



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA

ASSESSORIA EM GESTÃO DE LICITAÇÕES

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES - UNIFICADO

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para todas as Secretárias da Prefeitura., nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Qtd	Unidade	Descrição	Unitário	Total
1	4.500	PCT	AÇAFRAO EM PO PCT 50GR	3,65	16.425,00
2	1.000	UN	ACHOCOLATADO DIET LATA DE 200G	20,90	20.900,00
3	1.372	PCT	ACHOCOLATADO EM PO 370 GR	10,67	14.639,24
4	4.000	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ COM 7 FONTES DE VITAMINAS PCT C/ 2KG	33,35	133.400,00
5	200	POTE	ACHOCOLATADO SEM LACTOSE, 0,500 GR	20,55	4.110,00
6	9.196	PCT	AÇUCAR CRISTAL PC. 5 KG	20,07	184.563,72
7	546	UN	ADOÇANTE LÍQUIDO DIETÉTICO	10,24	5.591,04
8	3.000	PCT	ALHO DESCASCADO C/ 1KG	36,79	110.370,00
9	3.325	PCT	AMENDOIM CRU EM GRAO 500 GR	13,40	44.555,00
10	3.000	CX	AMIDO DE MILHO 500GR	8,32	24.960,00

				resíduo mineral fixo 0,2% <i>p/p</i> . Embalagem primária: de 500grs. Validade mínima: 06 meses.		
11	15.250	PCT	ARROZ AGULHA, PC. 5 KG, LONGO, TIPO 1	de acordo com as NTA 02 e 33. Tipo 1, (de 1ª qualidade, sem escolha) longo fino, sem quebras constituído de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento, com umidade máxima de 15%, isenta de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais e vegetais. Validade 12 meses. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 (cinco) kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30(trinta)kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº. de registro no órgão competente.	28,86	440.115,00
12	500	PCT	ARROZ INTEGRAL 5KG	Arroz integral, tipo 1, pacote de 5 kg, grão longo e fino, embalagem intacta e sem umidade, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega. Produto sem a presença de grãos quebrados, sujidades, insetos, mofos ou bolores. Cozimento adequado, sem empapamento.	33,25	16.625,00
13	500	LATA	ATUM EM CONSERVA 170 GR. RALADO		10,16	5.080,00
14	500	KG	ATUM RALADO	COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: Atum, óleo vegetal, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. INSTRUÇÃO: Deve ser preparada com atum em conserva, pré-cozido e salmourado, livre de vísceras, pele, espinhas e carne escura, desintegrado e adicionado óleo de soja. EMBALAGEM Primária: Embalagem plástica aluminizada 0,500g Embalagem Secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente NOTA: Produto com registro. Validade – mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deveser superior a 45 dias da data de fabricação.	76,49	38.245,00
15	1.000	PCT	AVEIA EM FLOCOS 500GRS	Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídios e 63g de carboidratos. Embalada em polietileno atóxico, contendo 1000g.	22,39	22.390,00
16	2.060	LAT	AZEITE DE OLIVA, 500 ML	extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; Embalagem primária: 500 ml e Bico dosador. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	40,98	84.418,80
17	2.150	KG	AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO	de acordo com as NTA 02 e 31.fatiadas, com tamanho e forma regulares, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar o mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência: frutas fatiadas de consistência própria, não esmagadas, não manchadas e não deterioradas. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem: - Primária: sachê de plástico com peso drenado 0,400 e Peso líquido 0,700 kg. Secundária: caixas de papelão ondulado com 12 unidades.	40,64	87.376,00
18	520	UN	AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO 700GRS	de acordo com as NTA 02 e 31.fatiadas, com tamanho e forma regulares, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar o mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência: frutas fatiadas de consistência própria, não esmagadas, não manchadas e não deterioradas. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem: - Primária: sachê de plástico com peso drenado 0,400 e Peso líquido 0,700 kg. Secundária: caixas de papelão ondulado com 12 unidades.	19,14	9.952,80
19	150	KG	BACON DE 1ª QUALIDADE	O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS APRESENTANDO RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS SELOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF E/OU IMA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR A PIF PAF® OU SADIA®.	31,89	4.783,50
20	320	CX	BALA DE GOMA CX. C/ 30 PACOTES DE 20 GR	BALA DE GOMA CAIXA C/ 30 PACOTES DE 20 GRAMAS	24,78	7.929,60
21	100	PCT	BALA MASTIGAVEL 150 GR		7,15	715,00
22	2.550	PCT	BALA MASTIGAVEL SABOR FRAMBOESA TIPO 7 BELO PCT 1 KG		29,59	75.454,50
23	13.000	PCT	BARRA DE CEREAIS CHOCOLATE AO LEITE PCT 25GR	Com cereais, frutas e castanhas com cobertura de chocolate ao leite. Contendo: flocos de aveia, flocos de trigo, flocos de centeio, flocos de cevada, flocos de arroz, flocos de milho, soro de leite, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, amendoim, mamão, banana, manga, linhaga, gergelim, quinua dentre outros ingredientes desde que mencionados no rétu. Não conter conservantes, corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem em BOPP laminado contendo peso líquido de 25 gramas. Embalagem secundária em caixas com até 180 unidades de 25 gramas. Valores nutricionais em 25gr: maximo de 110 calorias; mínimo de proteínas 2g; mínimo de carboidratos 10g; máximo de gorduras totais 4,5g; mínimo de fibra alimentar 1g; Apresentar Ficha Técnica do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico em papel original ou cópia autenticada; registro do produto no órgão competente ou no caso de produto dispensado de registro, apresentar comunicado de início de fabricação autenticado e devidamente protocolado no órgão competente.	2,07	26.910,00
24	1.750	PCT	BATATA PALHA, 500 G	FINA, SEQUINHA E CROCANTE. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADA TIPO PALHA, INTEGRA E FRITA EM OLEO VEGETAL ISENTO DE ACIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA E ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTANCIAS FISICAS, QUIMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAUDE DO CONSUMIDOR. AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMARIA: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIESTER E ALUMINIO OU SIMILAR. HERMETICAMENTE FECHADO COM CAPACIDADE PARA 0,500 GR.	13,75	24.062,50
25	2.000	KG	BISCOITO DE LEITE VITAMINADO	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Biscoito doce sem recheio; de Leite; Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Aromatizante e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: - Primária: pacote em papel impermeável, lacrado, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: - máximo de calorias: 135 cal; - mínimo de carboidratos: 19 g; - mínimo de proteínas: 2,5 g; - máximo de gorduras totais: 4,5 g; - máximo de gorduras saturadas: 2,3 g; - mínimo de fibra alimentar: 1,0 g; - gorduras trans: zero g; - máximo de sódio: 120 mg.	20,81	41.620,00
