciência da ata da sessão que julgou as propostas, sendo que em caso de não envio dos produtos para análise, decairá a prerrogativa de vencedora do certame, em razão da não aceitação da proposta formulada.

5.3.2.3. Seguindo adiante, em relação ao procedimento de análise de amostragem, em caso de reprovação dos produtos no teste sensorial deve-se chamar o segundo lugar. Sugere-se



nessa etapa a aplicação de um teste que avalia os atributos do produto chamado Teste “Dentro-Fora do Padrão”.

5.3.2.4. A equipe de avaliação sensorial no processo licitatório deverá ser constituída pelos representantes da Secretaria Municipal de Educação e os membros do Conselho de Alimentação Escolar - CAE, devendo todas assinar o relatório de avaliação sensorial.

5.3.2.5. Esse relatório deverá conter os produtos analisados e o respectivo resultado da equipe de análise sensorial, não devendo revelar o nome do fornecedor. Para efeito de documentação, sugere-se colocar apenas o CNPJ e inscrição Estadual (caso possua).

5.3.2.6. Portanto, o produto testado só estará apto para ser adquirido no processo licitatório caso 85% dos participantes avalie o produto como “dentro” no teste “dentro-fora”.

5.3.2.7. Para que o teste “dentro-fora” seja aplicado, uma equipe de provadores é treinada a avaliar alguns atributos sensoriais de grande importância em um produto por meio do uso de referências que representam variações aceitáveis e inaceitáveis dos atributos do produto em questão.

5.3.2.8. Cada produto deve ser preparado pela Entidade Executora conforme as instruções de uso e em quantidade suficiente para que cada provador receba uma porção deste (um copo ou um prato raso).

5.3.2.9. O nutricionista responsável pela alimentação escolar juntamente com o grupo de avaliadores deverá definir os atributos de cada produto. Devem-se utilizar sempre atributos que sejam de grande relevância para avaliar a qualidade do produto, portanto, a amostra estará dentro ou fora do padrão estabelecido pela equipe. Exemplo: Em biscoitos testar: sabor, crocância, cor, gosto salgado.

5.3.2.10. Os provadores fazem seu julgamento e então são computadas as porcentagens de julgamentos “dentro” e “fora”. Com base nestes resultados a coordenação da alimentação escolar pode vir a tomar a decisão de aprovar ou não o produto. Por exemplo: uma amostra de arroz será testada com 15 provadores. A equipe foi treinada pelo nutricionista a testar os atributos: sabor, cor, aroma e textura, segundo o que foi padronizado no treinamento. Sete provadores julgaram a amostra como “dentro” e oito como “fora”. Ou seja, representando o percentual de 46,66% de “dentro”.

5.3.2.11. Ressalte-se que a avaliação de amostras somente ocorrerá após a etapa de lances, preservando o potencial ganho de economia viabilizado pelos lances no Pregão,



conforme preconizado no art. 17, § 3º e art. 41, § único, ambos da Lei nº 14.133/2021, através de critérios objetivos, detalhadamente especificados (ANEXO I), para avaliação de amostras que entender necessárias a apresentação. Somente exigindo-as do licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar no certame (TCU - Acórdão 1113/2008 – Plenário, Acórdão 1332/2007 – Plenário, Acórdão 1182/2007 – Plenário).

5.3.3. Para fins de análise serão solicitados amostra dos seguintes itens: Açafão / Biscoito Doce Maizena / Biscoito Salgado Cream Cracker Sabor Manteiga / Bombom Recheado com amendoim e cobertura de chocolate ao leite pacote 1kg/ Bombom Recheado cobertura branca pct 1kg / Cacau em pó 100% / Café / / Extrato de Tomate 300g / 75. Extrato de tomate concentrado sem adição de açúcar e de sal / Farinha de mandioca / Feijão Cariquinha cor clara / Feijão Preto / Linguiça de Frango Toscana / Linguiça Suína Toscana / Macarrão Tipo Ave Maria com ovos / .Macarrão Tipo Espaguete com ovos / Macarrão Tipo Parafuso com ovos / Macarrão Tipo Penne com ovos / Manteiga de Leite com sal / Margarina Vegetal 80% lipídios / Polpa de Acerola / Polpa de Caju / Polpa Maracujá / Polpa de Tamarindo / Queijo Curado Gordo /Refrigerante sabor Coca Cola / Refrigerante sabor Guaraná / Suco industrializado sabor caju 500 mililitros / Suco pronto sabor caju 1000 mililitros / Suco pronto caju 200ml / Suco pronto sabor Maracujá 1000 mililitros / Suco pronto sabor Uva 1000 mililitros / Suco pronto sabor uva 200ml.

5.3.4. **Justificativa para solicitação de amostras.**

5.3.4.1. A presente justificativa tem por objetivo fundamentar a necessidade da exigência de amostras de gêneros alimentícios no processo de aquisição conduzido pela Prefeitura Municipal de Inhumas, com base nos critérios técnicos e normativos vigentes. A avaliação prévia das amostras é essencial para garantir que os produtos fornecidos atendam aos requisitos de qualidade, segurança e conformidade especificados no Termo de Referência.

5.3.4.2. A exigência de amostras fundamenta-se nos seguintes aspectos técnicos e administrativos: apresentação de amostras permite a verificação da padronização dos produtos quanto à qualidade sensorial (cor, sabor, odor e textura), aspectos físicos (tamanho, peso e embalagem) e conformidade com as exigências da administração pública.

5.3.4.3. A exigência de amostras auxilia na mitigação de riscos relacionados ao fornecimento de produtos inadequados, evitando que itens de qualidade inferior sejam entregues e reduzindo a necessidade de substituições, retrabalho e desperdício.



5.3.4.4. A apresentação de amostras contribui para um critério técnico objetivo na análise e escolha dos produtos a serem adquiridos, garantindo isonomia entre os licitantes e permitindo uma decisão baseada não apenas no menor preço, mas também na qualidade efetiva dos produtos.

5.3.4.5. Diante do exposto, a exigência de amostras no processo de aquisição de gêneros alimentícios é uma medida necessária para assegurar que os produtos contratados atendam plenamente às necessidades da administração pública, garantindo qualidade, segurança e eficiência no fornecimento.

5.3.5. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

5.3.6. Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados.

5.3.7. Comprovar a aptidão para o fornecimento dos itens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação.

5.3.8. Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade e apresentando as características constantes no edital.

5.3.9. Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais, que devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens.

5.3.10. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.

5.3.11. Havendo qualquer anomalia qualitativa com o lote de produtos recebidos, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenamento de responsabilidade desta secretaria ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria, para elucidação dos fatos.

5.3.12. Quando constatado que o problema foi gerado pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria, na mesma quantidade e condições sanitárias e adequadas ao preparo e consumo.

5.3.13. Quando da entrega de frutas e alimentos prontos para consumo, estes deverão ser apresentados isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade preestabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua





preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme as especificações do item.

5.3.14. A exigência de produtos de qualidade é fundamental para assegurar que os alimentos fornecidos sejam frescos, saborosos e atendam aos padrões adequados de higiene e segurança alimentar. Ao optar por insumos de primeira linha, buscamos garantir que os servidores tenham uma experiência satisfatória durante os coffee-breaks, promovendo satisfação e bem-estar.

5.3.15. Esta medida visa evitar contratempos e prejuízos decorrentes de produtos de baixa qualidade, além de demonstrar o compromisso da Prefeitura Municipal de Inhumas com a excelência e a eficiência na utilização dos recursos públicos. A qualidade dos alimentos fornecidos contribui para um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo, refletindo diretamente na imagem e reputação dos órgãos públicos.

5.3.16. O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência.

5.3.17. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos.

5.3.18. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação.

5.3.19. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

5.3.20. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Ordem de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade.

5.3.21. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos



constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

5.3.22. As amostras deverão ser entregues na sede da Prefeitura Municipal de Inhumas no endereço Av. Wilson Quirino Andrade, N 450, Bairro Anhanguera, Inhumas-GO entre 7:30h e 10:30h ou entre 13:30h e 16:30h, de segunda-feira a sexta-feira, no prazo de 08 (oito) dias úteis, contados da solicitação, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

5.3.23. É facultado a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada pelo interessado, antes de findo o prazo.

5.3.24. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

5.3.25. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de publicação oficial.

5.3.26. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

5.3.27. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

5.3.28. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 08 (oito) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

5.3.29. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

5.4. **Subcontratação**

5.4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.5. **Garantia**

5.5.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

**6. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO****6.1. Condições de entrega**

6.1.1. A empresa contratada terá o prazo de 08 (oito) dias uteis para efetuar a entrega dos itens;

6.1.2. A entrega deverá ser realizada de **forma parcelada**, no local indicado na solicitação nos horários entre as 07h 30min às 10h 30min e 13h 30min às 16h 30min;

6.1.3. Os produtos perecíveis deverão ser entregues com no mínimo dois terços do prazo total disposto pelo fabricante;

6.1.4. Endereços de entrega tabela abaixo:

ENDEREÇOS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL/ ESCOLAS/ CRECHES/CMEIS E SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
UEPM PROFESSORA CLEIDE CAMPOS- Av. Maria José de Paula c/ Rua 01 E, Qd.17 - Setor Amélio Alves
UEPM MOACIR LUIZ DE PAULA BRANDÃO Rua Avelino João Bernardes, Qd. 03, Lt. APM - Residencial Ana Brandão
UEPM UNI DUNI TÊ Avenida Regina Paccis c/ Rua Aureliano Machado, Qd. 21 Lt.01, Parque Santa Marta
UEPM ALESSANDRO MIGUEL Avenida Radial Norte c/ Rua 01, Qd. 04, Lt. 01 - Setor Teodoro Alves Rezende
UEPM CANTINHO DO SABER Rua Guanabara e Rua Aracaju Qd. 04 Lt. 16 - Setor Vila Operária
UEPM SOSSEGO DA MAMÃE Rua 21 de Abril, Nº 481, Qd. APM 01, Lt. 01 - Setor Paraíso - 1 Etapa
UEPM MANOEL LUIZ DA SILVA BRANDÃO Rua Reny David c/ Rua Pedro Roriz Qd. H Lt. 11,12,13 - Setor Vila América
UEPM ROBERTO ALCÂNTARA Rua 01 esq. c/ Rua 02 - Vila Mutirão
UEPM DENTINHO DE LEITE Rua Joana Luiza Palmeira esq. Com a Rua Maristela P. Pacheco - Setor Eldorado
UEPM HORAS FELIZES Rua Padre Redentoristas c/ Rua 01, Qd. 48, Lt. 13 - Vila Santa Maria
UEPM PERALTA Rua Nagasaki, Qd 01, Lt 01 – Bairro Nipo Brasileiro
UEPM INFÂNCIA FELIZ Rua José Pereira da Silva Qd. 02 Lt. 01 - Bairro Anhanguera
UEPM PADRE FELICIANO - INTEGRAL Rua Tiradentes. Qd. 08, Lt. 01 - Setor Pedrinhas
UEPM MONSENHOR ANGELINO- Zona Rural - Rodovia GO-222 - Serra Abaixo
UEPM ODILON RORIZ- Zona Rural - Rodovia GO-070 - Povoado Santa Amália
UEPM JOÃO LOBO – Rua 01 - Vila Santa Maria (AO LADO DA ESCOLA HORAS FELIZES)
ESCOLA CASTRO ALVES - ENTIDADE FILANTRÓPICA Rua João Jorge Sahium, nº 809 - Vila Lucimar





CRECHES/CMEIs
CRECHE MUNICIPAL APARECIDA DE OLIVEIRA HEITOR Rua Dona Hilda Garcia, Qd. 04, Lt. 13 s/nº - Setor Paraíso
CRECHE MUNICIPAL MONIELLY CRISTINE Av. 01 c/ Rua 06 e Rua 07, Qd. 08, Lt. 01-A - Setor Teodoro Alves Rezende
CMEI - HORTÊNCIA MOREIRA DE PAULA - VÓ FIA Rua G, Qd. 11-m - Setor Amélio Alves dos Reis
CMEI - MARIA CAETANO DA SILVA FERREIRA Rua 19 de junho Qd 32 Lt 06 e 07 Setor Parque Santa Marta
CRECHE MUNICIPAL LICONVINA MARIA DE JESUS Rua Reny David, Qd. H, Lt. 03 - Setor Vila América
CRECHE MUNICIPAL VÓ JOVITA Rua 07 esquina c/ Rua 03 e Rua 02, Qd. 01 - Setor Bela Vista
CMEI ENOQUE VIEIRA GONÇALVES Rua 30 de março, Qd. 15, Lt. 14 - Res. Santa Bárbara
CMEI ELVIRA DA SILVA MONTAGNINI Rua José Antunes Cintra APM Qd 6 – A ,Setor Nova Morada
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Avenida Wilson Quirino de Andrade N° 450- Bairro Anhanguera
Rua Cesário Silva nº 1554 Vila América

6.1.5. A empresa deverá ofertar garantia mínima equivalente ao prazo do recebimento definitivo, contados a partir do aceite do fiscal na Nota Fiscal;

6.1.6. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações indicadas;

6.1.7. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações indicadas ou na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação de penalidade;

6.1.8. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

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

6.1.10. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;



6.1.11. Quando se tratar de material permanente, seguir as orientações da Lei Municipal nº 3.248 de 09 de outubro de 2020 e Decreto Municipal nº 033 de 01 de fevereiro de 2022;

6.1.12. Local de entrega/prestação do serviço: Os alimentos **PERECÍVEIS** deverão ser entregues nas Unidades da Rede Municipal e os alimentos **NÃO PERECÍVEIS** no Departamento Alimentação Escolar, conforme Requisição enviada ao fornecedor com endereço, data e descrição dos alimentos. A entrega deverá ser realizada entre 7h30min às 10h30min ou das 13h30 min às 16h30 min, **ressalto que os PANIFICADOS deverão ser entregues diariamente nas unidades (Creches/CMEIs/Integral e Secretaria de Municipais) as 6h conforme solicitado pela contratante.** Local das entregas poderá ser alterada conforme necessidade da administração, não gerando qualquer ônus a contratante. Poderá a contratante, exigir a troca do alimento no prazo de 2 dias sem ônus, caso o alimento entregue não esteja dentro das Normas e Descrições deste Documento de Formalização de Demanda.

6.1.13. **ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS:** Deverão ser entregues de acordo com as descrições de cada alimento registrado no Documento de Formalização de Demanda. As embalagens deverão apresentar integridade e o acondicionamento (sem violação). **NÃO** poderá conter rótulo e embalagem fraudada (rótulo e respectiva embalagem do produto devem ser padronizadas conforme especificações do órgão fiscalizador do mesmo). Caso apresente etiqueta colada, deverá encaminhar junto com a entrega o laudo comprobatório da empresa. A rotulagem do produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (ANVISA/MAPA/SIF/SIE/SIM/documento comprobatório da isenção do registro), de forma clara e indelével e conter lote/data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricionais e/ou informações nutricionais pertinentes caso houver tais como adição de (conservantes/estabilizantes/corantes/saborizantes/glutén/lactose/sal/frutose). Os alimentos deverão ser transportados em veículo limpo/higienizado capaz de manter a temperatura de conservação ideal 30°C). Todos os alimentos deverão apresentar características de acordo com as especificações descritas no Documento de Formalização de Demanda. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Não serão aceitos alimentos que tenham sido transportados juntos com outros tipos de produtos dentro do mesmo veículo. Caso necessário a reposição dos alimentos deverá ser realizada conforme descrito no Documento de Formalização de Demanda.

6.1.14. **ALIMENTOS PERECÍVEIS:** Deverão apresentar características de acordo com as especificações/embalagem primárias descritas para cada alimento, contendo etiqueta de forma



clara e indelével, com rotulagem de acordo com a legislação vigente (afim de evitar adulteração/fraudes na qualidade dos alimentos) Agência Nacional de Vigilância Sanitária: ANVISA/Ministério da Agricultura e Abastecimento: MAPA/Serviço de Inspeção Federal: SIF/ Serviço de Inspeção Estadual: SIE/Serviço de Inspeção Municipal: SIM/Documento Comprobatório da Isenção do Registro, sem perfurações ou vazamento, com data de fabricação/lote/data de validade/tabela nutricional/informações nutricionais, ingredientes pertinentes conforme descrito para cada alimento no Documento de Formalização de Demanda. O peso deverá estar de acordo com a solicitação da contratante com temperatura adequada de cada alimento conforme Documento de Formalização de Demanda, livres de excesso de gelo/água ou substâncias que alterem suas características naturais físicas, químicas ou organolépticas. Embalagem secundária: Deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou em caixas plásticas brancas vazadas limpas e higienizadas. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Não serão aceitos alimentos que tenham sido transportados juntos com outros tipos de produtos dentro do mesmo veículo. O veículo de transporte deverá ser refrigerado com temperatura de acordo com as especificações de cada alimento descritos no Documento de Formalização de Demanda. Caso necessário a reposição dos alimentos deverá ser realizada conforme descrito no Documento de Formalização de Demanda.