26	400	PCT	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SEM GLUTEM	- não deve conter: glúten, lactose, açúcar e milho, gordura trans. porções de 30 gramas deve conter no máximo 80 mg de sódio. embalagens individuais de 30 a 50 gramas. a embalagem deve conter a quantidade do produto; composição nutricional; registro no órgão competente; prazo de validade mínima de 6 meses da data da entrega; data de fabricação. características físicas e de embalagem inalterada.	8,50	3.400,00
27	40.000	PCT	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SEM LACTOSE 100GR	BISCOITO COM SAL, POLVILHO, SEM LACTOSE, SABOR TRADICIONAL; COMPOSTA DE POLVILHO, GORDURA VEGETAL E SAL; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E HERMETICAMENTE FECHADA; PESANDO 100 G; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 331/19 IN 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 263/05 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA;	4,07	162.800,00

28	6.000	PCT	BISCOITO DOCE TIPO "AMANTEIGADO" PCT 400GRS	Composigao básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e kg outras substancias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 400 gramas com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informagdes nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	7,73	46.380,00
29	17.500	KG	BISCOITO SALGADO TP APERITIVO (PIT STOP) INTEGRAL	de acordo com a nta 48. produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos e acidulantes. características: aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. cor: próprio. odor: próprio. sabor: próprio. validade mínima: 10 (doze) meses. embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 27 (vinte e sete) gramas. embalagem secundária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, contendo 06 embalagens de 27 (vinte e sete) gramas perfazendo um total de 162 (cento e sessenta e duas) gramas. embalagem terciária – caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 02 a 04 kg. valores nutricionais exigidos em uma porção de 27g: - mínimo de calorias: 120 cal; - mínimo de carboidratos: 15 g; - mínimo de proteínas: 2,6 g; - máximo de gorduras totais: 5,5 g;- máximo de gorduras saturadas: 2,5 g; - mínimo de fibra alimentar: 0,6 g; - gorduras trans: ausente; - máximo de sódio: 230 mg.	45,67	799.225,00
30	570	PCT	BISCOITO SALGADO TP APERITIVO (PIT STOP) INTEGRAL, PCT DE 162GRS (6UN)	de acordo com a nta 48. produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos e acidulantes. características: aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. cor: próprio. odor: próprio. sabor: próprio. validade mínima: 10 (doze) meses. embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 27 (vinte e sete) gramas. embalagem secundária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, contendo 06 embalagens de 27 (vinte e sete) gramas perfazendo um total de 162 (cento e sessenta e duas) gramas. embalagem terciária – caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 02 a 04 kg. valores nutricionais exigidos em uma porção de 27g: - mínimo de calorias: 120 cal; - mínimo de carboidratos: 15 g; - mínimo de proteínas: 2,6 g; - máximo de gorduras totais: 5,5 g;- máximo de gorduras saturadas: 2,5 g; - mínimo de fibra alimentar: 0,6 g; - gorduras trans: ausente; - máximo de sódio: 230 mg.	5,63	3.209,10
31	7.300	KG	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Açúcar Invertido, Amido, Gordura Vegetal, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja (INS 322), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270) e Aromatizante. O produto não deve apresentar-se quebrado e ou queimado. Uma porção de 30g. (5 unidades) não deve ultrapassar 6% VD em Kcal, Sódio não ultrapassar 3% VD com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Embalagem primaria: Pacote com 0,400 g. Validade mínima: 6 meses. Data de Fabricação, Embalagem integra. CONTÉM GLUTEN.	18,11	132.203,00
32	460	PCT	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE PCT 400GRS	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Açúcar Invertido, Amido, Gordura Vegetal, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja (INS 322), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270) e Aromatizante. O produto não deve apresentar-se quebrado e ou queimado. Uma porção de 30g. (5 unidades) não deve ultrapassar 6% VD em Kcal, Sódio não ultrapassar 3% VD com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Embalagem primaria: Pacote com 0,400 g. Validade mínima: 6 meses. Data de Fabricação, Embalagem integra. CONTÉM GLUTEN.	6,87	3.160,20
33	6.550	PCT	BOLACHA DE LEITE PCT 0,350 GR.	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Biscoito doce sem recheio; de maiseña; Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Aromatizante e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). CONTÉM GLUTEN. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: - Primária: pacote em papel impermeável, lacrado, com peso líquido de 350 (trezentos e cinquenta) gramas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: - mínimo de calorias: 130 cal; - mínimo de carboidratos: 19 g; - mínimo de proteínas: 2,5 g; - máximo de gorduras totais: 4,5 g; - máximo de gorduras saturadas: 2,3 g; - mínimo de fibra alimentar: 1,0 g; - gorduras trans: zero g; - máximo de sódio: 125 mg.	5,63	36.876,50
34	7.000	PCT	BOLACHA DOCE TIPO MAIZENA 350GR	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Biscoito doce sem recheio; de maiseña; Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Aromatizante e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). CONTÉM GLUTEN. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: - Primária: pacote em papel impermeável, lacrado, com peso líquido de 350 (trezentos e cinquenta) gramas. - Secundária: caixa de papelão ondulado. valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g:- mínimo de calorias: 130 cal; - mínimo de carboidratos: 19 g; -mínimo de proteínas: 2,5 g; - máximo de gorduras totais: 4,5 g;- máximo de gorduras saturadas: 2,3 g; - mínimo de fibra alimentar: 1,0 g; - gorduras trans: zero g; - máximo de sódio:125 mg.	5,94	41.580,00
35	7.000	KG	BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Açúcar Invertido, Amido, Gordura Vegetal, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja (INS 322), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270) e Aromatizante. O produto não deve apresentar-se quebrado e ou queimado. Uma porção de 30g. (5 unidades) não deve ultrapassar 6% VD em Kcal, Sódio não ultrapassar 3% VD com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Forma de Apresentação: Pacote com 400 g. Validade mínima na entrega: 6 meses. Data de Fabricação, Embalagem integra. CONTÉM GLUTEN.	13,34	93.380,00
36	160	PCT	BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO PCT 400GRS	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Açúcar Invertido, Amido, Gordura Vegetal, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja	6,14	982,40

				(INS 322), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270) e Aromatizante. O produto não deve apresentar-se quebrado e ou queimado. Uma porção de 30g. (5 unidades) não deve ultrapassar 6% VD em Kcal, Sódio não ultrapassar 3% VD com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Forma de Apresentação: Pacote com 400 g. Validade mínima na entrega: 6 meses. Data de Fabricação, Embalagem íntegra. CONTÉM GLÚTEN.		
37	17.220	PCT	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER 350GRS	de acordo com as nta 02 e 48. produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. tendo como composição básica os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Extrato de malte, Açúcar Invertido, Amido, Fermento Biológico, Açúcar, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermento Químico Bicarbonato de Sódio, Acidulante Ácido Láctico e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega podendo conter glúten. características: aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. cor: próprio. - odor: próprio. - sabor: próprio. Embalagem primária: filme composto de polipropileno orientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 350g, embalagem secundária – caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: - mínimo de calorias: 110 cal; - mínimo de carboidratos: 28 g; - mínimo de proteínas: 3 g; - máximo de gorduras totais: 4,2 g; - máximo de gorduras saturadas: 1,9 g; - mínimo de fibra alimentar: 1 g; - máximo de gorduras trans: 0,5 g; - máximo de sódio: 340 mg.	5,14	88.510,80
38	13.000	PCT	BOLINHO LIGHT SEM AÇUCAR CHOCOLATE RECHEADO DE CHOCOLATE 40GRS	bolinho light sem adição de açúcar sabor chocolate com recheio de chocolate em pacote laminado de 40 gramas, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, cacau em pó, gordura vegetal, leite em pó desnatado, amido de milho, cacau em pó, sal, aromatizante artificial e edulcorante sucralose.	4,94	64.220,00
39	200	PCT	BOMBOM RECHEADO TIPO OURO BRANCO	PCT 1 KG	69,00	13.800,00
40	200	PCT	BOMBOM RECHEADO TIPO SONHO DE VALSA	PCT 1 KG	69,42	13.884,00
41	12.380	PCT	CAFÉ EM PÓ, TORRADO/MOÍDO 500 GR	Devendo conter até 30% grãos conillon; isento de grãos pretos-verdes ou fermentados grãos crus, saos e limpos; na cor castanho claro a moderado escuro, s/ amargor em pó homogêneo, torrado e moído; aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio, isento de gosto ríozona; com qualidade mínima aceitável de 4,5 pontos na escala sensorial de zero a dez do lote entregue; contendo impurezas máximo de 1%, outros produtos 0% e umidade até 5%; contendo o selo de pureza da ABIC, acondicionado em embalagem a vácuo, validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	33,56	415.472,80
42	2.200	UN	CAIXA DE BOMBOM SORTIDA	de no mínimo 250gr, sendo Lacta, Nestlé, Garoto ou similar da mesma qualidade ou superior, com prazo de validade não inferior a 90 dias da data de entrega.	14,30	31.460,00
43	150	KG	CALDO SABOR CARNE	Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne bovina desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos. Podendo conter corante natural. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Embalagem Primária: sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido 01(um)kg.	11,90	1.785,00
44	150	KG	CALDO SABOR GALINHA	Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne bovina desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos. Podendo conter corante natural. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Embalagem Primária: sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido 01(um)kg.	12,77	1.915,50
45	650	PCT	CANELA DA CHINA EM RAMA, PCT 20 GR.	embalagem de 20 g, de acordo com a NTA 70, deverá ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, a canela não deve estar esgotada. Com aspecto de casca em forma de semitubo, cor marrom, cheiro e sabor característicos.	6,11	3.971,50
46	200	PCT	CANELA EM PÓ, PC. 50 GR	Elaborada a partir de cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos. A canela não poderá estar esgotada.- Aparência: pó fino, homogêneo.- Cor: marrom claro - Cheiro: aromático característico. - Sabor: característico.	5,68	1.136,00
47	1.500	PCT	CANJIQUEINHA AMARELA C/ 500G	A canjiquinha deverá estar isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: em sacos plásticos resistentes de 0,500 gr. Embalados em fardos reforçados. No rótulo deverá trazer a denominação "canjiquinha". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias.	5,78	8.670,00
48	6.036	KG	CARNE BOVINA (LAGARTO) PEÇA REFRIGERADA	de acordo com as NTA 01, 02 e 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, refrigerada, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância ontaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Conter no máximo 5% de gordura e sebo; isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses. Embalagem Primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, com peso líquido de 01 (três) a 03 (três) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso líquido de 20 (vinte) a 30 (trinta) kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.	41,53	250.675,08
49	2.000	KG	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) EM BIFE	CARNE BOVINA; PATINHO CORTADO EM BIFE; CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMARIA Á VÁCUO EM PLASTICO TRANSPARENTE, PESANDO ENTRE 1 OU 2 KGS; CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO COMO CORTE PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO FORNECEDOR); EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE NÚMERO DO LOTE, DATA DE PRODUÇÃO E A DATA DE VALIDADE.	45,02	90.040,00
50	37.524	KG	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) EM CUBOS	Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto trazeiro, manipulada em condições higiênicas adequadas apresentadas no corte patinho em iscas. De acordo com as NTAs 1, 2, 3 e 4. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de parasitas, hematomas, ossos, cartilagem, fibrose, reação vacinal, resíduo de tinta de carimbo e de quaisquer substancias que possam altera-las ou encobrir alguma alteração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: corte de cubos com aproximadamente 3 cm de largura x 3cm de altura por 03 cm de comprimento Validade mínima: 12 (doze) meses a contar. Embalagem Primária: saco transparente atóxico termo encolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes cada, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 100 g: - mínimo de Calorias: 138 Cal; - Carboidratos: 0 g;- mínimo de Proteínas: 27 g;- máximo de Gorduras Totais: 2,5 g;- máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g;- Gorduras Trans: 0 g;	42,38	1.590.267,12
51	36.072	KG	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) EM TIRAS	Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto trazeiro, manipulada em condições higiênicas adequadas apresentada no corte patinho em iscas. De acordo com as NTAs 1, 2, 3 e 4. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de parasitas, hematomas, ossos, cartilagem, fibrose, reação vacinal, resíduo de tinta de carimbo e de quaisquer substancias que possam altera-las ou encobrir alguma alteração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: corte de aproximadamente 2cm	41,79	1.507.448,88

				de largura 2cm de altura por 6 cm de comprimento. Validade mínima: 12 (doze) meses a contar. Embalagem Primária: saco transparente atóxico termoencolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termosoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes cada, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 100 g:- mínimo de Calorias: 138 Cal;- Carbohidratos: 0 g;- mínimo de Proteínas: 27 g;- máximo de Gorduras Totais: 2,5 g;- máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g;- Gorduras Trans: 0 g;		
52	37.596	KG	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) MOÍDO	Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas apresentadas no corte patinho moído. De acordo com as NTAs 1, 2, 3 e 4. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de parasitas, hematomas, ossos, cartilagem, fibrose, reação vacinal, resíduo de tinta de carimbo e de quaisquer substâncias que possam altera-las ou encobrir alguma alteração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: os cortes deverão ser moídos em discos de 06 mm. Validade Mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco transparente atóxico termoencolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termosoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 64 g:- mínimo de Calorias: 125 Cal;- Carbohidratos: 0 g;- mínimo de Proteínas: 19 g;- máximo de Gorduras Totais: 6,0 g;- máximo de Gorduras Saturadas: 3,0 g;- Gorduras Trans: 0 g;	39,08	1.469.251,68
53	25.036	KG	CARNE SUINA CONGELADA EM TIRAS	de acordo com a NTA 01, 02, 03. Corte congelado de suíno, pernil, desossado e cortado em iscas de 2x2 cm de largura por 5 cm de comprimento aproximadamente. Cor: comum de carne suína(pernil). Textura: macia e suculenta Observações: o produto não devera necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré preparo Validade mínima de 12 meses Embalagem primaria a vácuo com peso líquido de 02 quilos, devendo apresentar se íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos com etiqueta interna, com informações como: nome do corte, Selo de Inspeção Federal (SIF), fabricação, validade, lote, e etc – não serão aceitas embalagens defeituosas ou abertas que exponham o produto a contaminação.	27,13	679.226,68