6.1.15. **OS PANIFICADOS** deverão estar de acordo com a Resolução — RDC n° 263, 22 de setembro de 2005 e suas exigências legais. Embalagem saco plástico transparente, limpo, higienizado e contendo até 20 unidades. A empresa vencedora/contratada deverá entregar os panificados seguindo as descrições do Documento de Formalização de Demanda, conforme solicitação enviadas ao fornecedor.

6.2. **Garantia, manutenção e assistência técnica**

6.2.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei n° 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

7. **GESTÃO DO CONTRATO**

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n° 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



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

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

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

7.5. 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.

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

7.7. 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.

7.7.1. 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.

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

7.7.3. 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.

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

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



7.8. 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.

7.8.1. 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;

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

7.9. 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.

7.9.1. 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.

7.9.2. 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.

7.9.3. 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.

7.9.4. 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.

7.9.5. 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.



7.9.6. 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.

7.9.7. Ficará como fiscal do contrato Ister Carrijo de Souza. Gestor do contrato Jullyana Bastista dos Santos. conforme D.F.D.

8. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

8.1. Recebimento do objeto

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

8.1.2. Os bens 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 consignado neste documento, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.1.4. 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.

8.1.5. 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 refere-se à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.1.6. 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.

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



8.2. Liquidação

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

8.2.3. o prazo de validade;

8.2.4. a data da emissão;

8.2.5. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.2.6. o período respectivo de execução do contrato;

8.2.7. o valor a pagar; e

8.2.8. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.2.11. A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas para contratação.

8.2.12. 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.

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



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

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

8.3. Prazo para pagamento

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 12 (doze) dias uteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.3.2. 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.

8.4. Forma de pagamento

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

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

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

8.4.4. 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.

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

9. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. Julgamento da proposta

9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento modalidade de Pregão (art. 6º, XLI) na forma Eletrônico (art. 17, § 2º), critério de julgamento por menor preço (art. 34), modo de disputa aberto (art. 56, I e § 2º), com adoção do **Sistema de Registro de Preços**.



9.2. **Habilitação jurídica**

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

9.2.2. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.2.3. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.2.4. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.2.5. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.2.6. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

9.2.7. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.2.8. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

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

9.3. **Regularidade fiscal e trabalhista**

9.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários



federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.3.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.3.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.4. **Qualificação Econômico-Financeira**

9.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

9.5. **Qualificação Técnica**

9.5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.5.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.5.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do



contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

ÓRGÃO: INHUMAS – FME – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Descrição	Dotação Orçamentária	Despesa	Ficha	Fonte	Valor
Manut. da Sec. de Educação - SME	12.22-12.122.1005.2.078	3.3.90.30.07	1008	101.000	4.185.017,52
Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino	12.22-12.306.0250.2.064	3.3.90.30.07	1031	101.000	4.184.120,51

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

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

12.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento 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:

12.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso;

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

12.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

12.6. 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;



12.7. 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;

12.8. 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 que comprove a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado; 5) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 6) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

12.9. 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;

12.10. 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.

12.11. 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.

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

12.13. 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.

12.14. 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.

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

12.16. 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.

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

12.18. 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;

12.19. 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;

12.20. 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.

12.21. 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.

12.22. 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.

13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

13.3. 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;

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

13.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver



controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

13.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento;

13.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste instrumento;

13.8. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

13.10. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

13.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

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

13.13. 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.

14. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

14.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

14.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o intervalo de um ano contados do orçamento estimado, aplicando-se o índice INPC.

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

14.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.



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

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. O reajuste será realizado por Apostilamento.

14.9. Durante a vigência do contrato, caso ocorra algum fato imprevisível ou previsível de efeitos incalculáveis, que causem o desequilíbrio econômico financeiro do contrato, a contratada poderá pleitear o reequilíbrio do contrato.

14.10. A recomposição de preços com vistas ao restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro somente se dará após o prazo da validade da proposta, que não deverá ser inferior à 60 (Sessenta) dias, mediante apresentação de requerimento apresentando a planilha de composição de preços dos produtos, bem como documentos que comprovem satisfatoriamente a quebra do equilíbrio econômico financeiro do contrato.

14.11. O Contrato poderá ser alterado, mediante Termo Aditivo e com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 124 da Lei no 14.133/2021;

14.12. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto deste Contrato, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) de seu valor inicial ressalvado as condições relativas às supressões, que poderão exceder este limite, conforme previsto artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16. MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

16.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

17. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS



17.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, conforme disposto da Lei 14.133/2021.

Inhumas/GO, 03 de dezembro de 2025.

SUÉLEN LUCAS

*Departamento de Compras e Logística
Secretaria de Educação*

ÁREA REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP tem como objetivo avaliar alternativas de contratação de empresa para aquisição emergencial de gêneros alimentícios, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação (Escolas/Creches/CMEIs/Entidade Filantrópica) do município de Inhumas, pelo período de 12 (doze) meses, servindo como base para a elaboração do Documento de Formalização de Demanda.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

No intuito de impedir a interrupção dos atendimentos aos alunos que são de responsabilidade desta Secretaria, a Secretaria Municipal de Educação solicita abertura de processo para aquisição de Gêneros Alimentícios para atender as Escolas/Creches/CMEIs/Entidade Filantrópica, visando um impedimento de fornecimento de alimentação. Ressaltamos que, a falta desses alimentos impede que seja feita uma prestação do serviço público de qualidade, no entanto, desta feita, é importante advertir que não existiu por parte da administração a falta de planejamento, imprudência ou negligência. Ressaltamos que ao atuar de forma segura e garantir à prestação de serviços à comunidade em todas as atividades com qualidade, respeitando os discentes e contribuindo para que o mesmo possa gozar de boa alimentação, nutrição e saúde, justificamos a necessidade da realização deste processo em comento, preferencialmente na forma de Dispensa de Licitação, atendendo o disposto no Artigo 75 inciso VIII da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, e de forma a cumprir o disposto na legislação vigente para maior celeridade da referida aquisição.





2. REFERÊNCIA A INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTOS

A Prefeitura de Inhumas/GO ainda não publicou seu Plano de Contratações Anuais, de que trata o inciso VII do art. 12 da Lei 14.133/21, o que deve ser providenciado para o exercício de 2026. A contratação para aquisição de gêneros alimentícios consta dentro do planejamento orçamentário para o ano de 2026.

3. DA BASE FUNDAMENTAL DA AQUISIÇÃO

Os atos normativos pertinentes à pretendida aquisição serão fundamentados pela Lei nº 14.133/2021.

A contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios visa adquirir os alimentos conforme os termos já citados afim de atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação de Inhumas (Escolas/Creches/CMEIs e Entidade Filantrópica), cabendo a dispensa de licitação sob regime legal pela Lei Federal nº14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. É requisito para esta contratação a comprovação das habilitações fiscal, social e trabalhista, que serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

4.1.1. a inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.1.2. a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

4.1.3. a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

4.1.4. a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

4.1.5. a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

4.1.6. o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

4.1.7. Os documentos referidos nos itens imediatamente anteriores poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

5. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA



A entrega dos alimentos deverá ser realizada conforme descritos em cada alimento no Edital e somente poderá sofrer modificações que tenham sido prévia e expressamente aprovadas pela contratante.

No momento da entrega nas unidades escolares a empresa deverá apresentar a requisição enviada ao fornecedor, após a entrega nas unidades o fornecedor deverá apresentar as requisições devidamente assinadas no Departamento Alimentação Escolar para acerto e entrega da Nota fiscal.

Poderá a contratante, a seu critério, exigir a troca sem ônus para a mesma, caso o alimento seja entregue em desacordo com as normas e descrições na tabela abaixo dos alimentos.

É de responsabilidade da contratada, ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte e a entrega dos alimentos nas unidades escolares conforme requisições enviadas ao fornecedor pela contratante.

A Contratada deverá obrigatoriamente entregar os alimentos contratados, embalados adequadamente de acordo com as normas descritas na tabela abaixo de acordo com cada alimento deste ETP e também de acordo com as normas da vigilância sanitária, separados nas quantidades de acordo com as requisições e especificações enviadas ao fornecedor.

O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.

Os funcionários responsáveis pelas entregas deverão ser orientados a descarregar os gêneros alimentícios no local indicado na requisição, somente na presença do funcionário responsável pelo recebimento, para fins de seleção, excluindo-se os alimentos inadequados para o consumo.

Os alimentos deverão ser pesados na presença do responsável pelo recebimento que apenas assinará a requisição após receber todos os itens de acordo com as descrições e peso descrito na requisição.

Os alimentos entregues em dias e horários não programados serão devolvidos. Em caso de eventuais problemas com as entregas, o fornecedor deverá comunicar-se com a contratante, com prazo de 3 (três) dias de antecedência solicitando autorização para alteração prévia da data de entrega e horário. A contratante poderá recusar a mudança da nova data de entrega, devido transtornos que poderá trazer as refeições já previstas nos cardápios.



A contratante, através de servidor designado, realizará vistoria no ato do recebimento dos alimentos, que objetivam assegurar a quantidade e qualidade das mesmas. Se necessário, o fornecedor deverá aguardar e acompanhar os resultados da vistoria até que seja efetuada a descarga. Todos os alimentos serão pesados e/ou contados na presença do entregador e sempre avaliadas quanto às características sensoriais (aparência, textura, odor, sabor, tipo de embalagem e suas condições). Essas avaliações variam de acordo com cada alimento. Todas as embalagens (menos para as frutas e verduras) devem estar identificadas. O rótulo deve conter: Nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso) e valor nutricional do produto. A contratante poderá solicitar laudo de análise microbiológica dos produtos sempre que julgar necessário.

Caso os alimentos não estejam de acordo com a especificações (em relação à quantidade e qualidade) será devolvida, e caso necessário sua reposição deverá ser feita no dia seguinte ou conforme a necessidade da contratante. Em todas as devoluções, sem exceção, são emitidas e enviadas juntamente com a mercadoria “Guia de Devolução com reposição”, da qual devem constar: nome da mercadoria, quantidade, número da nota fiscal, nome da firma, carimbo de recebedor e número do processo, motivo pelo qual a mercadoria está sendo devolvida e data a ser efetuada a reposição. Caso não haja necessidade de reposição, é emitida uma “Guia de Devolução sem reposição” com todos os itens acima citados. Essas guias serão confeccionadas em duas vias, sendo assinadas e carimbadas pelo servidor designado da contratante e pelo entregador. A primeira via permanece com a contratante, e a segunda é enviada ao fornecedor.

Os pedidos dos Gêneros Alimentícios (perecíveis e não perecíveis) deverão ser entregues no e-mail dos fornecedores com o prazo de até 05 (cinco) dias contados do envio da requisição no e-mail ou endereços indicados pela administração. Todos os pedidos são feitos pela contratante, rigorosamente nas datas e períodos mencionados acima, qualquer alteração, deverá ser comunicada imediatamente ao fornecedor. Caso o alimento solicitado não esteja adequado para a entrega ou em falta no mercado, o fornecedor deverá comunicar-se previamente com a contratante, no prazo de 3(três) dias com justificativa documentada a fim de possibilitar substituição ou reprogramação para a entrega. Podendo ser aceita ou não a substituição ou reprogramação.

Para a entrega e recebimento dos alimentos congelados e/ou refrigerados, o responsável pelo recebimento poderá verificar o interior do veículo (REFRIGERADO) que deverá estar de



acordo com as descrições na tabela acima deste termo de referência e verificará a apresentação e integridade da embalagem, e o acondicionamento conforme solicitado nas descrições do alimento. Pesará cada tipo de alimento e entregue, com conferência constante de acordo com as descrições deste ETP. Não serão aceitos alimentos que tenham sido transportados junto com outros tipos de produtos dentro do mesmo veículo.

Para entrega e recebimento dos alimentos não perecíveis, o responsável pelo recebimento poderá verificar o interior do veículo e cada tipo de mercadoria a ser descarregada, verificará a apresentação e integridade da embalagem e o acondicionamento de acordo com as descrições acima deste termo, com conferência constante do peso de cada caixa/fardo, data de fabricação e validade de cada caixa/fardo, conferirá o número de caixas/fardos por peso x romaneio enviados pelo fornecedor. Não serão aceitos alimentos que tenham sido transportados junto com outros tipos de produtos dentro do mesmo veículo.

Para as verduras, legumes e frutas, o responsável pelo recebimento verificará as características sensoriais, qualidade e validade e pesará cada gênero alimentícios separadamente de acordo com as descrições da requisição enviada ao fornecedor. Não serão aceitos alimentos que tenham sido transportados junto com outros tipos de produtos dentro do mesmo veículo.

As notas fiscais que acompanham os alimentos, sempre deverão trazer especificadas as mercadorias entregues de acordo com o edital, bem como embalagens e quantidades corretas, preços unitários e totais.

Após a entrega dos alimentos nas unidades e acerto realizado no departamento de alimentação escolar o entregador receberá o canhoto da nota fiscal, assinado pelo servidor da contratante responsável.

Caso a nota fiscal apresente alguma irregularidade, será solicitada a correção, que deverá ser enviada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para que a mesma possa ser atestada pela contratante.

Os alimentos que serão entregues congelados deverão ser preservados à temperatura durante o transporte (conforme descritos abaixo na planilha).

Nenhuma alteração ou modificação de forma, qualidade ou quantidade do alimento, poderá ser feita pela contratada, podendo, entretanto, a contratante, determinar as modificações recomendáveis, desde que justificadas nos termos da Lei nº 14.133/2021.



6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

As estimativas de quantidades foram realizadas pelo departamento de alimentação da Secretaria Municipal de Educação, levando em consideração o cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do Ministério da Educação FNDE/PNAE, quantidade de estudantes baseado no Censo Escolar do IBGE, proporcionalmente ao consumo no ano de 2025:

ITEM	UNIDADES	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE
1.	QUILOGRAMA	ABACATE - in natura, íntegro, limpo, sem danos físicos ou mecânicos, isento de pragas, doenças, fungos, odores estranhos ou qualquer outra alteração que comprometa sua qualidade e segurança alimentar. Os frutos devem estar em estágio de maturação fisiológica adequado para o consumo, com coloração uniforme e tamanho compatível com a variedade ofertada. Serão aceitos frutos inteiros, firmes, sem cortes, rachaduras ou machucados, livres de resíduos de agrotóxicos, conforme a legislação vigente, com coloração típica da variedade (verde ou escurecida, dependendo da espécie), e com peso aproximado entre 200g e 600g por unidade, podendo haver variação conforme a espécie fornecida. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	500
2.	UNIDADE	ABACAXI PÉROLA – Unidade (peso mínimo 1,800 quilo) “In Natura”, de 1ª qualidade, Fruto íntegro e firme, com grau de maturação de 60 a 70% (ideal para consumo). A coroa e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidos manchas e defeitos na casca; isento de enfermidades, umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos como: larvas, fungos e parasitas em geral. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniforme. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazada, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido em no máximo 2 dias.	3.000
3.	QUILOGRAMA	ABÓBORA CABOTIÁ - Fresca, íntegra e firme, de primeira qualidade, tamanho médio, aspecto e sabor próprio, com casca brilhante e uniforme, sem manchas ou partes amassadas, moles ou com rachadura; ausência de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	1.500



4.	QUILOGRAMA	ABÓBORA VERDE MENINA BRASILEIRA – Fresca, íntegra, firme, de primeira qualidade, formato cilíndrico com pescoço, aspecto e sabor próprio, tamanho pequeno, casca lisa e brilhante, cor verde claro com estrias, sem manchas ou partes amassada; isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	500
5.	QUILOGRAMA	AÇAFRÃO PURO - 1Kg, condimento de coloração amarela da matéria-prima do açafrão, aspecto físico pó. Isento de sujidades e corpos estranhos como larvas, fungos e parasitas em geral, embalagens de 1 quilo. Ingredientes: Açafrão em pó. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem plástica atóxica e resistente (suportar manipulação, transporte e conservação em temperaturas adequadas), com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade (mínimo de 6 meses) e peso líquido. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	360
6.	UNIDADE	ACELGA - “In Natura”, de 1ª qualidade, fresca, viçosa, rijas e com coloração uniforme, com talos firme e limpos; sem manchas, folhas amareladas ou murchas; peso mínimo de 550g, isenta de parasitas e materiais terrosos, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	2.000
7.	PACOTE	AÇÚCAR CRISTAL - Pacote de 2kg, tipo cristal, branco, de primeira qualidade, inodoro, origem vegetal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose da cana de açúcar. O açúcar deve estar livre de insetos, larvas, fungos e parasitas. Não devendo estar empedrado, isento de matéria terrosa. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos plásticos de polietileno atóxicos bem vedados, com rótulo, marca/ peso/ data de validade de 12 meses no ato da entrega/ data de fabricação com no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Ibiá, Itajá, Cristal ou outras marcas equivalentes.	3.100
8.	FARDO	Água com gás - fardo com 12 garrafas de 500ml	300
9.	FARDO	Água sem gás - fardo com 12 garrafas de 500ml	300