54	5.000	KG	CARNES DE AVES (FRANGO) MOÍDA, TEMPERADA, EMPANADA COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES (CHICKEN DE LEGUMES)	Carne de frango e carne moída de frango (filezinho/filé de peito ou coxa ou sobrecoxa), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, legumes (cenoura, brócolis, milho verde e ervilha), pele de frango, água, proteína texturizada de soja, fécula de mandioca, gordura vegetal, dextrina, especiarias, aromatizantes naturais, proteína isolada de soja, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), espessante goma guar (INS412), corante natural caramelo (INS 150a), estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor - glutamato de sódio monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico(INS 330), antioxidante isocarbonato de sódio (INS 316). *Embalagem Primária: PEBD impresso, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Com peso de 2,5kg. Com data de fabricação, lote, validade e Serviço de Inspeção Federal – SIF. *Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquivar para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.	23,24	116.200,00
55	500	LAT	CEREAL A BASE DE ARROZ E AVEIA	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. LATA 400gr	24,19	12.095,00
56	500	UN	CEREAL A BASE DE ARROZ, LATA 0,400 GR.	farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de calcio, fosfato de sodio dibasico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, citamina E, acido pantoténico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, acido folic, vitamina D) e aromatizante vanília. contem gluten. contem traços de leite.	23,87	11.935,00
57	500	UN	CEREAL A BASE DE MILHO, LATA 0,400 GR.	farinha de milho, emriquecida com ferro e acido folic, açúcar, sais minerais (carbonato de calcio, fosfato de sodio dibasico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, acido pantoténico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, acido folic, vitamina D) e aromatizante vanília. contem gluten. contem traços de leite.	24,58	12.290,00
58	8.935	CX	CHA MATTE CX. 250 GRS	de acordo com as NTA 02 e 46. Beneficiada, composta de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, com, no mínimo, de 70% de folhas de erva mate e 30% de outras partes do ramo, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Aparência: folhas, hastes, peciolo e pedúnculos fragmentados, secos. Cor: verde escura. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: caixa de papelão fino, acondicionada internamente em saco de papel impermeável contendo peso líquido de 250 gramas. Secundária: caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº. de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	9,69	86.580,15
59	200	CX	CHICLETE SORTIDO 360 GR		7,78	1.556,00
60	18.000	PCT	CHIMICHURRI SEM PIMENTA 50GR	Ingredientes: Manjerição, tomilho, orégano, louro, salsa, cebolinha, tomate, pimentão, cebola e alho. Não contém glúten. Manter o produto em local seco, fresco e arejado.	9,76	175.680,00
61	4.000	PCT	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU, 1KG	INGREDIENTE: CACAU, AÇÚCAR E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN; EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLIETILENO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG.	31,50	126.000,00
62	4.000	PCT	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	INGREDIENTE: CACAU EM PÓ SOLÚVEL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 20 G. VALOR ENERGÉTICO: 65 KCAL= 273 KJ CARBOIDRATOS: 11 G PROTÉINAS: 2,3 G GORDURAS TOTAIS: 1,3G. GORDURAS SATURADAS: 0,7 G. GORDURAS TRANS: 0G. FIBRA ALIMENTAR: 3,5G. SÓDIO: 0MG. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	41,89	167.560,00
63	100	POT	CHOCOLATE TIPO BOLINHA C/ 100 UND	PT 750 GRS	21,70	2.170,00
64	500	PCT	CHOCOLATE TIPO GUARDA CHUVA C/ 50 UND	PCT 350 GRS	24,92	12.460,00
65	500	KG	COCO RALADO	de acordo com as nta 02 e 29. produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. branco, puro, sem qualquer adição, com no mínimo 60% de gordura. características:aparência: granulado branco. odor: característicos sabor: característico validade mínima: 09 (nove) meses. embalagem primária: pacotes de polietileno atóxico, resistentes, termosoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno pesando 100 gramas. embalagem secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termosoldado.	42,47	21.235,00
66	1.000	PCT	COCO RALADO, 100 GR	de acordo com as nta 02 e 29. produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. branco, puro, sem qualquer adição, com no mínimo 60% de gordura. características:aparência: granulado branco. odor: característicos sabor: característico	7,45	7.450,00

				validade mínima: 09 (nove) meses. embalagem primária: pacotes de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno pesando 100 gramas. embalagem secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.		
67	4.115	PCT	COLORAU 500 GRS		6,01	24.731,15
68	100	FR	CORANTE ALIMENTICIO LIQUIDO PINK-FRASCOS COM 10ML CADA		8,87	887,00
69	2.200	KG	CORTE CONG DE FRANGO (FILÉ DE PEITO)	de acordo com as NTA 01, 02, e 03; decreto12486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97, de abate recente, congelado, com características gerais de frango fresco com cor e cheiro específico livre de parasitas e qualquer outras substancia contaminante, com no Máximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele. Embalagem primaria: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, com peso liquido de 2 quilos. Embalagem secundaria: caixa de papelão ondulado, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso liquido de 20 à 30 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto ou deterioração.	22,19	48.818,00
70	35.000	KG	CORTE CONGELADO DE FRANGO - FILÉ DE COXAS E SOBRECOCAS	De acordo com as NTA 01, 02, e 03; decreto12486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97, de abate recente, congelado, com características gerais de frango fresco com cor e cheiro específico livre de parasitas e qualquer outras substancias contaminantes, com no Máximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele. Embalagem primaria: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, com peso liquido de até 1 kg quilo, com lote de fabricação e validade, deve conter numero de inspeção do SIF . Embalagem secundaria: caixa de papelão ondulado, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso liquido de 20 à 30 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto ou deterioração.	23,86	835.100,00
71	40.000	KG	CORTE CONGELADO DE FRANGO – FILÉ DE PEITO TIPO SASSAMI	de acordo com as NTA 01, 02, e 03; decreto12486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97, de abate recente, congelado, com características gerais de frango fresco com cor e cheiro específico livre de parasitas e quaisquer outras substancias contaminante, com no Máximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele, formato de ACORDO COM O TIPO DE CORTE. Características: Corte tipo SASSAMI. Embalagem primaria: saco transparente atóxico termo encolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária (SIF OU SISP) data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundaria: caixa de papelão ondulado, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso liquido de 20 à 30 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto ou deterioração. O PRODUTO NÃO DEVE NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ PREPARO.	22,52	900.800,00
72	17.000	KG	CORTE CONGELADO DE FRANGO (COXINHA DA ASA)	de acordo com as NTA 01, 02 e 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97, de abate recente, refrigerada, com características gerais de frango fresco com cor e cheiro específico livre de parasitas, bolores ou qualquer outro contaminante, com no máximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, com peso líquido de 800 (oitocentos) g a 02 (dois) kg, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso líquido de 20 (vinte) a 30 (trinta) kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.	13,80	234.600,00
73	1.500	KG	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	partes inteiras, sem tempero, congelado, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e arasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico sendo sua unidade de medida em quilos.	11,08	16.620,00
74	3.690	LATA	CREME DE LEITE, 395 GR	Preparado à partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Contendo creme de leite, estabilizantes, etc., com o mínimo 25% de teor de gordura.-Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem: lata de folha de flandres com verniz sanitário.	10,99	40.553,10
75	410	CX	DOCE DE ABOBORA CX C/ 100 UNID		29,60	12.136,00
76	410	CX	DOCE DE BATATA C/ 100 UNID.		30,62	12.554,20
77	100	POTE	DOCE DE LEITE EM PEDAÇOS POTE 1200 GRS C/ 50 UN		27,25	2.725,00
78	630	CX	DOCE DE MARSHMALLOW COM COBERTURA DE CHOCOLATE COM BASE DE WAFER C/50 UN		37,85	23.845,50
79	810	KG	DOCE EM MASSA TIPO GOIABADA	de acordo com as NTA 02 e 28, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Homogêneo e de consistência que possibilite o corte. Livre de fragmentos vegetais não comestíveis, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Isento de sabores e de odores estranhos a sua composição. Validade mínima: 12 (doze) meses Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, ou caixa tipo longa vida, contendo peso líquido de 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto.	16,68	13.510,80
80	500	CX	DOCE SUSPIRO C/ 50 UNID.		31,38	15.690,00
81	3.000	KG	EMPANADO DE PEIXE CONGELADO	Produto obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe (Tambaqui, Pintado, Surubim, Tilápia) e enriquecida de vitaminas e condimentos, livres de espinhas e sem nenhum detrito ou matéria desconhecida. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 100 g: - mínimo de Calorias: 210 Cal; - Carboidratos: 0 g; - mínimo Ferro: 2,5 g; - máximo de sódio: 490 mg; Validade mínima: 180 dias. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno de alta densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 2,5 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão, reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com peso líquido de 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto e ou deterioração.	20,00	60.000,00
82	5.000	PCT	ERVAS FINAS 500GRS	(Mix de ervas desidratadas): de acordo com a NTA 70. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. Constituído exclusivamente de: salsa, alecrim, manjeriço, manjerona, tomilho, segurelha, orégano, hortelã e sálvia. Validade mínima: 01 ano. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g á 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificadas, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	33,89	169.450,00
83	2.000	LATA	ERVILHA	de acordo com as NTA 02 e 31. Inteiras, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, com peso líquido drenado de 02 (dois) kg. Secundária: caixa de papel ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	25,38	50.760,00
84	820	LATA	ERVILHA CONSERVA, LATA 200 GR	Inteiras, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou	4,31	3.534,20

				vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados.-Cor, cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 12 meses. Embalagem: lata de folha de flandres, com verniz sanitário.		
85	9.500	UN	EXTRATO DE TOMATE 1,1 KG TETRA PARK	de acordo com a NTA 32. Produzido a partir de matérias primas são e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Apresentando substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33%p/p. Características: Aparência: massa mole. -Cor: vermelha. -Olor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: TETRA PACK de 1,1 kg dentro de todas as normas exigidas pela ANVISA. Com numero de lote, data de fabricação, data de vencimento, etc.Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 100 gramas:-mínimo de Calorias: 70 Cal;-mínimo de Carboidratos: 13 g;-mínimo de proteínas: 2,9 g;-máximo de Gorduras Totais: 0,6 g;-gorduras Trans: 0 g;-mínimo de Fibra alimentar: 2,8 g;-máximode Sódio: 430 mg;-mínimo de Vitamina A: 40 mcg;-mínimo de Vitamina E: 1 mg;	13,32	126.540,00
86	2.000	PCT	FARINHA DE MANDIOCA BIJU, PCT 1KG	Farinha de Mandioca, em pacote de 1000gr, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, branca e com registro no Ministério da Agricultura constante do rótulo da embalagem. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 6 meses de validade (inclusive a amostra).	10,82	21.640,00
87	600	PCT	FARINHA DE MANDIOCA BIJU, PCT 500GRS	Farinha de Mandioca, em pacote de 500gr, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, branca e com registro no Ministério da Agricultura constante do rótulo da embalagem. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 6 meses de validade (inclusive a amostra).	5,85	3.510,00
88	600	PCT	FARINHA DE MILHO 500GRS	Pacote de 500grs. De acordo com a NTA 34. Preparada a partir de grãos de milho são e limpos. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14%p/p de umidade.	5,36	3.216,00
89	1.530	KG	FARINHA DE MILHO PCT 1KG	Pacote de 1kg. De acordo com a NTA 34. Preparada a partir de grãos de milho são e limpos. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14%p/p de umidade.	9,02	13.800,60
90	1.750	PCT	FARINHA DE ROSCA, PCT C/ 500 GRS	Deve apresentar cor branca, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informagdes nutricionais. Reposição do produto: no caso de alteragdo do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	9,06	15.855,00
91	2.000	PCT	FARINHA DE SOJA TRADICIONAL NATURAL PCT 1KG	Deve apresentar cor própria, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e nº do lote. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informagdes: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Reposição do produto: no caso de alteragdo do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Produto farinha de mandioca, farinha de milho enriquecida com ferro e Acido fólico, PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA NAO TRANGENICA, GORDURA VEGETAL, RICOTA, SAL MARINHO E TEMPEROS.	31,30	62.600,00
92	6.655	PCT	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PCT 1 KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9)	de acordo com a NTA 02, 34, 35 e 82. Produto obtido do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%. Preparada a partir de grãos de trigo são e limpos, sem fermento, própria para panificação. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14% p/p de umidade. Validade mínima: de 04 (quatro) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, ou de papel devidamente lacrado com peso líquido de 01 (um) kg. Exigências Nutricionais: Cada 100 gramas do produto deverão contar no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150 mcg de ácido fólico.	4,79	31.877,45
93	1.720	PCT	FARINHA DE TRIGO P/ QUIBE C/ 500G	de Procedência nacional, em pacote de 500g. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primaria devesa declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, numero do registro no órgão competente. Com Validade minima de (06) seis meses na entrega.	5,78	9.941,60
94	1.500	PCT	FEIJAO BRANCO 500GRS	Tipo 1, classe BRANCO, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 500 gramas em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	10,24	15.360,00
95	16.555	PCT	FEIJAO EXTRA NOVO CARIOQUINHA TP 1(1 KG)	de acordo com as NTA 02 e 14. Tipo 1, Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração admitindo-se no máximo 5(cinco)% de misturas de outras classes e até 10(dez)% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos arídidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01(um)kg.	7,46	123.500,30
96	3.215	KG	FEIJÃO PRETO TIPO 1	O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Lei 6.305 de 15/12/75 e Decreto 82.110 de 14/08/78); obedecendo à portaria 161 de 24/07/87 – MAPA; constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, arídidos, germinados, carunchados, chocos, imaturos, danificados por insetos afinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacotes de polietileno atóxico, transparentes e resistentes contendo 1 kg. Embalagem secundária: pesando até 30 kg. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 6 meses de validade (inclusive a amostra).	8,93	28.709,95
97	3.000	KG	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO, PCT 500 GR		12,04	36.120,00
98	500	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, 10GRS		1,94	970,00
99	3.030	LATA	FERMENTO QUÍMICO EM PO , LATA 0,250 GR.	de acordo com a NTA-81: amido de milho, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio. Com tampa medidora. Não contém glúten. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega Embalagem: lata de 250g-hermeticamente fechada.	10,80	32.724,00
100	8.000	KG	FILÉ DE TILÁPIA	DE 1ª QUALIDADE, SEM PELE, SEM COURO, ESPINHAS OU ESCAMAS, IN NATURA, CONGELADO. Embalagem Primária: EM PACOTES DE 2Kgs. COM VALIDADE DE 1 ANO E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO -18° C. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. S PACOTES DEVERÃO SER ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE,	52,59	420.720,00

				O Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Embalagem secundária: PACOTES ACOMODADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO.		