10.	PACOTE	ALFACE - Pacote com 5 unidades grandes peso mínimo de 1kg - "In Natura", de 1ª qualidade, folhas íntegras de coloração verde, sem furos, tipo "lisa", fresca e limpa. Isentos de corpos estranhos, isenta de parasitas, larvas e fungos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e resistentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	2.300
11.	PACOTE	ALHO DESCASCADO - PACOTE 500 gramas, embalado a vácuo, possuindo rótulo. Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, sem terra aderente, sujidades, parasitas ou larvas, sem resíduos de defensivos agrícolas e/ou cheiro de produtos químicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacotes plásticos atóxicos e resistentes, possuindo rótulo de procedência. Data de fabricação/ data de validade 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Forte, Nero ou outras marcas equivalentes.	2.550
12.	UNIDADE	AMIDO DE MILHO - em pó, embalagem de 500 gramas. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos de polietileno transparentes, atóxicos e resistentes, seguido de embalagem caixa contendo rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade mínima de 10 meses, data de fabricação com no máximo 30 dias no ato da entrega com registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (≤30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade). Enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	500
13.	QUILOGRAMA	APRESUNTADO - fatiado, Resfriado (4°C), embalagem com 500 gramas, produto de carne suína. Ingredientes: Carne suína (pernil/paleta), água (até 26%), proteína de soja (2,5%), sal, amido (15%), maltodextrina, açúcar, reguladores de acidez lactato de sódio e citrato de sódio, espessante carragena, estabilizantes tripolifosfatos de sódio e difosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico, conservante nitrato de sódio, corante carmim de cochonilha e aromatizantes. Não contém glúten. Alérgicos: Contém derivados de soja. Deverá ser entregue em fatias de 20g em coloração (rosácea). Não deverá apresentar qualquer sinal de sujidades, corpos estranhos (objetos, cabelo, qualquer outro material biológico humano, larvas, fungos, parasitas), sabor ácido intenso, aroma atípico ou problemas na vedação da embalagem. Deverá ter registro de SIE/SIF/SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Bandeja de isopor coberto por filme de PVC transparente, bem vedado, deverá conter etiqueta com as informações gerais, rótulo, marca/peso/data de manipulação (máxima de 1 dia) no ato da entrega e data de validade (máxima de 3 dias) no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4°C), para manter o produto refrigerado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser	900



		realizada nas unidades (Escolas), de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	
14.	PACOTE	ARROZ AGULHINHA POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, GRÃOS ÍNTEGROS - embalagem plástica, peso líquido 5 quilos. Tabela nutricional (porção 50g) Valor energético: 191 kcal, Carboidratos: 43g, Proteínas: 3g, Gorduras Totais: 0g, Gorduras Saturadas: 0g, Gorduras trans: 0g, Colesterol: 0 mg, Fibra alimentar: 0,5g, Cálcio: 22mg, Ferro: 0,2mg, Sódio: 0mg. O arroz deve ser isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Não podendo ser utilizado no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos plásticos de polietileno bem vedada, atóxico resistentes fechados termos soldado, com rótulo, marca/peso/ data de validade de 6 meses. A data de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Entregue em fardos plásticos transparentes. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (≤ 30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	9.800
15.	UNIDADE	AVEIA EM FLOCOS – Embalagem com 165g. Ingredientes: aveia em flocos. Alérgicos: pode conter traços de glúten. CONTÉM AVEIA. PODE CONTER GLÚTEN. Tabela nutricional – Porção de 30g: Valor energético: 102 kcal, Carboidratos: 17 g, Proteínas: 4,08 g, Gorduras totais: 1,8 g, Gorduras saturadas: 0,4 g, Fibra alimentar: 3 g, das quais fibras solúveis: 1,2 g, Cobre: 175 mcg, Fósforo: 111 mg, Magnésio: 36 mg, Zinco: 0,94 mg, Vitamina B1 (Tiamina): 0,12 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa cartonada contendo 165g do produto, devidamente lacrada e em perfeitas condições de integridade e higiene, com rótulo impresso de forma clara e legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes (apenas aveia em flocos), tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega, com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser acondicionado e entregue em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras, higienizadas e adequadas ao transporte de alimentos. Transporte: o veículo deve estar limpo, em perfeitas condições de higiene e conservação, sendo capaz de manter temperatura inferior a 30 °C para preservação da qualidade do produto. O entregador deve estar devidamente uniformizado e adotar boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar conforme cronograma e requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela contratante. O fornecedor deverá providenciar a reposição do produto em até 2 dias úteis, em caso de avarias, deterioração ou não conformidade com as especificações exigidas.	100
16.	UNIDADE	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 mililitro(peso líquido), isento de corpos estranhos/parasitas/larvas/fungos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem lata (folha de ferro delgada e laminada, sem ferrugem ou furos) para proteção contra luz e oxigênio (ajudando a conservar as propriedades nutricionais do óleo) bem vedada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses, data de fabricação com no máximo 30 dias no ato da entrega, com registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (< 30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) e requisições enviadas no email da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	15





17.	QUILOGRAMA	BANANA DA TERRA “In Natura”, de 1ª qualidade, fruto íntegro e firme, em pencas. Cada penca deve conter no mínimo 10 unidades por penca com peso médio de 125g (cada unidade). Frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maturação mediana, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos, físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e resistentes, com peso mínimo de 1.300kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A banana deve ser acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo mínimo de 1 dia.	800
18.	QUILOGRAMA	BANANA MAÇÃ – “In Natura”, de 1ª qualidade, fruto íntegro e firme, em pencas. Cada penca deve conter no mínimo 12 unidades, com peso médio de 80g (cada unidade). Frutos com 60% a 70% de grau de maturação (ideal para o consumo), os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. As bananas devem ser isentas de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo mínimo de 1 dia.	5.000
19.	QUILOGRAMA	BANANA PRATA - “In Natura”, de 1ª qualidade, fruto íntegro e firme, em pencas. Cada penca deve conter no mínimo 13 unidades com peso médio de 100g (cada unidade). Frutos com 60 a 70% grau de maturação (ideal para consumo), os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. As bananas devem ser isentas de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso, sujidades, umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo mínimo de 1 dia.	8.000
20.	QUILOGRAMA	BARRA DE CHOCOLATE (BLEND) AO LEITE + MEIO AMARGO - 1 kg – Tabela nutricional (Porção 25g): Valor energético: 135Kcal, Carboidratos: 16g, Proteínas: 0,4g, Gorduras Totais: 7,6g, Gordura saturada: 7,5g, Gorduras trans: 0g, Fibra alimentar: 0,4g, Sódio: 24mg. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite em pó, sal emulsificantes lecitina de soja (INS 322) e poliglicerol polirricinoleato (INS 476), e aromatizante. Prazo de validade: 12 meses; data de fabricação: máximo 30 dias antes da entrega. EMBALAGEM PRIMARIA: O produto deverá estar embalado com filme PPT metalizado bem vedado. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa	850





		contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Jazam, garoto e outras marcas equivalentes.	
21.	QUILOGRAMA	BATATA DOCE - de primeira qualidade, sem rama, com casca brilhante, tamanho médio e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, aroma e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem manchas, brotos ou partes amassadas, moles ou com rachaduras. Tamanho pequeno. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos e resistentes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do alimento em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	2.500
22.	QUILOGRAMA	BATATA INGLESA - de primeira qualidade, com casca brilhante, peso mínimo 225g a 250g cada unidade e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, aroma e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem manchas, brotos ou partes amassadas, moles ou com rachaduras. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	7.000
23.	PACOTE	BATATA PALHA - Pacote 800 gramas – tipo de batata frita que é cortada muito fina, em filetes, de aproximadamente 3cm de comprimento, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, integra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, deve ser ausente de sujidades, físicas, químicas, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico de poliéster metalizado + polietileno bem vedada, selada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação máxima 30 dias no ato da entrega/data de validade 6 meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	2.000
24.	QUILOGRAMA	BETERRABA – Peso de 80g a 150g cada unidade, de primeira qualidade, sem folhas, lisa, casca brilhante, polpa intacta e limpa, com coloração uniforme, fresca, compacta e firme, aroma e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem manchas, brotos, murcha, partes amassadas, moles ou com rachaduras. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Isenta de umidade externa anormal. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	2.500





25.	PACOTE	<p>BISCOITO DOCE MAIZENA - pacote de 300 gramas. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, amido de milho (geneticamente modificado a partir Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays e Sphingobium herbicidovorans), açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante: lecitina de soja (geneticamente modificado a partir Agrobacterium tumefaciens e Bacillus thuringiensis), aromatizantes e melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Informação nutricional: Porção de 30g (7 + 17/19 unidades) Valor energético: 123kcal, Carboidratos: 21g, Açúcares totais: 7,5g; açúcares adicionados: 7,5g Proteínas: 2,2g, Gorduras totais: 3,3g, Gorduras Saturadas: 1,6g, Gordura trans: 0g, Fibra alimentar: 0,5g. Sódio: 89mg. Isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. A bolacha deve apresentar aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (mínima de 6 meses), data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido, no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Adoralle, Marilan ou outras marcas equivalentes.</p>	1.800
26.	PACOTE	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SABOR MANTEIGA - pacote de 350 gramas, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (palma), açúcar invertido, amido de milho, sal, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), aromatizante, acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha protease (INS 1101i). Informação nutricional: Porção 30g (6 unidades): Valor energético: 117kcal, carboidratos: 20g, açúcares totais: 1,4g, açúcares adicionados: 1,3g, Proteínas: 2,6g, Gorduras totais: 2,9g, gorduras saturadas: 1,2g, gordura trans: 0g, fibra alimentar: 0,9g, sódio: 171mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (mínima de 6 meses). Data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Marilan, Vitarela ou outras marcas equivalentes.</p>	1.800
27.	UNIDADE	<p>BOLO REDONDO - Unidade, Feito em formas com tubo central – forma suíça reta. O bolo deverá apresentar o formato redondo com furo no meio, COM PESO MÍNIMO 500G, sabores variados, sem cobertura – Bolo simples (trigo), Iogurte, Mesclado, Cenoura, Chocolate, Baunilha, Laranja, Coco, Ninho. Fabricação caseira. O sabor do bolo deverá ser entregue de acordo com solicitação enviada ao fornecedor. Deve ser macio de boa aparência e assado ao ponto. Produto isento de bolores, fungos, sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. O bolo deverá ter textura, cor, odor de acordo com as características do produto. As condições do produto deverão estar de acordo com a Resolução – RDC nº 263, 22 de setembro de 2005 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem descartável, disco de isopor para bolo e coberto com filme de PVC. Deverá conter rótulo/peso/data de fabricação (máxima de 1 dia no ato da entrega) e data de validade (máxima de 3 dias). Não será aceito bolo entregue em forma de bolo forneável, embalagem biodegradável. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser</p>	4.500





		realizada nas unidades escolares, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	
28.	QUILOGRAMA	BOLO RETANGULAR - Por KG, sabores variados, sem cobertura – Bolo simples (trigo), Iogurte, Mesclado, Cenoura, Chocolate, Baunilha, Laranja, Coco, Ninho. Fabricação caseira. O sabor do bolo deverá ser entregue de acordo com a solicitação enviada ao fornecedor. O mesmo deve ser macio, de boa aparência e assado ao ponto, contendo de 4cm à 5cm de altura, medidas mínimas de 41 cm x 32 cm. Produto isento de bolores, fungos, sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. O bolo deverá ter textura, cor, odor de acordo com as características do produto. As condições do produto deverão estar de acordo com a Resolução – RDC nº 263, 22 de setembro de 2005 e suas exigências legais. Entrega: A empresa contratante enviará as requisições para a empresa contratada solicitando a opção 1 ou 2 como forma que deverá ser entregue o bolo pronto para o consumo, nas unidades. OPÇÃO 1: Embalagem descartável individual, bandeja laminada e coberto com filme de PVC. OPÇÃO 2: Em forma de alumínio (emprestada) pela empresa contratada. Qualquer das opções escolhidas deverá conter rótulo/peso/data de fabricação (máxima de 1 dia no ato da entrega) e data de validade (máxima de 3 dias); e não prejudicar a integridade do produto. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades de ensino de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	2.000
29.	PACOTE	BOMBOM RECHEADO COM AMENDOIM E COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE – Pacote 1kg. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B1, B2 e B3 e zinco, amendoim, permeado de soro de leite em pó, cacau em pó, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha de caju, óleo vegetal, Emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato. Fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Alérgicos: Contém castanha de caju, amendoim, derivados de leite, soja e trigo. Pode conter amêndoas, cevadas, avelã, aveia, centeio e látex natural. CONTÉM LACTOSE, CONTÉM GLÚTEN. Tabela nutricional - Porção de 20g (1 unidade) Valor calórico: 104kcal, Carboidratos: 13g, Açúcares totais: 11g, açúcares adicionados: 10g, Proteínas: 1g, Gorduras totais: 5,2g, Gorduras Saturadas: 2,5g, Gorduras trans: 0g, Fibra alimentar: 0g, Sódio: 22mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno bem vedado, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 8 meses, data fabricação de 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	300
30.	PACOTE	BOMBOM RECHEADO COM COBERTURA BRANCA E CHOCOLATE AO LEITE – Pacote 1kg. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2 e B3 e zinco, soro de leite em pó, cacau em pó, leite em pó integral, flocos de arroz, farinha de soja, amendoim, permeado de soro de leite em pó, extrato de malte, sal, óleo vegetal, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato; fermento químico: bicarbonato de sódio; aromatizante. Alérgicos: contém amendoim, derivados de soja, trigo, leite e cevada. Pode conter amêndoa, castanha-de-caju, avelã, aveia, centeio e látex natural. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. Tabela nutricional – Porção de 21,5 g (1 unidade): Valor energético: 112 kcal; Carboidratos: 14 g; Açúcares: 11 g; Proteínas: 1,1 g; Gorduras totais: 5,9 g; Gorduras saturadas: 3,2 g; Gorduras trans: 0,2 g; Fibra alimentar: 0 g; Sódio: 34 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno bem vedado, com rótulo legível	300





		contendo marca, peso, data de fabricação, validade de 8 meses, data de fabricação de no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e capaz de manter temperatura de conservação inferior a 30 °C para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local, data, quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração ou qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	
31.	UNIDADE	BRÓCOLIS AMERICANO – Peso mínimo 300 gramas, verde escuro, novo, caule ereto, raiz do tipo pivotante, presença de inflorescências que formam a “cabeça”, de 1ª qualidade, sem flores amareladas, partes moles, manchas marrons, talo oco ou cheiro atípico . EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em bandeja de isopor coberto de papel filme, atóxico e resistente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o alimento deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	3.000
32.	CAIXA	CACAU EM PÓ – Ingredientes: Cacau em pó. caixa de 200 gramas. 100% cacau. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa bem vedada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade 12 meses, data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega a embalagem deve conter ainda a Informação nutricional: na porção de 20g (Valor Energético: 62 Kcal (3%) – Carboidratos 5,2g (2%), Proteínas 4,6g (9%), Gorduras Totais 2,2g (3%), Gorduras Saturadas 1,4g (7%), Fibra Alimentar 6,4g (26%), Sódio 76g (4%). ANVISA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser no Departamento da Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Apti, Mavalério, Pink ou outra equivalente.	1.000
33.	PACOTE	CAFÉ EM PÓ - pacote 500 gramas, apresentação torrado moído, sabor intenso, tipo tradicional, empacotamento a vácuo com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, com data de validade no mínimo 6(seis) meses e data de fabricação no máximo 30(trinta) dias no ato da entrega. A marca deve possuir certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café) ABIC, em plena validade, laudo de avaliação do café emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza; aspecto em pó homogêneo, torrado e moído; torração média, bebida dura, tipo café 100% ARÁBICA. A empresa contratada deverá apresentar certificação impressa do programa de qualidade ABIC e amostra do alimento para análise e aprovação da nutricionista.	600
34.	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA EM BIFE (COXÃO MOLE) RESFRIADA (4°C) embalagem de 1kg. Carne de 1ª categoria. Coxão mole em bifes finos com espessura de 0,5 cm. A carne não deve apresentar: coloração marrom ou muito escura/ muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço e/ou sem sabor. A carne deve ser refrigerada entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou purpura, de odor e sabor peculiares/característicos). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser caixas plásticas brancas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (4°C). O ajudante de	2.500



		transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes.	
35.	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA EM ISCAS/CUBOS (PALOMA/ PALETA) CONGELADA (-18°C) embalagem de 1kg, máximo 10% de gordura (em 1 kg de carne), ser isenta de cartilagens e ossos, conter no máximo 3% de aponeuroses. Carne de 2ª categoria. As iscas/cubos devem ser congeladas. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade, comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). A carne deve ser entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). A carne não deve ser entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/ muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço ou sem sabor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em saco plástico de polietileno, contendo etiqueta primária com tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses, com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF), sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com até 1 quilo (peso líquido). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas, vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes.	8.000
36.	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA MOÍDA (PEIXINHO/PALOMA) RESFRIADA (4°C) - embalagem de 1kg. Carne de 2ª categoria, dianteira. Máximo 10% de gordura (em 1 kg de carne), ser isenta de cartilagens e ossos, conter no máximo 3% de aponeuroses. Proveniente da moagem massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne não deve ser entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço ou sem sabor. A carne deve ser entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou púrpura, de odor e sabor peculiares/característicos). Fatores Essenciais de Qualidade: Matéria-Prima: não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia / Elaboração. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem sacos plásticos de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beauvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes.	18.000
37.	QUILOGRAMA	CARNE BOVINA PARA COZINHAR (ACÉM-LOMBÃO/PALOMA) CONGELADA (-18°C) embalagem de 1kg. Carne bovina congelada, máximo 10% de gordura em 1 kg, ser isenta de cartilagens e ossos, conter no máximo 3% de aponeuroses. Carne de 2ª categoria. Porcionada em cubos, de aproximadamente 30g, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A carne não deve ser	5.500



		entregue/recebida apresentando coloração marrom/muito escura/muito mole e/ou exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço ou sem sabor. A carne deve ser entregue com coloração adequada (vermelho brilhante ou purpura, de odor e sabor peculiares/característicos). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 360) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser entregue caixas plásticas brancas, vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Beuvallet, Frinosso, JJZ, Friboi, Vale do Cedro ou outras marcas equivalentes.	
38.	QUILOGRAMA	CARNE PERNIL SUÍNO (traseiro) SEM OSSO CONGELADO(-18°C) - tipo iscas/cubos, limpo, com características próprias, durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. A carne suína deverá conter no máximo, 10% de gordura em 1 kg, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses e abatidos sob inspeção veterinária. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses, de acordo com legislação vigente (RDC 459) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	5.000
39.	QUILOGRAMA	CARNE SUÍNA DEFUMADA (BACON), CONGELADA (-18°C) - Embalagem a vácuo. O alimento deverá apresentar as características normais de conservação (coloração característica) estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores/larvas para ser recebido congelado. A carne não deverá estar exsudativa, com odor azedo e sabor de ranço e/ou sem sabor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plásticas a vácuo, devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses no ato da entrega, de acordo com legislação vigente (RDC 459) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação, de acordo com as descrições nas requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	150
40.	QUILOGRAMA	CEBOLA – primeira qualidade, branca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio típicos da Caixa Nº 2 - (peso mínimo 70g cada unidade), sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades	7.270