101	1.000	KG	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO TIPO SUCRILHOS	Enriquecido de vitaminas e minerais. Preparado com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Flocos de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, acrescido de sal, extrato de malte e lecitina de soja, enriquecido das seguintes Vitaminas: A, Tiamina (B1), Riboflavina (B2), Piridoxina (B6), Cobalamina (B12), C, Niacina (B3), Ácido Fólico (B9) e Minerais: Ferro e Zinco. Podendo conter Glúten. Obs: Ausente de corantes artificiais Características: -Aparência: flocos recobertos por crosta branca.- Cor: própria. - Odor: próprio - Sabor: doce, próprio.- Textura: crocante.Validade mínima: 12 (doze) meses.Rendimento mínimo: 33,3 porções de 30g p/ kg.Embalagem primária: laminado de 01 (um) a 02 (dois) kg, composto de BOPP transparente (polipropileno biorientado)/BOPPperolizado co-extrusado termosselável, ou filme co-extrusado PEBDL (polietileno de baixa densidade linear)/PEAD (polietileno de alta densidade)/ionômero. O material da embalagem deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade) máxima individual de 3,0g água/m2/dia @ 38°C/90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada. Capacidade 10 kg. Valores nutricionais mínimos exigidos em 100 gramas do produto - mínimo de Calorias: 382 - mínimo de Proteína – 4,86g - mínimo de Carboidratos – 89,98g - Corantes: ausência	28,42	28.420,00
102	100	KG	FLOCOS DE MILHO SEM LACTOSE	Composição: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau, massa de cacau, sal, ácido ascórbico (vitamina C), palmitato de retinol (vitamina A), nianinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), cobalamina (vitamina B12), cloridrato de piridoxina (vitamina B6) mononitrato de tiamina (vitamina B1) riboflavina (vitamina B2), ácido fólico (vitamina do complexo B), corante caramelo IV, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante, corantes artificiais vermelhos allura AC e azul brilhante FCF. Contém gluten. Contém traços de soja. Não contém traço de lactose. Não contém traço de proteína do leite. Embalagem primária: Pacote em papel impermeável, lacrado com peso líquido de 25 gr. Embalagem secundária: Caixa de Papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado.	32,95	3.295,00
103	5.672	PCT	FUBA DE MILHO TIPO MIMOSO, 500 GR		3,32	18.831,04
104	400	KG	GELATINA EM PO DE VARIOS SABORES, PCT 1 KG.	Mistura em Pó para o Preparo de Gelatina sabores: Abacaxi, Uva, Limão, Cereja Enriquecida com Vitaminas e Minerais. INGREDIENTES: Açúcar orgânico, gelatina comestível, ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de framboesa, citrato de sódio, fosfato tricálcico, corante artificial: vermelho bordeaux e amarelo tartrazina, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro e Zinco). Não contém glúten.Rendimento: 46 porções de 120 ml. Embalagem: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionados em caixas de papelão reforçadas, contendo 16 unidades, totalizando um peso líquido de 16kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.	20,70	8.280,00
105	1.000	PCT	GRANULADO DE CHOCOLATE 500 GR		16,06	16.060,00
106	800	PCT	GRAO DE BICO, 500GR	GRAO DE BICO; DE PRIMEIRA; NOVO; CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SAOS; COM UMIDADE MAXIMA DE 15% POR PESO; ISENTO DE INSETOS, IMPUREZAS, MATERIAS E ODORES ESTRANHOS OU IMPROPRIOS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO DE POLIETILENO, COM VALIDADE MINIMA DE 04 MESES NA DATA DA ENTREGA; PESANDO 500G E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 275/02, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;	10,76	8.608,00
107	200	FR	GROSELHA, FR DE 1 LITRO		11,78	2.356,00
108	2.000	SACO	IOGURTE ZERO LACTOSE, ZERO AÇUCAR E ZERO GORDURA 1000G	Características mínimas: IOGURTE, EMBALAGEM DE 1.000 GRAMAS, ZERO LACTOSE, ZERO AÇÚCAR E ZERO GORDURA, SABOR MORANGO. TAMPA LACRADA, DEVERÁ SER ISENTO DE CONTAMINAÇÃO, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDAS EMBALAGENS DANIFICADAS. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, INGREDIENTES, SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), ESTADUAL (IMA) E/OU FEDERAL (SIF), INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	9,85	19.700,00
109	205	GL	KETCHUP GALÃO DE NO MÍNIMO 3 KG	composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substancias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos seco, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem de 3 kg – Contendo rotulo com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero do lote, data de validade e fabricação e todas as especificações da ANVISA e INMETRO.	20,79	4.261,95
110	4.850	LATA	LEITE CONDENSADO, 395 GR		9,27	44.959,50
111	2.500	FR	LEITE DE COCO 200ML	Produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Envasado em embalagem de vidro contendo 200 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informagdes: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	4,84	12.100,00
112	2.000	PCT	LEITE EM PO PCT 1KG	Características Técnicas: Leite em pó integral instantaneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura embalado em latas de folha de flandres ou aluminio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plasticos aluminizados, limpos nao violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverd apresentar validade minima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteragdo do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	43,20	86.400,00
113	3.000	LTS	LEITE LONGA VIDA – SEM LACTOSE	Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra Pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante. Prazo de validade: no mínimo 120 dias.	8,12	24.360,00
114	1.458	CX	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, CX. 1 LT		6,78	9.885,24
115	500	PCT	LENTILHA, 500 GRS	de acordo com as NTA 14. Constituído de grãos com a mesma coloração, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, termossoldado, resistente, contendo peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	12,61	6.305,00
116	5.150	KG	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA, FINA, CONGELADA/RESFRIGERADA	COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PROD CONFECCIONADA COM CARNES PROVENIENTES DE ANIMAIS ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO DA SANITÁRIA, BOA QUALIDADE. EMBALAGEM TRANSPARENTE À VÁCUO OU PORCIONADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, RESISTENTES, E BEM LACRADOS, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA	26,78	137.917,00

				OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES. EMBALADOS DE 500G A 05 KG. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR A PIF PAF® OU SADIA®		
117	5.500	KG	LINGUIÇA TOSCANA		21,36	117.480,00
118	100	PCT	LOURO EM FOLHA, PC. 8 GR		3,74	374,00
119	12.025	KG	MACARRÃO DE SEMOLA TIPO PENNE	Sem ovos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma,. Deverão apresentar após o cozimento cortes soltos de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Contém Glúten. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500g . Validade mínima de 12 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e composição centesimal e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	7,81	93.915,25
120	6.000	KG	MACARRÃO DE SEMOLA TP PARAFUSO TRICOLOR C/VEGETAIS	Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tomate desidratado , espinafre desidratado, corantes naturais urucum e cúrcuma,. Deverão apresentar após o cozimento cortes soltos de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Contém Glúten Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500g . Validade mínima de 12 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e composição centesimal e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	12,34	74.040,00
121	2.000	KG	MACARRÃO PARA SOPA TIPO ARGOLINHA	seca, sem ovos, de acordo com as NTA 02 e 49. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Tendo, no máximo, umidade de 13gr por 100gr. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas. Validade mínima de 08 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e composição centesimal e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº. de registro no órgão competente.	7,86	15.720,00
122	2.000	KG	MACARRÃO PARA SOPA TIPO AVE-MARIA	seca, sem ovos, de acordo com as NTA 02 e 49. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Tendo, no máximo, umidade de 13gr por 100gr. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas. Validade mínima de 08 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e composição centesimal e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº. de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	7,62	15.240,00
123	6.000	PCT	MACARRAO PARA YAKISSOBA PCT 500GR	Classificação: massa alimentícia seca com ovos para yakissoba. Tipo: massa longa. Descrição: produto não fermentado a base de farinha de trigo especial, apresentado como massa longa, sob várias formas (espessuras), obtido pelo empasto, amassamento mecânico e formatação do mesmo. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovo integral desidratado, corantes naturais de cúrcuma e urucum. Contém Glúten. Alérgicos: Farinha de Trigo. Pode conter traços de cevada e centeio. Contém traços de ovos.	12,05	72.300,00
124	2.000	PCT	MACARRAO TIPO ESPAGUETE E/OU PARAFUSO SEM GLUTEN E SEM OVOS PCT 500GR	A base de farinha de arroz, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	5,88	11.760,00
125	7.000	PCT	MACARRAO TIPO ESPAGUETE, PC 500 GR	A base de farinha, com ovos, embalagem contendo 500gr, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	5,47	38.290,00
126	1.500	PCT	MACARRÃO TIPO LETRINHA 500GR	MASSA SECA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO E FERRO, OVOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA;	8,23	12.345,00
127	500	PCT	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO 500GR	MASSA SECA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO E FERRO, OVOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA;	5,94	2.970,00
128	8.000	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, 500GR	MASSA SECA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO E FERRO, OVOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA;	4,63	37.040,00
129	2.000	CX	MAIONESE 1 KG		11,91	23.820,00
130	600	POTE	MAIONESE 500 GR		7,66	4.596,00
131	2.000	PCT	MANJERICAO DESIDRATADO 10 A 15GRS	Em folhas trituradas; Embalado em saco plástico; com aspecto, cor e sabor próprios; firme e intacto; livre de fertilizantes e sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS6/99, de 10/03/99. Pacote de 10 a 15g.	4,09	8.180,00
132	6.000	POTE	MANTEIGA COM SAL POTE DE 500G	Características mínimas: MANTEIGA, COM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE. OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO EMBALAGEM COM 500g COM TEOR MÍNIMO DE 80 % DE LÍPIDIOS COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	28,27	169.620,00
133	15	LATA	MARGARINA CREMOSA COM SAL, LATA 15 KG	MARGARINA/CREME VEGETAL COM SAL 80% DE LÍPIDIOS: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, emulsificantes: Mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e Poliglicerol poliricinoleato (INS 476), conservantes: Sorbaro de Potássio (INS 202) e Benzoato de Sódio (INS 211), corante: Betacaroteno ou urucum, acidulante Ácido Cítrico (INS 330), aroma artificial, antioxidantes: BHT (INS 321) e EDTA cálcico dissódico (INS 385) e 1500 UI de vitamina A por 100 g. Características: Aspecto: emulsão plástica e homogênea. Sabor: característico/agradável. Sabor: característico/amanteigado Cor: amarela Validade mínima: 06 (seis) meses Embalagem Primária resistente, com peso líquido de 15 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: - mínimo de Calorias: 70 Cal; - Carboidratos: 0 g; - Proteínas: 0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,2 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,1 g; - máximo de Gorduras Trans: 1,9 g; - Colesterol: 0 mg; - máximo de Sódio: 8,2 mg.	153,94	2.309,10

134	8.870	POTE	MARGARINA CREMOSA COM SAL, POTE 500 GR,	MARGARINA/CREME VEGETAL COM SAL 80% DE LIPÍDIOS: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, emulsificantes: Mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e Poliglicerol polirricinoleato (INS 476), conservantes: Sorbaro de Potássio (INS 202) e Benzoato de Sódio (INS 211), corante: Betacaroteno ou urucum, acidulante Ácido Cítrico (INS 330), aroma artificial, antioxidantes: BHT (INS 321) e EDTA cálcico dissódico (INS 385) e 1500 UI de vitamina A por 100 g. Características: Aspecto: emulsão plástica e homogênea. Sabor: característico/agradável Sabor: característico/amanteigado Cor: amarela Validade mínima: 06 (seis) meses Embalagem Primária/Única: de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido de 500 gramas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: - mínimo de Calorias: 70 Cal; - Carboidratos: 0 g; - Proteínas: 0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,2 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,1 g; - máximo de Gorduras Trans: 1,9 g; - Colesterol: 0 mg; - máximo de Sódio: 8,2 mg.	10,04	89.054,80
135	600	KG	MARROM GLACE	polpa de batata doce, açúcar, espessante, agar-agar e goma jataí, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aroma natural de baunilha e corante betacaroteno. NÃO CONTEM GLÚTEM. EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO COM PESO LÍQUIDO DE 350G EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA COM 24 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE 12 MESES.	19,09	11.454,00
136	800	UN	MASSA DE LASANHA SECA 500GR	MASSA ALIMENTÍCIA; FORMATO LASANHA; MASSA SECA PRE COZIDA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE SEMOLA DE TRIGO DURUM, FARELO DE TRIGO, OVOS E CORANTES NATURAIS; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA HERMETICAMENTE FECHADA; PESANDO 500G; COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 263/05, RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA;	10,98	8.784,00
137	4.500	PCT	MASSA DE MINI PIZZA C/ 10UN DE 50GR	INGREDIENTES: OVO, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL, ASSADO EM FORNO A 170º, ASPECTO BRANCO, FORMATO REDONDO, ESPESSURA FINA; LIVRE DE IMPUREZAS. ISENTA DE LEITE E DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, PESO LÍQUIDO 50G CADA, PESO BRUTO 500G CONTENDO 10 UNIDADES.	15,14	68.130,00
138	300	PCT	MASSA DE PASTEL 500GR	ESPESSURA FINA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÓLEO VEGETAL E CONSERVANTE; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS; APRESENTAÇÃO EM ROLO. CONSERVAÇÃO: REFRIGERADA ENTRE 0º E 10ºC VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO	9,70	2.910,00