		(Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	
41.	QUILOGRAMA	CENOURA LISA - de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, não fibrosa, com coloração e tamanho médio típicos da variedade (peso de 120g a 150g), sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas, vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	5.275
42.	UNIDADE	CHEIRO VERDE – Maço composto pela união de duas ervas aromáticas: CEBOLINHA e SALSA, peso mínimo 180g. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, aroma fresco e agradável, devendo ser bem desenvolvida, de umidade externa normal, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não será aceito maços com textura pegajosa, aparência “flácida” ou murcha, odor forte, azedo ou nauseante, coloração turva ou amarelada, espumado e mofos na superfície. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	2.050
43.	QUILOGRAMA	CHUCHU - de primeira qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho pequeno, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	3.000
44.	PACOTE	COCO RALADO PURO DESIDRATADO – Embalagem de 1 kg. Ingredientes: coco ralado desidratado e conservador INS 223 (metabissulfito de sódio). Tabela nutricional – Porção de 12 g: Valor energético: 74 kcal; Carboidratos: 1,4 g; Açúcares totais: 1,3 g; Proteínas: 1,0 g; Gorduras totais: 7,2 g; Gorduras saturadas: 6,6 g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 2 g; Sódio: 8 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica transparente ou opaca, resistente, atóxica, de polietileno, bem vedada e selada, contendo 1 kg do produto, com rótulo impresso de forma legível constando: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional conforme descrita, identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega, com fabricação de no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas, íntegras, resistentes e higienizadas, apropriadas para transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, em boas condições de higiene, sem odores fortes, capaz de manter temperatura	100





		inferior a 30 °C e proteger o produto de umidade e contaminações. O entregador deverá estar uniformizado e seguindo boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme descrições das requisições (local, data, quantidade) enviadas por e-mail pela contratante. Em caso de produto com qualidade inferior ou avarias, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 2 dias úteis, sem ônus para a administração pública.	
45.	UNIDADE	COLORAU – Unidade plástica com 250 gramas. Deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. Ingredientes: Semente de urucum. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico vedado com rótulo, marca/peso/data de fabricação/envase/ data de validade (mínima de 12 meses), data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega, com informação nutricional. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	200
46.	MAÇO	COUVE – maço com 16 unidades – peso mínimo 400g. Produto de boa qualidade, sem furos, coloração uniforme verde, devendo ser bem desenvolvida, tamanho médio/grande, umidade externa normal com ausência de sujidades parasitas, larvas e material terroso sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxicos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: os sacos com as hortaliças deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	1.600
47.	UNIDADE	COUVE FLOR - hortaliça fresca, de primeira qualidade, peso mínimo 300g. Limpas, de coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em bandeja de isopor coberto com plástico filme PVC. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas vazadas brancas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	1.500
48.	QUILOGRAMA	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA (-18° C) - em embalagem de 1kg, em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter no máximo 6% de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades, comprovado com laudo microbiológico. A carne não deve conter mais que 16% de gordura em uma porção de 1 kg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 12 meses, de acordo com legislação vigente (RDC 459) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades	5.800





		(Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Super Frango, Sadia ou outras marcas equivalentes.	
49.	CAIXA	CREME LEITE - tradicional, caixa de 200 gramas. Ingredientes: creme de leite, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, espessantes celulose microcristalina, goma xantana, carboximetilcelulose sódica e carragena e estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informação nutricional: porção de 15g (1 colher e ½ de sopa) Valor energético: 26kcal, Carboidratos: 0,7g, açúcares totais(g): 0,7g, Açúcares adicionados: 0g, Proteínas: 0,5g, gorduras totais: 2,3g, gorduras saturadas: 1,4g, Gorduras trans: 0g, Fibra alimentar: 0g, Sódio: 11mg. Com registro em órgão fiscalizador ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem tetra pak, atóxica, bem vedada, com rótulo, marca/peso/ data de validade de 06 meses. Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Italc, Piracanjuba, Itambé ou outras marcas equivalentes.	4.350
50.	CAIXA	DOCE DE BANANA - caixa de 900 gramas com 20 unidades individuais em tabletes embalado individualmente. Ingredientes: Polpa de Banana, Açúcar e Ácido Cítrico. Contém acidulante e Ácido fosfórico. Não contém Glúten. O doce deve estar isento de corpos estranhos/ parasitas/ larvas/ fungos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 20 unidades individuais em tabletes, estar vedada, sem furos, de material atóxico, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (mínima de 08 meses). Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Conter registro em órgão fiscalizador ANVISA/MAPA/ documento comprobatório da isenção do registro. Conter informações nutricionais do conteúdo de açúcares simples e EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	350
51.	CAIXA	DOCE DE LEITE - caixa de 900 gramas com 20 unidades individuais em tabletes embalado individualmente. Ingredientes: leite, açúcar, amido de milho, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Não contém Glúten. O conteúdo da embalagem deve estar isento de corpos estranhos/ parasitas/larvas/fungos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Caixa com 20 unidades individuais em tabletes embalada individualmente, bem vedada de material atóxico e resistente, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (mínima de 6 meses), com data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega, conter registro na ANVISA/MAPA/documento comprobatório da isenção do registro em órgão fiscalizador. Com informação nutricional do conteúdo de açúcares simples. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	350



52.	QUILOGRAMA	DOCE DE LEITE EM PASTA - 1 quilo. Ingredientes: leite, açúcar, glucose, amido de milho, bicarbonato de sódio e sorbato de potássio. Não conter Glúten. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote de plástico polietileno de material atóxico bem vedado, deve conter rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (mínima de 8 meses). Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Com registro na ANVISA/MAPA/documento comprobatório da isenção do registro em órgão fiscalizador. Conter informações nutricionais do conteúdo de açúcares simples e ingredientes. O conteúdo da embalagem deve estar isento de corpos estranhos/ parasitas/larvas/fungos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	15
53.	SACHÊ	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - sachê de 300 gramas (peso líquido), concentrado de primeira qualidade. Ingrediente: Tomate. Sem adição de açúcares e de sal. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico. Preparado com frutos saudáveis, maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Apresentar cor, sabor e odor característico e agradável. Informação Nutricional: porção 30g (2 colheres de sopa) com valor energético 10 Kcal, carboidratos 1,9g, Açúcares totais: 1,7g; açúcares adicionados: 0g, proteínas 0,6g, gorduras totais: 0g, gorduras saturadas: 0g, gorduras trans: 0g, fibra alimentar 1g, sódio: 1,8mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sachê (invólucro de plástico e alumínio), bem vedada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (12 meses), com data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. Embalagem deve ser entregue sem qualquer furo ou ferrugem, conter registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixa de papelão. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Elefante, Goialli ou outras marcas equivalentes.	3.000
54.	SACHÊ	EXTRATO DE TOMATE - sachê de 300 gramas (peso líquido), concentrado de primeira qualidade. Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico. Preparado com frutos saudáveis, maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Apresentar cor, sabor e odor característico e agradável. Informação Nutricional: porção 30g (2 colheres de sopa) com valor energético 10 Kcal, carboidrato 1,9g, Açúcares totais: 1,7g; Açúcares adicionados: 0g, proteína 0,6g, gorduras totais: 0g, gorduras monoinsaturadas: 0g, gorduras poli-insaturadas: 0g, gorduras trans: 0g, fibra alimentar 1g, sódio 69mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sachê (invólucro de plástico e alumínio), bem vedada, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (12 meses), com data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. Embalagem deve ser entregue sem qualquer furo ou ferrugem, conter registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixa de papelão. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Goialli, Elefante ou outras marcas equivalentes.	7.150
55.	UNIDADE	FARINHA DE AVEIA INTEGRAL – Caixa com 450g. Ingredientes: farinha integral de aveia. Tabela nutricional – Porção de 100g: Valor energético: 379 kcal; Carboidratos: 59	100



		<p>g, dos quais açúcares totais: 1,5 g; Proteínas: 15 g; Gorduras totais: 7,2 g; Gorduras saturadas: 1,7 g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 8,9 g; Sódio: 0 mg; Cobre: 584 mcg; Fósforo: 369 mg; Magnésio: 119 mg; Zinco: 3,1 mg; Vitamina B1 (Tiamina): 0,4 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa cartonada contendo 450g do produto, devidamente lacrada e em perfeitas condições de integridade e higiene, com rótulo impresso de forma legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes (apenas farinha integral de aveia), tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega, com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão resistentes, íntegras, limpas, higienizadas e adequadas ao transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, em boas condições de higiene, sem odores fortes, e ser capaz de manter temperatura inferior a 30 °C para preservar a qualidade do produto. O entregador deverá estar uniformizado e adotar boas práticas de higiene durante todo o processo de entrega. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as requisições enviadas por e-mail pela empresa contratante (contendo local, data e quantidade). Em caso de produto com avarias, sinais de contaminação ou qualidade inferior ao exigido, o fornecedor deverá providenciar a reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem custo adicional para a administração pública.</p>	
56.	PACOTE	<p>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - caseira, tipo 1, cor creme, classe grossa, torrada, sem sujidades, ausência de parasitas, larvas, bolores, corpos estranhos ou (terra/objetos/cabelo), umidade em base seca 15%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico de polietileno, atóxico, bem vedado, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/data de validade de 12 meses, data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. O fornecedor deve apresentar registro do seu alimento no Ministério (MAPA)/ documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes(fardos). Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Yoki, Pachá, Kodilar ou outras marcas equivalentes.</p>	1.600
57.	UNIDADE	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA – Embalagem de 500g. Ingredientes: farinha de milho flocada, obtida a partir de milho geneticamente modificado com eventos de Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes. Alérgicos: pode conter traços de soja. Tabela nutricional – Porção de 100g: Valor energético: 370 kcal; Carboidratos: 82 g; Açúcares totais: 0 g; Proteínas: 8 g; Gorduras totais: 1,2 g; Gorduras saturadas: 0 g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 3 g; Sódio: 0 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica do próprio fabricante, contendo 500g do produto, devidamente lacrada, íntegra e em perfeitas condições de conservação e higiene, com rótulo impresso e legível contendo: nome do produto, ingredientes, identificação de presença de organismos geneticamente modificados (OGM), tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega, com fabricação de no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas, resistentes, higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, livre de odores, com temperatura inferior a 30 °C, garantindo a integridade do produto. O entregador deverá estar devidamente uniformizado e em conformidade com boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme descrições das requisições enviadas por e-mail pela empresa contratante (local, data e quantidade). Em caso de avarias, contaminação ou não conformidade com as especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição do produto no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem ônus para a administração pública.</p>	100





58.	QUILOGRAMA	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 - sem fermento, coloração branca e textura refinada característica, isenta de sujidades, ausência de parasitas, larvas, bolores, corpos estranhos ou (terra/objetos/cabelo). Isenta de mofo e/ou qualquer impureza, umidade em base seca 15%. Ingredientes: Farinha de trigo tipo 1, com ferro e ácido fólico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de papel kraft 1 quilo, bem vedado, contendo informação nutricional e tabela nutricional (principalmente do conteúdo de carboidratos), os ingredientes, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (mínima de 12 meses), data de fabricação com no máximo 30 dias no ato da entrega, com registro no ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes(fardo). Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Cristal, Lili, Emegê, Ibiá ou outras marcas equivalentes.	1.500
59.	QUILOGRAMA	FEIJÃO CARIOQUINHA COR CLARA - TIPO 1, grãos inteiros e íntegros, sem bandinhas, de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos. Isentos de grãos escuros, sujidades, ausência de parasitas, larvas, bolores ou corpos estranhos (terra/objetos/cabelo). Isento de mofo e/ou qualquer impureza. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno de 1 kg, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses, com data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Aliança, Cristal, extra bom, diplomata, MC ou outras marcas equivalentes.	13.600
60.	QUILOGRAMA	FEIJÃO PRETO - pacote de 1kg. feijão comum classe preto tipo 1, grãos inteiros e íntegros, sem bandinhas, na cor preto de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos, isentos de corpos estranhos/ parasitas/ larvas/ fungos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno devidamente vedado sem sinais de violação/furos, com rótulo, marca/peso/ data de validade 8 meses. Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Com registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Caldo Bom, Broto Legal, Camil, Pachá ou outras marcas equivalentes.	3.000
61.	SACHÊ	FERMENTO BIOLÓGICO GRANULADO (sachê) 10g - seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (saccharomycescerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana. Informação Nutricional (referente a 100g do produto): Valor energético: 303kcal, carboidratos: 22g, proteínas: 41g, gorduras totais: 5,4g, gorduras saturadas: 1,8g, gordura trans: 0g, fibra alimentar: 20g, sódio: 130mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sachê (invólucro de plástico e alumínio), bem vedado, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/lote e data de validade de 8 meses no ato da entrega. Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Com registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM	600





		SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Dona Benta, Fleischmann, Dr Oetker ou outras marcas equivalentes.	
62.	UNIDADE	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – 250 gramas, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido de milho geneticamente modificado, aumentando-lhes o volume e a porosidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pote plástico de polietileno com capacidade para 250g, vedado com tampa e rosca, com rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 12 meses. Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado (espécies doadoras: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Sphingobium herbicidovorans, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Informação nutricional: porção de 4,5g (1 colher de chá) Valor Energético: 6kcal, Carboidratos: 1,4g, Açúcares totais: 0g, Proteína: 0g, Gorduras Totais: 0g, Gordura saturada: 0g, Fibras alimentares: 0g, Sódio: 358mg. Com registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	200
63.	QUILOGRAMA	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO (-18°C) – Produto obtido exclusivamente de peito de frango, desossado, sem pele, livre de ossos, cartilagens e resíduos visíveis de gordura. O produto deve apresentar-se em cortes íntegros, com coloração característica de frango fresco, odor e textura próprios, isento de sujidades, parasitas, sangue coagulado, penas, penas encravadas ou qualquer substância contaminante que possa alterar sua qualidade. Ingredientes: carne de frango (100%). Informação nutricional – A cada porção de 100g, fornece 96 kcal de valor energético, 1,3 g de carboidratos, 0 g de açúcares totais e adicionados, 20 g de proteínas, 1,5 g de gorduras totais, das quais 1 g são gorduras saturadas, 0 g de gorduras trans, 2 g de fibras alimentares e 73 mg de sódio. Embalagem primária: saco plástico de polietileno transparente, bem vedado, com peso líquido de 1 kg, contendo rótulo com: tipo de corte, peso, data de fabricação, data de validade (máximo 12 meses a partir da data de fabricação), número do lote e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF), em conformidade com a legislação vigente (RDC 459). Embalagem secundária: caixas plásticas brancas vazadas ou sacos plásticos transparentes, devidamente limpos e higienizados. Transporte: veículo refrigerado, limpo e em condições de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C) durante todo o trajeto. O ajudante e motorista devem estar uniformizados e devidamente identificados. Entrega: deverá ser realizada nas unidades escolares da rede municipal conforme local, data e quantidade especificados nas requisições enviadas pela contratante. Marcas: Super Frango, ou outras equivalentes, desde que atendam aos critérios de inspeção e qualidade descritos acima.	30.600
64.	PACOTE	FUBÁ DE MILHO – pacote de 500 gramas. Farinha de milho. Grão: amarelo; Tipo: fubá; Apresentação: pré-cozida; Característica adicional: transgênico; Ingredientes: farinha de milho* enriquecida com ferro e ácido fólico. *Espécies doadoras de genes: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de polietileno bem vedado, isento de furos, com rótulo,	100



		marca/peso/data de fabricação/ data de validade (12 meses). Data de fabricação máximo 30 dias antes da data da entrega. Com informação nutricional do conteúdo de ferro e ácido fólico, e registro na ANVISA/Agricultura/documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Sinhá, Kodilar, yoki ou outras marcas equivalentes.	
65.	UNIDADE	Galão de água mineral potável 20lts	200
66.	UNIDADE	Gelo Mineral Barra 10 kg	200
67.	UNIDADE	IOGURTE RESFRIADO (4°C) Integral com polpa de fruta- 110 gramas de peso líquido (Sabor Morango). Cor característica de iogurte leitoso podendo conter corante e saborizante. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), nem sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação (máxima de 1 dia) / data de validade (mínima de 3 dias). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais (principalmente para o conteúdo de proteínas, vitaminas e minerais tais como ferro e cálcio). Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo Refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação inferior a 4°C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	12.500
68.	QUILOGRAMA	LARANJA -“In Natura”, Peso 130g a 150g cada unidade, de 1ª qualidade, fruto íntegro e firme, casca espessa e polpa suculenta, com grau de maturação de 60 a 70% (ideal para consumo), intactos e uniformes. Não são permitidos manchas, polpa ressecada e defeitos na casca; isento de enfermidades, umidade externa anormal, aroma e sabor atípicos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos como: larvas, fungos e parasitas em geral. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizante, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionadas em sacos de polietileno transparentes, atóxico. O fornecedor deve apresentar registro do seu alimento no Ministério (MAPA)/SIM/ documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dia.	18.500
69.	LITRO	LEITE INTEGRAL UHT ULTRA PASTEURIZADO - longa vida – 1 litro. (submetido ao tratamento térmico de ultra pasteurização a 130/150°C, por um período de 2 a 4 segundos sendo refrigerado imediatamente a 4°C), de consistência líquida, com no mínimo 3% de gordura em 100ml. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Tetra pak atóxica e bem vedada, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade (prazo de validade 6 meses/ data de	60.000



		fabricação máximo 30 dias no ato da entrega), quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, ou Estadual, ou Federal. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação do alimento (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Obs: O leite deverá ser entregue nas unidades Creches/CMEIS e Escola Integral 3 (três) vezes na semana seguindo o cronograma enviado ao fornecedor pela empresa contratante, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) enviada no email da empresa contratada. As demais unidades (Escolas) e departamento serão entregues de acordo com as requisições enviadas ao fornecedor. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: LeitBom, Italc, Piracanjuba ou outras marcas equivalentes.	
70.	QUILOGRAMA	LIMÃO TAITI - Fruta, tipo: limão taiti peso mínimo (120g), apresentação: natural. Casca lisa íntegra, livre de fungos; Consistência firme, cor, cheiro e textura próprios, livre de deterioração, parasitas e sujidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal ou no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	100
71.	QUILOGRAMA	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, RESFRIADA (4°C) - peso líquido de 1KG: defumada, Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, água (2,03%), sal, proteína de soja (1,53%)*, açúcar, pimenta calabresa, regulador de acidez: lactato de sódio, aromatizantes: aroma natural, e aroma Idêntico ao natural, estabilizante: tripolifosfato de sódio, antioxidante: isoascorbato de sódio**, corante: carmim Cochonilha, conservador: nitrito de sódio. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. Informação nutricional: 50g (2/9 de unidade) – Valor energético 167kcal, Carboidratos totais 1,3g, Açúcares totais: 0,6g, açúcares adicionados: 0,6g, Proteínas: 8,8g, Gorduras totais: 14g, Gordura Saturada: 5,7g, Gorduras trans: 0g, Fibras alimentares: 0g, Sódio: 640mg. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos, firme, não pegajosa, isenta de sujidades, fungos, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: material plástico transparente adequado a embalagem de alimentos; inócuo, fechado hermeticamente (a vácuo), que garanta a integridade do produto, com rótulo: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo de no mínimo 60 dias, número do lote e informação nutricional de acordo com legislação vigente (RDC 359) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF), apresentar outras informações nutricionais pertinente como adição de estabilizante/realçador de sabor/antioxidante e conservantes; especificar se contém derivados de soja/leite/lactose/glúten. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (4°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	2.150
72.	QUILOGRAMA	LINGUIÇA DE FRANGO TOSCANA CONGELADA (-18°C) - Linguiça pura de frango, pacote com peso líquido de 800g. Isenta de ossos e cartilagem. Ingredientes: carne de frango, gordura de frango, água (15,01%), proteína de soja (2,49%)*, sal, açúcar, cebola, salsa, pimenta calabresa, orégano, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e hexametáfosfato de sódio, antioxidantes: isoascorbato de sódio** e bha**, aromatizantes: aroma natural de fumaça** e aroma	2.390



		<p>natural, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. Informação nutricional: a cada porção de 100g de linguiça de frango toscana congelada, o produto fornece 224 kcal de valor energético, 1,6 g de carboidratos, sendo 0,7 g de açúcares totais e 0,5 g de açúcares adicionados. Possui 14 g de proteínas e 18 g de gorduras totais, das quais 8,7 g são gorduras saturadas e não contém gorduras trans. Não apresenta fibras alimentares. A linguiça deverá apresentar-se com cor, cheiro e textura próprios de frango fresco, livre de deterioração, parasitas, sujidades, vestígios de insetos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada 800g, com rótulo, tipo de carne/peso/data de fabricação/ data de validade de 60 dias, de acordo com legislação vigente (RDC 459) e/ou inspecionado pelo Serviço SIM, SIP ou de Inspeção Federal (SIF), apresentar outras informações nutricionais pertinente como adição de estabilizante/realçador de sabor/antioxidante e conservantes; especificar se contém derivados de soja/leite/lactose/glúten. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A linguiça deverá ser entregue em saco plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação (-18°C). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: Frinosso, Super frango ou outras marcas equivalentes.</p>	
73.	QUILOGRAMA	<p>LINGUIÇA TOSCANA DE CARNE SUÍNA – Embalagem de 900g. Ingredientes: carne suína, água (15,98%), sal, açúcar, cebola, alho, pimenta branca, coentro, noz-moscada, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio; realçador de sabor: glutamato monossódico; aromatizante: aroma natural de alecrim; antioxidante: isoascorbato de sódio; conservador: nitrito de sódio; corante: carmim de cochonilha. Alérgicos: pode conter soja. Tabela nutricional – Porção de 50g (½ gomo): Valor energético: 110 kcal (6% VD); Carboidratos: 0 g (0% VD); Proteínas: 7,2 g (10% VD); Gorduras totais: 8,8 g (16% VD); Gorduras saturadas: 2,8 g (13% VD); Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 0 g (0% VD); Sódio: 462 mg (19% VD). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica resistente, atóxica, selada e bem vedada, contendo 900g do produto, com rótulo impresso de forma legível apresentando: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega, e obrigatoriamente com fabricação realizada no máximo 30 dias antes da entrega. O produto deverá ser isento de sujidades, odores estranhos, sinais de deterioração, rompimento de embalagem ou qualquer outro fator que comprometa sua integridade. Deverá estar de acordo com a legislação sanitária vigente e ser inspecionado pelo serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas, limpas, resistentes e higienizadas, apropriadas para o transporte de alimentos refrigerados. Transporte: o veículo deverá estar limpo, com compartimento refrigerado, capaz de manter a temperatura ideal de conservação (entre 0 °C e 7 °C), livre de odores e em boas condições de higiene. O entregador deverá estar devidamente uniformizado e cumprir boas práticas de higiene e manuseio. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar ou nas unidades designadas (Escolas, Creches, CMEIs), conforme as requisições enviadas pela contratante (local, data e quantidade). Em caso de produto avariado, fora da temperatura ideal ou em desacordo com as especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 1 (um) dia útil, sem custo adicional para a administração pública.</p>	2.000





74.	QUILOGRAMA	<p>LOMBO SUÍNO EM BIFES CONGELADO (-18°C). Cortes provenientes do lombo suíno, em bifés, congelados individualmente ou em porções, com características próprias, limpos, isentos de ossos, cartilagens e excesso de gordura. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, eliminando-se gordura excedente, cartilagens, aponeuroses e demais tecidos indesejáveis. A carne não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato, odor desagradável, coloração anormal ou partes flácidas com sinais de fermentação ou deterioração. O produto deverá conter no máximo 10% de gordura por quilo e no máximo 3% de aponeuroses. O abate dos suínos deverá ter ocorrido sob inspeção veterinária oficial, com selo de inspeção sanitária do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF), conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem individual com 1 kg do produto, em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, bem vedado e selado, contendo rótulo legível com as seguintes informações obrigatórias: tipo de carne (lombo suíno em bifés), peso líquido, data de fabricação, data de validade (mínimo 6 meses a partir da entrega) e identificação do serviço de inspeção competente, em conformidade com a RDC nº 459/2020 da Anvisa. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser acondicionado e entregue em sacos plásticos transparentes reforçados ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas, higienizadas e em perfeitas condições de uso. Transporte: o veículo deverá ser refrigerado, limpo, com temperatura constante de -18°C, em perfeitas condições de higiene, garantindo a conservação do produto. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado e com boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada nas unidades da rede municipal (Escolas, CMEIs e Creches), conforme descrições das requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela contratante. Em caso de entrega com produto deteriorado ou em desconformidade com as especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição em até 1 (um) dia útil, sem ônus para a administração pública.</p>	5.000
75.	QUILOGRAMA	<p>MAÇÃ FUJI - fruta de primeira qualidade; Peso mínimo 80g a 100g cada unidade; Casca lisa e opaca, podendo ter manchas douradas ou ser rajada, íntegra, livre de fungos; com polpa densa, crocante, suculenta, firme e de cor amarela clara, sabor doce, com ausência de oxidação (início de putrefação). ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	13.500
76.	PACOTE	<p>MACARRÃO TIPO AVE MARIA COM OVOS - pacote de 500 gramas. Massa curta e tubular. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), nem sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. Corresponder as informações nutricionais: Porção de 80g: Valor Energético: 284kcal, Carboidratos 59g, Proteínas 8,8g, Gorduras totais: 1,4g, Gorduras saturadas: 0g, Gordura trans: não contém, Fibra alimentar: 2,0g, Sódio 6mg. PODE CONTER SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e</p>	800





		qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Liane, Cristal, Emegê, Barilla ou outras marcas equivalentes.	
77.	PACOTE	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS - pacote de 500 gramas. Massa longa e fina, com formato cilíndrico, espaguete N°8. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Corresponder as informações nutricionais: Porção de 80g: Valor Energético: 284kcal, Carboidratos 59g, Proteínas 8,8g, Gorduras totais: 1,4g, Gorduras saturadas: 0g, Gordura trans: não contém, Fibra alimentar: 2,0g, Sódio 6mg. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Liane, Cristal, Emegê, Dona Benta ou outras marcas equivalentes.</p>	7.400
78.	PACOTE	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS - pacote de 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais, urucum e cúrcuma. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), nem sabor ácido intenso ou problema na vedação da embalagem. Corresponder as informações nutricionais: Porção de 80g: Valor Energético: 284kcal, Carboidratos 59g, Proteínas 8,8g, Gorduras totais: 1,4g, Gorduras saturadas: 0g, Gordura trans: não contém, Fibra alimentar: 2,0g, Sódio 6mg. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpa e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Liane, Cristal, Emegê, Dona Benta ou outras marcas equivalentes.</p>	8.400
79.	PACOTE	<p>MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS - pacote de 500 gramas. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), nem sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Corresponder as informações nutricionais: Porção de 80g: Valor Energético: 284kcal, Carboidratos 59g, Proteínas 8,8g, Gorduras totais: 1,4g, Gorduras saturadas: 0g, Gordura trans: não contém, Fibra alimentar: 2,0g, Sódio 6mg. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato</p>	6.000



		da entrega. Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Liane, Cristal, Emegê, Dona Benta ou outras marcas equivalentes	
80.	QUILOGRAMA	MAMÃO FORMOSA - fruto com casca lisa e firme, com grau de maturação (uniforme de casca ¼ amarela – fruto de vez) tal que lhes permita suportar manipulação para consumo imediato e imediato, tamanho médio, formato alongado, apresentando polpa alaranjada, suculenta e consistente, sabor adocicado, com ausência de oxidação (início de putrefação, coloração escura ou massa esbranquiçada), sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigida, no prazo máximo de 2 dias.	2.100
81.	QUILOGRAMA	MANDIOCA SEM CASCA CONGELADA (-18°C) - 1kg, embalada a vácuo, descascada. A mandioca deverá ser picada, congelada, com aspecto uniforme na coloração, firme, intacta e livre de fertilizantes, textura uniforme/íntegra, a polpa da mandioca deve apresentar cor uniforme, sem manchas escuras ou azuladas, e deve estar úmida. sem furos indicando presença de fungos/contaminação. O alimento não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpo estranho (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem à vácuo, bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais e aditivos químicos, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (-18°C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega a procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigida, no prazo máximo de 2 dias.	5.360
82.	QUILOGRAMA	MANGA PALMER - produto fresco, casca avermelhada a vermelha-escura, com polpa amarela, suculenta, sabor adocicado e com textura suave e fibrosa, com ausência de oxidação (manchas escuras início de putrefação ou machucados/furos), de tamanho médio, estágio de maturação adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração de casca ¾ avermelhada). EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante.	7.170





		Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigido, no prazo máximo de 2 dias.	
83.	POTE	<p>MANTEIGA DE LEITE COM SAL - Pote 500 gramas. Ingredientes: Creme de leite e cloreto de sódio. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujeidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Corresponder as informações nutricionais: por porção 10g: Valor energético 74 kcal carboidratos 0,1g, proteína 0,1g, gorduras totais 8g, gorduras saturadas 4,8g, gorduras trans 0,1, fibra alimentar 0g, sódio 68mg; ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote plástico(polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 8 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigido, no prazo máximo de 2 dias.</p>	1.700
84.	POTE	<p>MARGARINA VEGETAL 80% LIPÍDIOS - Pote 500g. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e modificados, água, sal, soro de leite em pó, maltodextrina, leite em pó desnatado, vitaminas B (b1, b6 e b12), selenito de sódio (selênio), vitamina a estabilizantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador: sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: tbhq e edta cálcio dissódico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corante: beta caroteno. Não contém glúten. Alérgicos: contém derivados de soja e derivados de leite. Contém lactose. Contém: derivados de soja e derivados de leite. Tabela nutricional (porção 10g – 1 colher de sopa) Valor energético: 72Kcal, Gorduras Totais: 8,0g, Gordura Saturada: 2,0g, Gordura monoinsaturadas: 2,0g, Gordura polinsaturadas: 3,7g, Gordura trans: 0g, Colesterol: 0mg, Sódio: 60mg, Vitamina A: 45 mcg, Ácido Linoléico (Ômega 6): 3,2g, Ácido Linolênico (Ômega 3): 0,5g, Vitamina B1 (Tiamina): 0,18 mg, Vitamina B6: 0,195mg, Vitamina B12: 0,36 mcg, Selênio: 5,1mcg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 8 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior exigido, no prazo máximo de 2 dias.</p>	700
85.	UNIDADE	<p>MASSA PARA TAPIOCA – Embalagem de 500g. Ingredientes: fécula de mandioca, água e acidulante ácido cítrico. Tabela nutricional – Porção de 20g (equivalente a 2 colheres de sopa): Valor energético: 48 kcal; Carboidratos: 12 g; Proteínas: 0 g; Gorduras totais: 0 g; Gorduras saturadas: 0 g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 0 g; Sódio: 0 mg; Ferro: 0 mg; Ácido fólico: 0 µg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica transparente ou opaca, resistente, atóxica, devidamente lacrada e selada, contendo 500g do produto, com rótulo impresso e legível apresentando as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do</p>	100



		lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega, com no máximo 15 dias de fabricação no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue acondicionado em caixas de papelão limpas, resistentes, higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, livre de odores, seco e com temperatura inferior a 30 °C, garantindo a conservação do produto. O entregador deverá estar uniformizado e em conformidade com as boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme as requisições enviadas por e-mail pela empresa contratante (com local, data e quantidade). Em caso de produto entregue com avarias, contaminação ou qualidade inferior ao exigido, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem custo adicional para a administração pública.	
86.	QUILOGRAMA	MELANCIA – In Natura, fruta redonda, de tamanho grande, entre 9kg à 10kg, com a coloração da casca esverdeado característico, deverá apresentar consistência firme e grau de estágio de maturação 60%, adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração da casca $\frac{3}{4}$ esverdeado e polpa vermelha fresca e succulenta com sabor característico de açúcares). O fruto não deverá ser entregue apresentando: machucados, manchas, perfurações ou início de apodrecimento/sabor de putrefação/fermentação da polpa. Caso não for possível entregar a melancia inteira, a mesma poderá ser fracionada no ato da entrega, na presença do funcionário responsável pelo recebimento e embalar com filme PVC, sendo responsabilidade da empresa contratada. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	15.600
87.	QUILOGRAMA	MELÃO – In natura, fruta redonda, com a coloração da casca amarelo característico, deverá apresentar estágio de maturação adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração da casca $\frac{3}{4}$ amarela espessa, polpa firme e doce), de tamanho médio. O fruto não deverá ser entregue apresentando: machucados, manchas, perfurações, início de apodrecimento ou amolecimento interno da polpa. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	7.100
88.	QUILOGRAMA	MEXERICA PONKAN – In Natura, fruta globulosa e achatada, de tamanho médio; polpa succulenta, macia e aromática; casca de espessura fina a média, firme e fácil de remover, com a coloração da casca laranja amarelada característico assim como a polpa, deverá apresentar consistência firme e grau de estágio de maturação 60%, adequado para suportar manipulação/transporte até o consumo imediato/mediato (coloração da casca $\frac{3}{4}$ laranja amarelada e succulenta com sabor característico de açúcares). O fruto não deverá ser entregue apresentando: machucados, manchas, perfurações, início de apodrecimento ou amolecimento interno da polpa. ENTREGA: caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	4.200





89.	PACOTE	<p>MILHO PARA CANJICA AMARELA - beneficiado, polido, limpo, coloração amarela. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Corresponder as informações nutricionais: por porção de 50g (173kcal, 3,6g de proteína, 1,0g de gordura total, 1,1g de fibras, 0 de sódio). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 8 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Pachá, Sinhá, Cristal ou outras marcas equivalentes.</p>	1.100
90.	PACOTE	<p>MILHO PARA PIPOCA – Embalagem de 500g. Ingredientes: milho para pipoca. Alérgicos: não contém glúten. Tabela nutricional – Porção de 25g: Valor energético: 89 kcal (4% VD); Carboidratos: 18 g (6% VD); Açúcares totais: 0,2 g; Açúcares adicionados: 0 g (0% VD); Proteínas: 2,1 g (4% VD); Gorduras totais: 0,9 g (1% VD); Gorduras saturadas: 0,1 g (1% VD); Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 2,8 g (11% VD); Sódio: 0 mg (0% VD). EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico transparente ou opaco, atóxico, resistente, bem vedado e selado, contendo 500g do produto, com rótulo impresso de forma legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes (apenas milho para pipoca), tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega, com no máximo 30 dias de fabricação no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas, resistentes, íntegras, higienizadas e adequadas ao transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, livre de odores fortes, com temperatura inferior a 30 °C, garantindo a integridade do produto até a entrega. O entregador deverá estar uniformizado e seguir boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme cronograma e requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. Em caso de produto avariado, contaminado ou fora das especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem ônus para a administração pública.</p>	1.100
91.	PACOTE	<p>MILHO VERDE IN NATURA - fresco, descascado, pacote com 5 unidades. Deverá apresentar consistência firme/cristal de acordo com a solicitação do contratante. Características: cor, sabor, odor e textura próprios do alimento. Isento de danos físicos e processo de deterioração. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico(polietileno), deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	3.200
92.	UNIDADE	<p>MOLHO SHOYU – Garrafa Plástica 900 ml, consistência líquida, coloração escura. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso</p>	20





		<p>ou problemas na vedação da embalagem. Corresponder as informações nutricionais: Água, soja, milho, sal, açúcar, extrato de levedura, proteína vegetal hidrolisada, corante caramelo IV, acidulante ácido láctico e conservador sorbato de potássio. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E CEVADA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (polietileno), bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	
93.	UNIDADE	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO – unidade 900 mililitros, obtido de matéria-prima vegetal soja de aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Corresponder as informações nutricionais: porção de 13ml, valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 2g, gorduras trans não contém, gorduras 3g, gorduras polinsaturadas 7g, colesterol 0mg, fibra alimentar 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Ingredientes: Óleo de Soja Refinado e Antioxidantes (Ácido Cítrico All e TBHQ). EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (polietileno), bem vedada, não amassada, deverá trazer tabela nutricional, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas de papelão limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Brasileiro, Comigo, Vila Velha ou outras marcas equivalentes.</p>	10.300
94.	PACOTE	<p>ORÉGANO DESIDRATADO – peso líquido de 500 gramas. Produto obtido das folhas secas de <i>Origanum vulgare</i> L., limpas, desidratadas e peneiradas, isento de quaisquer aditivos, corantes, conservantes ou estabilizantes. Características sensoriais: aparência de folhas secas picadas, coloração verde característica, odor e sabor intensos, típicos e agradáveis do orégano, sem presença de odores ou sabores estranhos. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), umidade excessiva, cor escurecida, bolor ou qualquer indicativo de deterioração. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica ou laminada, bem vedada, resistente, íntegra e que assegure a proteção do produto contra umidade e contaminações externas, devendo trazer, de forma clara e legível, as seguintes informações: nome do produto, marca, peso líquido, data de fabricação, data de validade mínima de 12 meses a partir da entrega, número do lote, composição (ingrediente único: orégano desidratado), tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/registo ANVISA e/ou MAPA/SIM, especificando a ausência ou presença de aditivos, corantes e/ou conservantes. A data de fabricação deverá ser de no máximo 30 dias no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e fechado, capaz de manter a temperatura de conservação inferior a 30 °C, a fim de preservar o aroma e frescor do produto. O ajudante de transporte deverá</p>	130





		estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. A contratada deverá providenciar a reposição do produto em caso de deterioração, má qualidade ou não conformidade com as exigências, no prazo máximo de 2 dias.	
95.	QUILOGRAMA	PÃO CARECA - 50 gramas. Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água, que se caracteriza por ser adocicado, macio e fofinho de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina uniforme. Produto deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpos, higienizados e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação máxima de 1 dia no ato da entrega / validade mínima de 3 dias). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	3.200
96.	PACOTE	PÃO DE FORMA INTEGRAL – peso líquido de 480 gramas. Produto alimentício obtido a partir da mistura e cozimento de farinhas e demais ingredientes panificáveis, pronto para consumo, elaborado com farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, farelo de trigo, açúcar mascavo, vinagre, óleo vegetal de soja, sal, conservadores (propionato de cálcio e ácido sórbico), acidulante (ácido cítrico), melhorador de farinha (ácido ascórbico), emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil lactato de cálcio) e espessante (carboximetilcelulose sódica). Características sensoriais: aparência de fatias de pão uniformes, coloração marrom clara característica do pão integral, textura macia, sem presença de umidade excessiva, bolores, fungos ou quaisquer corpos estranhos, odor e sabor típicos do produto, sem alterações. Informação nutricional por porção de 100g: valor energético de 250 kcal, 47g de carboidratos totais, sendo 8,5g de açúcares totais (dos quais 6,6g são açúcares adicionados), 11g de proteínas, 2,2g de gorduras totais, das quais 0,4g são gorduras saturadas, 6,1g de fibras alimentares e 331mg de sódio. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujeira, contaminação física ou biológica, presença de parasitas, insetos ou larvas, alterações de cor, odor, sabor ou textura, nem apresentar sinais de má conservação ou problemas na vedação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica vedada, resistente, íntegra, que proteja o produto de contaminações e preserve suas características. Deverá conter rotulagem clara e legível com nome do produto, marca, peso líquido, lista completa de ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação (máximo 30 dias antes da entrega) e validade mínima de 15 dias a contar da entrega, registro no órgão competente (ANVISA e/ou MAPA/SIM), carimbo de inspeção, identificação de aditivos, e demais informações exigidas por legislação sanitária vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas ou sacos plásticos transparentes, limpos, higienizados e em condições de proteger a integridade da embalagem primária. Transporte: deverá ser feito em veículo limpo e fechado, capaz de manter a temperatura adequada (inferior a 30 °C), preservando a qualidade e frescor do produto. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, conforme requisições (local/data/quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. Em caso de deterioração, inconformidade ou má qualidade, o produto deverá ser substituído pela contratada em até 2 dias. Marcas: Wickbold, Pullman, Visconti, Nutrella ou outras de qualidade equivalente.	200



97.	QUILOGRAMA	PÃO FRÂNCES - 25 gramas. Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deverá estar isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. Produto deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpo, higienizado e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação no máximo 1 dia no ato da entrega / validade mínima de 3 dias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: Veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	5.500
98.	QUILOGRAMA	PÃO FRÂNCES - 50 gramas. Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deverá estar isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. Produto deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpo, higienizado e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação no máximo 1 dia no ato da entrega / validade mínima de 3 dias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: Veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	5.100
99.	QUILOGRAMA	PÃO HOT DOG - 50 gramas. Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente, farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água, que se caracteriza por ser adocicado, macio e fofinho de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina uniforme. Produto isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou insetos. Deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico atóxico e transparente, limpo, higienizado e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação máxima de 1 dia no ato da entrega/ validade máxima de 3 dias. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Deverá ser entregue em caixas plásticas vazadas limpas e higienizadas. Transporte: Veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação 30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	2.000
100.	QUILOGRAMA	PÃO MANDI - 50 gramas. Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água, que se caracteriza por ser adocicado, macio e fofinho de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina uniforme. Produto isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou insetos. Deverá estar de acordo com a ABNT NBR 16170 e suas exigências legais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, limpa e higienizada e contendo no máximo até 20 unidades, deverá conter data de fabricação/ validade (fabricação máxima de 1 dia no ato da entrega, data de validade mínima de 3 dias). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar	3.500



		limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação <30 °C, para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal e Departamento da Educação, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	
101.	QUILOGRAMA	PÃO PARA HAMBÚRGUER – 50 gramas (cada unidade). Produto pronto para consumo imediato, fermentado e preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água. Deve apresentar características de produto adocicado, macio e fofinho, com casca de cor castanho-dourada uniforme e miolo branco-creme, de textura leve, macia e granulação fina e homogênea. O produto deverá estar livre de sujidades, materiais terrosos, objetos estranhos ou insetos, e atender integralmente à norma ABNT NBR 16170 e demais exigências legais vigentes aplicáveis. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico e transparente, devidamente limpo e higienizado, contendo no máximo até 20 unidades, com rótulo impresso e legível constando: nome do produto, ingredientes, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no máximo 3 dias, sendo obrigatória a entrega com fabricação realizada no máximo 1 (um) dia antes da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas brancas vazadas, limpas, íntegras, resistentes e devidamente higienizadas, apropriadas para o transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, livre de odores fortes e ser capaz de manter a temperatura de conservação inferior a 30 °C, garantindo a integridade e frescor do produto. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado e seguir boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada nas unidades da rede municipal (Escolas, Creches e CMEIs), conforme as descrições das requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. Em caso de deterioração, contaminação ou qualidade inferior ao exigido, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 1 (um) dia útil, sem ônus para a administração pública.	2.000
102.	QUILOGRAMA	PIMENTA BODE (pimenta de cheiro vermelha) - com 80% do ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes, embalagem com 100g. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de isopor pequena coberta por papel filme, bem vedada. Selada, com rótulo, tipo de carne/peso. O fornecedor deve apresentar registro do seu alimento no Ministério (MAPA)/SIM/ documento comprobatório de isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	12
103.	QUILOGRAMA	PIMENTA CALABRESA EM FLOCOS - condimento/especiaria de pimentas vermelhas secas e trituradas. Deve ser constituída de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pote plástico de polietileno, bem vedada, isento de umidade interna maior que 15%. Selada, com rótulo peso/informação nutricional, lista de ingredientes, e descrição de aditivos químicos / conservantes / estabilizantes. A rotulagem deve conter as seguintes informações: carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas.	12





		Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) e requisições enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	
104.	QUILOGRAMA	POLPA DE FRUTA ACEROLA CONGELADA (-18°C) - Polpa de fruta concentrada sabor acerola, sem conservantes, 100% FRUTA, não deve conter AÇÚCAR, embalagem com peso 1kg, contendo descrição exigida de diluição: 4 a 5 litros de água para 1kg de polpa. Podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Prazo de validade de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (-18 °C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	1.700
105.	QUILOGRAMA	POLPA DE FRUTA CAJU CONGELADA(-18°C) - Polpa de fruta concentrada sabor caju, sem conservantes, 100% FRUTA, não deve conter AÇÚCAR, embalagem com peso 1kg, contendo descrição exigida de diluição: 4 a 5 litros de água para 1kg de polpa. Podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Prazo de validade de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (-18 °C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	1.700





106.	QUILOGRAMA	<p>POLPA DE FRUTA MARACUJÁ CONGELADA (-18°C) - Polpa de fruta concentrada sabor maracujá, sem conservantes, 100% FRUTA, não deve conter AÇÚCAR, embalagem com peso 1kg, contendo descrição exigida de diluição: 4 a 5 litros de água para 1kg de polpa. Podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Prazo de validade de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (-18 °C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	1.700
107.	QUILOGRAMA	<p>POLPA DE FRUTA TAMARINDO CONGELADA (-18°C) - Polpa de fruta concentrada sabor tamarindo, sem conservantes 100% FRUTA, não deve conter AÇÚCAR, embalagem com peso 1kg, contendo descrição exigida de diluição: 4 a 5 litros de água para 1kg de polpa. Podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. Prazo de validade de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (-18 °C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	1.700
108.	QUILOGRAMA	<p>POLVILHO AZEDO – Pacote 1Kg, modificado por processo de fermentação e secagem, coloração branca característica, textura refinada (umidade não superior a 15%). O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou</p>	1.500





		federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	
109.	PACOTE	QUEIJO CURADO GORDO RALADO RESFRIADO (4°C) – pacote 500g (teor de matéria gorda no extrato seco 45-59,9%) produzido exclusivamente a partir de leite de vaca pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermentos lácteos. Em um processo de cura resultante do esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de vaca, devidamente monitorizado, higienicamente controlado e ralado. Curado, com maturação superior a 10 dias. Coloração amarela clara, odor característico do produto. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. O produto deverá ter registro na ANVISA/ministério da agricultura/MAPA/ter registro de SIE/ SIF/SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica de 500g, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade mínimo 3 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: lote e informações nutricionais (principalmente para o conteúdo de proteínas, vitaminas e minerais tais como ferro e cálcio). Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4 °C), para manter o alimento resfriado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	400
110.	QUILOGRAMA	QUEIJO FRESCO MAGRO RESFRIADO (4°C) - tipo minas, com pouco sal, produzido exclusivamente a partir de leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, acidulante ácido lácteo, coagulante e fermento lácteo. Alérgicos: contém leite e lactose. Não contém glúten. Informações nutricionais: porção de 30 gramas (1 fatia), valor energético 67kcal, carboidratos 0g, proteínas 5,6g, gorduras totais 5g, gorduras saturadas 3,3g, gorduras trans: 0g, fibra alimentar 0g, sódio 100mg. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. O produto deverá ter registro na ANVISA/ministério da agricultura/MAPA/ter registro de SIE/ SIF/SIM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalado individualmente em plástico transparente, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação (máxima de 1 dia) / data de validade (máximo 15 dias) A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: lote e informações nutricionais (principalmente para o conteúdo de proteínas, vitaminas e minerais tais como ferro e cálcio). Conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4 °C), para manter o alimento resfriado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	400





111.	QUILOGRAMA	QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS RESFRIADO (4°C) - fatias de 20g cada. Embalado com peso de 500 gramas. Produto derivado do leite. Com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas/fungos, livre de deterioração ou contaminação por corpos estranhos. Produzido a partir de Leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante, regulador de acidez ácido cítrico e conservador natamicina. Informações nutricionais: porção de 30 gramas (1 ½ fatia), valor energético 96kcal, carboidratos 0,6g, proteínas 7,2g, gorduras totais 7,2g, gorduras saturadas 4,0g, gorduras trans: 0g, fibra alimentar 0g, sódio 128mg, cálcio: 221mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: bandeja de isopor coberta com filme de PVC, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/lote/data de fabricação (máxima de 1 dia) e data de validade (máxima de 3 dias) no ato da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em caixas plásticas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado, limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (4°C), para manter o alimento resfriado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia.	900
112.	QUILOGRAMA	QUITANDAS VARIADAS – QUILOGRAMA - Fabricação caseira do dia. De primeira qualidade. PRONTAS PARA CONSUMO IMEDIATO. De tamanho uniforme. Produtos: isentos de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos. Pão de queijo, biscoito de queijo, biscoito suíço, broa de doce, broa de sal, rosca húngara, rosca de nata com canela, rosca de chocolate com canela, quebrador e pão de batata. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem descartável bandeja laminada coberto com plástico filme em PVC ou bandeja de isopor fechada, limpas e higienizadas. A embalagem deve ser bem vedada para acondicionar/manter as quitandas a temperatura quente (superior a 10°C). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: as quitandas deverão ser entregues em caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo, higienizado e conforme exigências legais. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento de Alimentação Escolar, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) e requisições enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto imediato em caso de alteração do mesmo e qualidade inferior.	2.500
113.	UNIDADE	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR COLA – garrafa descartável de 1ª linha. Corresponder as informações nutricionais: porção 200ml (1 copo) - valor energético 59 kcal, carboidratos: 15g, açúcares totais: 15 g, açúcares adicionados: 15g, gorduras totais: 0 g, Sódio 10 mg. Ingredientes: Água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e edulcorante sucralose (4,4 mg) por 100 ml. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujeidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (PET de 2000 MILILITROS) bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/ peso/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	1.000
114.	UNIDADE	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR GUARANÁ - garrafa descartável de 1ª linha. Corresponder as informações nutricionais: porção 200ml (1 copo) - valor energético 61 kcal, carboidratos 15g, Sódio 17mg, açúcares 15g. Ingredientes: Água gaseificada, açúcar,	1.000





		extrato de guaraná, aromatizante, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e corante de caramelo IV. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (PET de 2000 MILILITRO) bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. A entrega deverá ser realizada no Departamento Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	
115.	UNIDADE	REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML - (1 unidade) Sabor Cola, garrafa descartável de 1ª linha. Corresponder as informações nutricionais: Valor energético 85 kcal, carboidratos 21 g (7% VD), dos quais: açúcares 21g, sódio 10mg (0% VD). Não contem quantidades significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar. Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural.O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Sugestão de Marca: Coca Cola. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (PET de 200ML) bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/ peso/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante.	3.000
116.	UNIDADE	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML - (1 unidade) Sabor Guaraná, garrafa descartável de 1ª linha. Corresponder as informações nutricionais: Valor energético energético 83kcal=349KJ(4% VD), carboidratos 20g (7% VD), dos quais: açúcares 20g, sódio11mg (0% VD). Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar. Contém aromatizante.O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Sugestão de Marca: Guaraná Antartica. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (PET de 200ml) bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 6 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante.	3.000





117.	QUILOGRAMA	REPOLHO VERDE - In Natura, bulbo redondo, fresco e firme, de 1ª qualidade. Deverá apresentar consistência firme; pele lisa, coloração (verde claro e branco), característica do alimento sem sujidades, cheiro e textura próprios, rachaduras, manchas, machucados, livres de parasitas e fungos, com ausência de oxidação (início de apodrecimento). Deverá apresentar tamanho pequeno/médio. O alimento deverá estar limpo (sem excesso de folhas), pronto para ser consumido. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem saco plástico de polietileno bem vedada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o alimento fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	2.500
118.		REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL - POTE 200 gramas. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Corresponder as seguintes informações nutricionais: Ingredientes: Leite pasteurizado semidesnatado, creme de leite, e/ou manteiga de leite, amido modificado, soro de leite em pó, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, estabilizante, (pirofosfato tetrassódico - INS 450III, hezametáfosfato de sódio - INS4521, tripolifosfato de sódio - INSS 4511) regulador de acidez, ácido cítrico INS330, conservador nísina INS234. Porção 30g: Valor energético 68kcal, carboidratos 1,5g, proteína 2,7g, gorduras totais 5,7g, gorduras saturadas 3,3g, gordura trans 0, sódio 80mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pote plástico de polietileno, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de no mínimo 03 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM/documento comprobatório da isenção do registro, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes/térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo estar limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (<4 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto: em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	500
119.	QUILOGRAMA	ROSCA DOCE TRANÇADA COM COBERTURA COCO RALADO E AÇÚCAR - Fabricação caseira do dia. Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente farinha de trigo, sal, açúcar, leite, ovos e água, que se caracteriza por ser adocicado, macia e fofo de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina uniforme. Superfície coberta por açúcar e coco ralado, macia, brilhante, com miolo consistente. Produto: isento de sujidades, materiais terrosos, objetos ou vestígios de insetos/pragas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico em polipropileno transparente, limpo, higienizado e contendo até 20 unidades. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: as roscas deverão ser entregues em caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo, higienizado e conforme exigências legais. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas) da rede municipal, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) e requisições enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto imediato em caso de alteração do mesmo e qualidade inferior.	1.100
120.	QUILOGRAMA	SAL REFINADO DE MESA - peso líquido de 1 quilo, iodado. Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. Características sensoriais: aparência cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; Cor: branca;	2.540





		<p>Odor: inodoro; Sabor: característico (salino). O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem plástica, bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade de 24 meses. Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante/estabilizante.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias. Marcas: Dunas, Sosal, Cisne e outras marcas equivalentes.</p>	
121.	CENTO	<p>SALGADOS FRITOS E ASSADOS - CENTO, fabricação caseira de primeira qualidade, frescos e PRONTOS PARA O CONSUMO IMEDIATO, com quantidade mínima de 100 unidades e peso mínimo de 30 gramas cada unidade. Salgados: coxinha de frango, risole de queijo, risole queijo com presunto, risole carne com milho, esfirra de carne suína, esfirra de carne bovina, empadinha de frango, enroladinho de queijo sem cobertura, enroladinho de queijo com cobertura de coco ralado e leite condensado, enroladinho queijo com presunto, bolinha de queijo, quibe, pastel assado de frango, pastel assado queijo com presunto, pastel assado de carne suína, mini pizza queijo com presunto, mini sanduiche de pão de batata com alface e patê a escolha: Opção 1) maionese com cenoura e frango. Opção 2) maionese com cenoura e presunto. A escolha do patê será enviada pela empresa contratante através das requisições. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem de isopor com tampa fechada, bem vedada para manter a temperatura quente (superior a 10°C). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: os salgados deverão ser entregues em caixas térmicas limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo, higienizado e conforme exigências legais. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições (local/data/quantidade) e requisições enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto imediato em caso de alteração do mesmo e qualidade inferior.</p>	1.500
122.	QUILOGRAMA	<p>SALSICHA CONGELADA (-18°C) – 1kg, retalho magro suíno, carne mecanicamente separada de frango. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Corresponder as informações nutricionais: Porção 50g (1 unidade) - valor energético 122 kcal, carboidratos 1,4g, Proteínas: 6,5g, Gorduras Totais: 10g, Gorduras saturadas: 2,9g, Gorduras trans: 0g, Fibra alimentar: 0g e Sódio 499 mg. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave, água (17,7%), pele suína, proteína de soja*(4%), pele de ave, sal, amido (1,9%), carne de ave, açúcar, pimenta vermelha, reguladores de acidez lactato de sódio e citrato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes pirofosfato ácido de sódio e tripolifosfato de sódio, espessante carragena, acidulante ácido láctico e ácido cítrico, antioxidante eritorbato de sódio, aromatizante natural de fumaça e aromatizante, conservador nitrato de sódio e corante de urucum. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico (polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação de no máximo 30 dias / prazo de validade conforme legislação vigente. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservante. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos</p>	1.000





		transparentes ou caixas térmicas brancas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo refrigerado e limpo e ser capaz de manter a temperatura conservação (-18°C), para manter o produto congelado. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 1 dia. Marcas: PifPaf, Sadia, Perdigão, Super frango e outras marcas equivalentes.	
123.	UNIDADE	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU – 500 mililitros. Preparado Líquido para refresco de caju. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujeidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Corresponder as informações nutricionais. Ingredientes: água, suco concentrado de caju, acidulante: ácido cítrico (INS 330), ácido fosfórico (INS 338) e ácido fumárico (INS 297) aromatizantes, estabilizantes: goma xantana (INS 415), goma guar (INS 412) e carboximetilcelulose sódica (INS 466); conservadores: sorbato de potássio (INS 202), benzoato de sódio (INS 211) e metabissulfito de sódio (INS 223) e antiespumante (INS 900 ^a). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informação nutricional: porção de 40ml (3 colheres de sopa)**. Valor Energético: 7kcal, Carboidratos: 1,7g dos quais: açúcares: 1,7g, açúcares adicionados: 0g, sódio: 9,4mg, Vitamina C: 15mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica de polietileno, bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservantes/estabilizantes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	4.200
124.		SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA – Garrafa de 500ml. Ingredientes: suco de goiaba, água, acidulante: ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, corante natural: carmim, antioxidante: ácido ascórbico (vitamina C), e antiespumante: polidimetilsiloxano. Produto líquido, homogêneo, com coloração, aroma e sabor característicos da goiaba, isento de partículas estranhas, fermentações ou sinais de deterioração. Tabela nutricional – Porção de 40 ml (4 colheres de sopa): Valor energético: 11 kcal (1% VD); Carboidratos: 2,5 g (1% VD), dos quais açúcares totais: 1,5 g (**); Sódio: 5,8 mg (0% VD); Vitamina C: 18 mg (40% VD). Produto pasteurizado, não alcoólico, pronto para diluição. Recomenda-se a diluição conforme orientações do fabricante no rótulo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa plástica (PET ou similar) de 500 ml, atóxica, hermeticamente vedada, resistente e devidamente rotulada com informações legíveis: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega, com fabricação realizada no máximo 30 dias antes do recebimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue acondicionado em caixas de papelão limpas, resistentes, higienizadas e apropriadas para transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, sem odores, e garantir temperatura inferior a 30 °C, preservando a integridade do produto. O entregador deverá estar uniformizado e seguir boas práticas de higiene no manuseio. A entrega será realizada no Departamento da Alimentação Escolar ou nas unidades designadas (Escolas, Creches, CMEIs), conforme especificações das requisições enviadas por e-mail pela empresa contratante (local, data e quantidade). Em caso de produto avariado, contaminado	3.100





		ou fora das especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem ônus para a administração pública.	
125.	UNIDADE	SUCO PRONTO SABOR CAJU 1 LITRO - néctar de caju. Corresponder as informações nutricionais: porção de 200ml (1 copo) Valor energético 31 kcal, carboidratos 7,7g, açúcares totais: 6,8g, açúcares adicionados: 3,4g, fibras alimentares: 0,9g, sódio: 10mg, vitamina C: 79mg. Ingredientes: Água, suco concentrado de caju, açúcar, vitamina c, acidulante: ácido cítrico (INS 330), aromatizante: aroma natural, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio (INS 952iv), aspartame (INS 951); acesulfame de potássio (INS 950) e sacarina sódica (INS 954iv), antioxidante metabissulfito de sódio (INS 223), Estabilizante: Goma xantana (INS 415) E ANTIESTUMANTE (INS 900a). NÃO CONTÉM GLUTEN. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: tetra pak cartonada (formato caixa), bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservantes/estabilizantes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	2.000
126.	UNIDADE	SUCO PRONTO SABOR CAJU 200 ml - (1 unidade), néctar de caju. Corresponder as informações nutricionais: porção de 200ml (1 copo) Valor energético 31 kcal, carboidratos 7,7g, açúcares totais: 6,8g, açúcares adicionados: 3,4g, fibras alimentares: 0,9g, sódio: 10mg, vitamina C: 79mg. Ingredientes: Água, suco concentrado de caju, açúcar, vitamina c, acidulante: ácido cítrico (INS 330), aromatizante: aroma natural, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio (INS 952iv), aspartame (INS 951); acesulfame de potássio (INS 950) e sacarina sódica (INS 954iv), antioxidante metabissulfito de sódio (INS 223), Estabilizante: Goma xantana (INS 415) E ANTIESTUMANTE (INS 900a). NÃO CONTÉM GLUTEN. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: tetra pak cartonada (formato caixa), bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/ peso/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservantes/estabilizantes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	10.500
127.	UNIDADE	SUCO PRONTO SABOR UVA 1 LITRO - néctar misto de uva e maçã. Refresco saborizado com frutas adoçado. Corresponder as informações nutricionais: porção 200ml (1 copo), valor energético 24 kcal, carboidratos 6,1g, açúcares totais: 6,1g, açúcares adicionados: 3,4g, Vitamina C: 50mg. Ingredientes: Água, açúcar, suco concentrado de uva (equivale a 6% de suco), suco concentrado de maçã (equivale a 4% de suco), vitamina C,	2.000





		<p>amido modificado, acidulante: ácido cítrico (INS 330); aromatizantes; estabilizante: goma xantana (INS 415); edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio (INS 952), aspartame (INS 951), acesulfame de potássio (INS 950) e sacarina sódica (INS 954), corante vermelho 40 (INS 129); bordeaux S (INS 123) e azul brilhante FCF (INS 133) e antiespumante ((INS 900^a). NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: tetra pak cartonada (formato caixa), bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservantes/estabilizantes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	
128.	UNIDADE	<p>SUCO PRONTO SABOR UVA 200ml - (1 unidade), refresco, saborizado com frutas adoçado - néctar misto de uva e maçã. Corresponder as informações nutricionais: porção de 200 ml (1 copo), Valor energético 24 kcal, carboidratos: 6,1g açúcares totais: 6,1g, açúcares adicionados: 3,4g, vitamina C: 50mg. Ingredientes: Água, açúcar, suco concentrado de uva (equivale a 6% de suco), suco concentrado de maçã (equivale a 4% de suco), vitamina C, amido modificado, acidulante: ácido cítrico (INS 330), aromatizantes estabilizante: goma xantana (INS 415), edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio (INS 952iv); aspartame (INS 951), acesulfame de potássio (INS 950) e sacarina sódica (INS 954iv), corante vermelho allura AC (INS 129), amaranto (INS 123) e azul brilhante FCF (INS 133) e antiespumante (INS 900^a). NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto não deverá apresentar qualquer sinal de sujidade, corpos estranhos (objetos/cabelo ou qualquer outro material biológico humano/larvas/fungos/parasitas), sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: tetra pak cartonada (formato caixa), bem vedada, deverá trazer informações gerais, rótulo, marca/peso/data de fabricação/ data de validade (de 12 meses). Data de fabricação no máximo 30 dias no ato da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo tabela nutricional, carimbo de inspeção estadual ou federal/ registro ANVISA e/ou MAPA/SIM, lote e informações nutricionais, conter toda listagem de ingredientes e aditivos químicos e adicionados, especificando a presença de corante e/ou conservantes/estabilizantes. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas ou transparentes limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.</p>	10.500
129.	QUILOGRAMA	<p>TOMATE TIPO SALADETE - In Natura, quilograma, íntegro, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresco; Deverá apresentar consistência firme; pele lisa e firme; sabor intenso, coloração uniforme; característica do alimento sem sujidades, rachaduras, manchas, machucados, livres de parasitas e fungos. Não estar maduro demais e nem muito verde, não conter sinais de choque físico e/ou mecânicos. Com grau de maturação a 70%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico de polietileno, bem vedada e limpo. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes ou caixas plásticas brancas vazadas, limpas e higienizadas. Transporte: veículo limpo e ser capaz de manter a temperatura de conservação (<30 °C), para manter o</p>	2.600





		produto fresco. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. A entrega deverá ser realizada nas unidades (Escolas/Creches/CMEIS) da rede municipal, de acordo com as descrições das requisições (local/data/quantidade) enviadas no e-mail da empresa contratada pela empresa contratante. Reposição do produto em caso de deterioração e qualidade inferior ao exigido no prazo máximo de 2 dias.	
130.	UNIDADE	UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE – Embalagem de 500g. Ingredientes: uva passa escura sem semente. Produto natural, desidratado, isento de conservantes e aditivos químicos, com coloração característica escura, sabor adocicado natural, odor típico e livre de sujidades, umidade excessiva, fungos visíveis, insetos, larvas ou quaisquer corpos estranhos. Não contém glúten. Tabela nutricional – Porção de 30g (3 colheres de sopa): Valor energético: 90 kcal; Carboidratos: 24 g; Açúcares totais: 17 g; Proteínas: 0,9 g; Gorduras totais: 0,1 g; Gorduras saturadas: 0 g; Gorduras trans: 0 g; Fibra alimentar: 1,1 g; Sódio: 3,3 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica transparente ou opaca, atóxica, bem vedada e selada, contendo 500g do produto, com rótulo impresso de forma clara e legível apresentando: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional conforme descrita, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega, sendo obrigatória fabricação com no máximo 30 dias antes da entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser entregue acondicionado em caixas de papelão limpas, resistentes e higienizadas, próprias para o transporte de alimentos. Transporte: o veículo deverá estar limpo, seco, sem odores fortes e garantir temperatura inferior a 30 °C, assegurando a conservação do produto. O entregador deverá estar uniformizado e seguir boas práticas de higiene. A entrega deverá ser realizada no Departamento da Alimentação Escolar ou nas unidades designadas (Escolas, Creches, CMEIs), conforme descrições das requisições (local, data e quantidade) enviadas por e-mail pela empresa contratante. Em caso de produto avariado, contaminado ou fora das especificações, o fornecedor deverá realizar a reposição no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem ônus para a administração pública.	500

Endereços para realizar as entregas, segue abaixo:

UEPM PROFESSORA CLEIDE CAMPOS-

Av. Maria José de Paula c/ Rua 01 E, Qd.17 - Setor Amélio Alves

UEPM MOACIR LUIZ DE PAULA BRANDÃO

Rua Avelino João Bernardes, Qd. 03, Lt. APM - Residencial Ana Brandão

UEPM UNI DUNI TÊ

Avenida Regina Paccis c/ Rua Aureliano Machado, Qd. 21 Lt.01, Parque Santa Marta

UEPM ALESSANDRO MIGUEL

Avenida Radial Norte c/ Rua 01, Qd. 04, Lt. 01 - Setor Teodoro Alves Rezende

UEPM CANTINHO DO SABER

Rua Guanabara e Rua Aracaju Qd. 04 Lt. 16 - Setor Vila Operária

UEPM SOSSEGO DA MAMÃE

Rua 21 de Abril, Nº 481, Qd. APM 01, Lt. 01 - Setor Paraíso - I Etapa

UEPM MANOEL LUIZ DA SILVA BRANDÃO

Rua Reny David c/ Rua Pedro Roriz Qd. H Lt. 11,12,13 - Setor Vila América

UEPM ROBERTO ALCÂNTARA

Rua 01 esq. c/ Rua 02 - Vila Mutirão

**UEPM DENTINHO DE LEITE**

Rua Joana Luiza Palmeira esq. Com a Rua Maristela P. Pacheco - Setor Eldorado

UEPM HORAS FELIZES

Rua Padre Redentoristas c/ Rua 01, Qd. 48, Lt. 13 - Vila Santa Maria

UEPM PERALTA

Rua Nagasaki, Qd 01, Lt 01 – Bairro Nipo Brasileiro

UEPM INFÂNCIA FELIZ

Rua José Pereira da Silva Qd. 02 Lt. 01 - Bairro Anhanguera

UEPM PADRE FELICIANO - INTEGRAL

Rua Tiradentes. Qd. 08, Lt. 01 - Setor Pedrinhas

UEPM MONSENHOR ANGELINO- Zona Rural - Rodovia GO-222 - Serra Abaixo**UEPM ODILON RORIZ-** Zona Rural - Rodovia GO-070 - Povoado Santa Amália**UEPM JOÃO LOBO -** Rua 01 - Vila Santa Maria (AO LADO DA ESCOLA HORAS FELIZES)**ESCOLA CASTRO ALVES - ENTIDADE FILANTRÓPICA**

Rua João Jorge Sahium, nº 809 - Vila Lucimar

CRECHES/CMEIs**CRECHE MUNICIPAL APARECIDA DE OLIVEIRA HEITOR**

Rua Dona Hilda Garcia, Qd. 04, Lt. 13 s/nº - Setor Paraíso

CRECHE MUNICIPAL MONIELLY CRISTINE

Av. 01 c/ Rua 06 e Rua 07, Qd. 08, Lt. 01-A - Setor Teodoro Alves Rezende

CMEI - HORTÊNCIA MOREIRA DE PAULA - VÓ FIA

Rua G, Qd. 11-m - Setor Amélio Alves dos Reis

CMEI - MARIA CAETANO DA SILVA FERREIRA

Rua 19 de junho Qd 32 Lt 06 e 07 Setor Parque Santa Marta

CRECHE MUNICIPAL LICONVINA MARIA DE JESUS

Rua Reny David, Qd. H, Lt. 03 - Setor Vila América

CRECHE MUNICIPAL VÓ JOVITA

Rua 07 esquina c/ Rua 03 e Rua 02, Qd. 01 - Setor Bela Vista

CMEI ENOQUE VIEIRA GONÇALVES

Rua 30 de março, Qd. 15, Lt. 14 - Res. Santa Bárbara

CMEI ELVIRA DA SILVA MONTAGNINI

Rua José Antunes Cintra APM QD 06 A Setor Nova Morada

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Avenida Wilson Quirino de Andrade N° 450- Bairro Anhanguera





Rua Cesário Silva nº 1554 Vila América

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Para atender à demanda emergencial de gêneros alimentícios para os alunos da rede municipal de ensino de Inhumas/GO, a única solução é a contratação de pessoa jurídica para aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Inhumas-GO, conforme os itens constantes no presente Estudo Técnico Preliminar.

8. ESTIMATIVA DE PREÇOS

O valor estimado é de R\$ 8.175.581,24(oito milhões cento e setenta e cinco mil e quinhentos e oitenta e um reais e vinte e quatro centavos). Este valor foi estimado com base no valor de referência do processo de 2025.

Considerando que estimativa de valor da contratação realizada no ETP visa levantar o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção. Essa estimativa não se confunde com os procedimentos e parâmetros de uma pesquisa de preço para fins de verificação da conformidade/aceitabilidade da proposta. Portanto, posteriormente será realizada uma pesquisa de preços atualizada nos parâmetros do Artigo 23 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A única solução para atender a demanda é a contratação de pessoa jurídica para aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de Inhumas-GO, por meio de Dispensa Emergencial, com base no inciso VIII, Art. 75 da Lei nº 14.133/2021. Considerando que o fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Inhumas-GO é essencial ao funcionamento das Escolas/Creches/CMEIs, se caracterizando como fornecimento contínuo, e a paralisação no fornecimento dos gêneros alimentícios comprometerá a continuidade das aulas e o cumprimento do calendário letivo do ano de 2026.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO (ITEM)

A aquisição emergencial de gêneros alimentícios para alunos da rede municipal de ensino de



Inhumas-GO pode ser realizada de forma fracionada em itens, garantindo assim a entrega rápida e eficiente dos produtos. Dessa forma, é possível atender às necessidades dos estudantes de maneira ágil e contínua, assegurando a alimentação adequada e a qualidade dos alimentos fornecidos.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição da licitação de gêneros alimentícios para os alunos da rede municipal de ensino de Inhumas-GO tem como principal objetivo garantir a alimentação adequada e saudável dos estudantes. Com a contratação desse objeto, espera-se assegurar a continuidade do fornecimento de alimentos essenciais para a nutrição e desenvolvimento das crianças e adolescentes matriculados nas escolas municipais.

Além disso, a realização dessa contratação pública está em conformidade com a Lei 14.133 de licitações, que estabelece as normas e procedimentos para a realização de processos licitatórios. Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios por meio de um processo transparente visa garantir a eficiência, economicidade e legalidade na utilização dos recursos públicos, contribuindo para a promoção da lisura e da boa gestão dos recursos municipais. Por fim, ao realizar a contratação da licitação de gêneros alimentícios para os alunos da rede municipal de ensino, a Prefeitura de Inhumas demonstra o compromisso com a educação e o bem-estar dos estudantes, assegurando que eles tenham acesso a uma alimentação de qualidade. Essa medida contribui para a garantia do direito à alimentação e para a promoção da igualdade de oportunidades no acesso à educação.

12. PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS

Será realizada a Licitação de Gêneros Alimentícios após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), que foi elaborado respeitando todas as normas e etapas da fase interna, para que seja aprovado pela Autoridade Competente da Prefeitura Municipal de Inhumas-GO.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS



A aquisição de gêneros alimentícios para os alunos da rede municipal de ensino de Inhumas-GO pode gerar impactos ambientais significativos. A produção em larga escala de alimentos pode resultar em desmatamento, uso excessivo de recursos naturais e emissão de gases de efeito estufa. Além disso, o transporte e armazenamento dos alimentos também contribuem para a pegada de carbono do processo.

A utilização de embalagens descartáveis e plásticos na distribuição dos alimentos pode aumentar a geração de resíduos sólidos e poluição ambiental. O descarte inadequado desses materiais pode contaminar o solo e os recursos hídricos, prejudicando a biodiversidade local.

Para minimizar os impactos ambientais gerados pela aquisição de gêneros alimentícios, é importante adotar práticas sustentáveis em todas as etapas do processo. Isso inclui a preferência por produtos de origem local, a redução do desperdício de alimentos, a utilização de embalagens biodegradáveis e a implementação de programas de reciclagem e compostagem.

Além disso, é fundamental promover a conscientização ambiental entre os alunos, professores e funcionários da rede municipal de ensino, incentivando a adoção de hábitos mais sustentáveis no dia a dia. A educação ambiental é essencial para garantir a preservação do meio ambiente e o bem-estar das futuras gerações.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declaro ser viável a contratação pretendida.

16. MEMBROS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Inhumas, 01 de outubro de 2025.

Jullyana Batista dos Santos
Departamento Alimentação Escolar
Secretaria Municipal de Educação (FME)

Ister Carrijo de Souza
Nutricionista – CRN1-21886
Fiscal de Contrato



ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2025.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2983/2025.

SESSÃO PÚBLICA: ---/---/20**, ÀS ---H---MIN (---) HORAS.

LOCAL: *** **ÓRGÃO LICITANTE**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			CELULAR:			
CONTATO DA LICITANTE:			TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
TOTAL POR EXTENSO:						

A empresa acima identificada declara que:

- 1 Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra e, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.
- 2 Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
- 3 Prazo de início de fornecimento/execução dos serviços de acordo com o estabelecido no termo de referência do edital desse processo.
- 4 Que não incide nas vedações previstas na lei nº 14.133/2021.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem cotações contendo preços excessivos, simbólicos, de valor zero ou inexequíveis, na forma da legislação em vigor, ou ainda, que ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.



ANEXO III – DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO (MODELO)

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2983/2025.**

***** ÓRGÃO LICITANTE**

AO PREGOEIRO / COMISSÃO DE LICITAÇÃO.

_____, PORTADOR DO RG _____, ABAIXO ASSINADO, NA QUALIDADE DE RESPONSÁVEL LEGAL DA PROPONENTE, _____, CNPJ _____, DECLARA EXPRESSAMENTE QUE SE SUJEITA ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL ACIMA CITADO E QUE ACATARÁ INTEGRALMENTE QUALQUER DECISÃO QUE VENHA A SER TOMADA PELO ÓRGÃO LICITANTE QUANTO À QUALIFICAÇÃO APENAS DAS PROPONENTES QUE TENHAM ATENDIDO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E QUE DEMONSTREM INTEGRAL CAPACIDADE DE EXECUTAR O FORNECIMENTO DO BEM PREVISTO.

DECLARA, AINDA, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, A INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO OU QUE COMPROMETA A IDONEIDADE DA PROPONENTE.

_____ EM, ____ DE _____ DE 20***.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988 (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2983/2025.

....., INSCRITO NO CNPJ Nº, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O(A) SR(A), PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº E CPF Nº....., DECLARA, PARA FINS DO DISPOSTO NO INC. VI DO ART. Nº 68 DA LEI Nº 14.133/2021, QUE NÃO EMPREGA MENOR DE DEZOITO ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE E NÃO EMPREGA MENOR DE DEZESSEIS ANOS.

RESSALVA: EMPREGA MENOR, A PARTIR DE QUATORZE ANOS, NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ ()².

.....

(DATA)

.....

(REPRESENTANTE LEGAL)

**ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA (MODELO)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2983/2025.**

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), COMO REPRESENTANTE DEVIDAMENTE CONSTITUÍDO DE (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE), PARA FINS DO DISPOSTO NO EDITAL DE LICITAÇÃO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2025.**, DECLARA, SOB AS PENAS DA LEI, EM ESPECIAL O ART. 299 DO CÓDIGO PENAL BRASILEIRO, QUE:

A) a proposta apresentada para participar do presente certame foi elaborada de maneira independente (pelo licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

B) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do presente certame não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

C) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do certame quanto a participar ou não da referida licitação;

D) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do certame não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

E) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do certame não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante, antes da abertura oficial das propostas; e

F) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

....., DE DE 20***.

REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE BENEFÍCIO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 2006 (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2983/2025.

[**Nome da empresa**], [qualificação: tipo de sociedade (Ltda, s.a, etc.), endereço completo, inscrita no cnpj sob o nº [xxxx], neste ato representada pelo [cargo] [nome do representante legal], portador da carteira de identidade nº [xxxx], inscrito no cpf sob o nº [xxxx], **declara**, sob as penalidades da lei, que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º da lei complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, ou como microempresário individual, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da lei complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e pelo artigo 4º da lei nº 14.133/2021.

DECLARO, PARA FINS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, SOB AS PENALIDADES DESTA, SER:

() **MICROEMPRESA** – Receita bruta anual igual ou inferior a 360.000,00 e estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da lei complementar nº 123/06 alterada pela lc 147/2014.

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** – Receita bruta anual superior a 360.000,00 e igual ou inferior a 4.800.000,00 valores , estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da lei complementar nº 123/06 alterada pela lc 147/2014.

() **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**

() **SOCIEDADE COOPERATIVA MENCIONADA NO ARTIGO 16 DA LEI 14.133, DE 2021.**

OBSERVAÇÕES:

- A não apresentação desta declaração será interpretada como não enquadramento da licitante como me ou epp, nos termos da lc nº 123/2006, ou a opção pela não utilização do direito de tratamento diferenciado.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

**ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE (MODELO)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2983/2025.**

À

***** ÓRGÃO LICITANTE**

AO PREGOEIRO / COMISSÃO DE LICITAÇÃO

A EMPRESA, INSCRITA NO CNPJ Nº, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O SR....., PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº..... E DO CPF Nº, DECLARA NÃO TER RECEBIDO DO MUNICÍPIO DE _____/UF SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE PARTICIPAÇÃO EM LICITAÇÃO E OU IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO, ASSIM COMO NÃO TER RECEBIDO DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL.

_____ EM, ____ DE _____ DE 20***.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2983/2025.

A(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), CNPJ Nº....., LOCALIZADA À, DECLARA, EM CONFORMIDADE COM A LEI Nº 14.133/2021, QUE CUMPRE TODOS OS REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO PARA ESTE CERTAME LICITATÓRIO.

....., DE DE 20***.

REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO IX

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2983/2025.

ATA N.º ____/ 2025.

O(A)....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, com sede na, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), inscrito no CPF nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o sistema de registro de preços para eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para atender a necessidade da Secretaria de Educação.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO	QNT.	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

3.1. O órgão gerenciador será o FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO/GO:

DESCRIÇÃO	DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA	DESPESA	FICHA	FONTE

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública 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 gerenciador e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão gerenciador 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 gerenciador, 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 gerenciador, 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.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.8. 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. **Caso o prazo seja prorrogado, o saldo da presente Ata será igualmente renovado, observadas as condições e quantidades originalmente estabelecidas.**

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 será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, 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. 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, 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.

5.11. 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:

5.11.1. 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

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

5.12. 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 gerenciador 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 gerenciador 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. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador 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 gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão gerenciador 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 gerenciador 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 gerenciador 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. 32 do Decreto nº 11.462, 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.



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

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

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 tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades 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 penalidades 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 e assinada pelas partes.

Inhumas-GO, em xx de xxxx de xxxxx.

Contratante

Contratado



Cadastro Reserva

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° _____ / _____

PREGÃO ELETRÔNICO N° 074/2025.
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 2983/2025.

O _____, com sede no(a) _____, na cidade de _____ /Estado _____, inscrito(a) no CNPJ sob o n° _____, neste ato representado(a) pelo(a) _____ (cargo e nome), nomeado(a) pela _____, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) _____, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o n° _____, sediado(a) na _____, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por _____ (nome e função), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no **Processo n° 2983/2025** e em observância às disposições da Lei n° 14.133, de 1° de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n° **074/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento e a contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para atender a necessidade da Secretaria de Educação, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.4. O Termo de Referência;

1.5. O Edital de licitação;

1.6. A Proposta do contratado;

1.7. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

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

1.9. 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.





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

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de sua assinatura até 31/12/2026, prorrogável respeitada a vigência máxima decenal, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

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 - PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado para a contratação, **ocorrido em _____**.

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

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



- 6.1.4.** 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.
- 6.1.5.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 6.1.6.** 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.
- 6.1.7.** 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.
- 6.1.8.** O reajuste será realizado por apostilamento.
- 6.1.9.** Durante a vigência do contrato, caso ocorra algum fato imprevisível ou previsível de efeitos incalculáveis, que causem o desequilíbrio econômico financeiro do contrato, a contratada poderá pleitear o reequilíbrio do contrato

7. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 7.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 7.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 7.3.** 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;
- 7.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 7.5.** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 7.6.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 7.7.** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 7.8.** Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;



- 7.9.** 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.
- 7.10.** A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 7.11.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.
- 7.12.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 7.13.** 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.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 8.1.** 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:
- 8.2.** Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso;
- 8.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.4.** Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.5.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.6.** 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;
- 8.7.** 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;

8.8. 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 que comprove a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado 5) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 6) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.9. 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;

8.10. 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.

8.11. 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.

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

8.13. 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.

8.14. 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.

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

8.16. 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.



- 8.17.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 8.18.** 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;
- 8.19.** 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;
- 8.20.** 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.
- 8.21.** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou agente público que desempenhe função na licitação ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

9. CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 9.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- 9.1.1.** der causa à inexecução parcial do contrato;
- 9.1.2.** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 9.1.3.** der causa à inexecução total do contrato;
- 9.1.4.** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 9.1.5.** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 9.1.6.** praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 9.1.7.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 9.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 9.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade.



10. CLÁUSULA DÉCIMA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.1. O contrato pode 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.

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

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

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

10.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

10.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.5.3. Indenizações e multas.

10.6. 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.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Descrição	Dotação Orçamentária	Despesa	Ficha	Fonte	Valor

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CASOS OMISSOS

12.1. 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.



13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

13.2. 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.

13.3. 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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES A LGPD

14.1. As partes 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.

14.2. 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.

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

14.4. 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.

14.5. 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.

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

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

14.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.



14.9. 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.

14.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

14.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

14.12. 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.

14.13. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. 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. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

16.1. Fica eleito o Foro da cidade de Inhumas 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.

Inhumas-GO, xx de xxxx de xxxxx

Contratante

Contratado

Testemunhas

1. _____ CPF _____

2. _____ CPF _____