139	3.410	PCT	MILHO DE PIPOCA 500 GRS		5,79	19.743,90
140	5.420	PCT	MILHO PARA CANJICA DE COR BRANCA PCT 0,500 GR.	de acordo com a NTA 33. Branco, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	7,11	38.536,20
141	2.000	LATA	MILHO VERDE	de acordo com as NTA 02 e 31. Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria e não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, com peso líquido drenado de 02 (dois) kg. Secundária: caixa de papel ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	27,03	54.060,00
142	1.520	LATA	MILHO VERDE 200 GR	Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados. - Cor, cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário.	4,54	6.900,80
143	8.000	KG	MINI ALMONDEGA COZIDA CONGELADA DE CARNE BOVINA	(processo de congelamento IQF) CARACTERÍSTICAS, Sabor característico de carne bovina assada, suavemente temperada. Textura macia, formato arredondado e tamanho reduzido específico para crianças (recortes provenientes de dianteiros e traseiros), com aproximadamente 3 gramas cada, embalagem primária- saco de polietileno (2kg) com etiqueta litografada constando: nome, marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento produtor, lote e validade, código de registro interno do produto, instrução de armazenamento e conservação. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado pesando aproximadamente 12kg. Validade: 730 dias após a data de produção.	20,90	167.200,00
144	3.000	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CAPUCCINO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS FONTE DE FIBRAS	Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Sabor Capuccino Enriquecida com Vitaminas e Minerais fonte de fibras. Ingredientes: Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, cacau em pó solúvel, café solúvel, sal, fibras, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), minerais (Ferro, Cálcio e Zinco) e espessante natural goma guar. Preparo - Somente adição de água. Rendimento – 48 porções de 200ml. Validade: 1 ano Embalagem – deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA e TPO2. Rotulagem – O produto deverá seguir todas legislações vigentes para embalagem e rotulagem, bem como seguir todas legislações da Resolução 26 FNDE.	47,50	142.500,00
145	3.000	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS E FONTE DE FIBRAS	Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Sabor Morango com Chocolate Branco Enriquecida com Vitaminas e Minerais e fonte de Fibras. Ingredientes - Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), polidextrose, minerais (Ferro, Cálcio e Zinco), aroma idêntico ao natural de morango com chocolate branco (aromatizante), espessante natural goma guar (INS-412) e corantes. Preparo - Somente adição de água. Rendimento – 48 porções de 200ml. Validade: 1 ano. Embalagem – deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA e TPO2. Rotulagem – O produto deverá seguir todas legislações vigentes para embalagem e rotulagem, bem como seguir todas legislações da Resolução 26 FNDE.	47,50	142.500,00
146	1.000	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO CHOCOLATE (TIPO PÃO DE MEL) ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS COM AÇÚCAR ORGANICO	Preparado com ingredientes que são limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes básicos: Ingredientes do bolo: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, cacau em pó solúvel, gordura emulsificada, amido de milho, ovo em pó, fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); aroma idêntico ao natural: chocolate (aromatizante) e mel (aromatizante), sal, corante natural: caramelo (INS-150a), vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. Rendimento: 22 porções de 45,45 gramas/kg do produto. Embalagem: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,65g água/m²/dia 30ºC/80% UR em ensaio de	22,10	22.100,00

				caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova. Acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. VALIDADE: O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de armazenagem. Valor Nutricional mínimo em 100g Macronutrientes: Proteínas: 7,5g Lipídios: 7,5g Glicídios: 70,00g Vitaminas: Vitamina C: 17,0mg Niacina: 6,00mg Riboflavina: 0,5mg Tiamina: 0,48mg Vitamina A: 235mcg Minerais: Ferro: 5,5mg Cálcio: 390mg Zinco: 2,8mg		
147	2.010	KG	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA COM CREME DE LEITE E FIBRA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO	Ingredientes: Batata em flocos desidratada, leite em pó integral, fécula de batata, creme de leite em pó, gordura low trans, sal, fibra insolúvel, condimento preparado: alho e cebola, aroma idêntico ao natural de manteiga e mineral: Cálcio. Não contém glúten. Rendimento: 169 porções de 26 gramas. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) Acondicionados em caixas de papelão reforçadas, contendo 8 unidades, totalizando um peso líquido de 8kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação.	38,50	77.385,00
148	300	KG	MISTURA EM PÓ SAB LARANJA P PREPARO ALIMENTO C/ SOJA FONTE DE CÁLCIO COM ACEROLA ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS	Ingredientes: Maltodextrina, açúcar orgânico, extrato de soja desengordurado, polpa de laranja, polpa de acerola, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), fonte de mineral: cálcio, ácido cítrico, citrato de sódio, estabilizante, fosfato tricálcico (antiumectante, espessante goma guar, aromatizante, antiespumante, corantes naturais. Rendimento: 24 porções de 200 ml. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio), acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.	40,00	12.000,00
149	1.000	KG	MISTURA PARA BOLO PRONTO (TIPO ARCO IRIS) ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS	de acordo com NTA 79 e 82. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: Ingredientes do Bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo em pó, leite em pó integral, amido de milho, gordura emulsificada, coco seco ralado, fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); aroma artificial de coco (aromatizante), sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Ingredientes do Granulado Colorido: Açúcar, amido de milho, glucose, gordura vegetal hidrogenada, sal e lecitina de soja (estabilizante INS-322). Validade mínima: 06 meses. Rendimento mínimo: 22,5 porções de 50 gramas por kg produto (970 g de mistura (pó) + 30 g de granulado). Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 970 gramas de mistura + 30 gramas de granulado. O material da embalagem deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,65g água/m ² /dia @ 30°C/80% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, pesando de 10 (dez) kg a 16(dezesseis)kg. Valor Nutricional mínimo em 100g Macronutrientes: Proteínas: 7,0g Lipídios: 8,0g Glicídios: 72,00g Vitaminas: Vitamina C: 15,00mg Niacina: 5,0mg Riboflavina: 0,40mg Tiamina: 0,40mg Vitamina A: 205mcg Minerais: Ferro: 4,5mg Cálcio: 342mg Zinco: 2,3mg	19,02	19.020,00
150	160	SACHE	MOLHO DE TOMATE 340 GR		3,49	558,40
151	600	KG	MORTADELA FATIADA		28,00	16.800,00
152	3.000	PCT	MOSTARDA EM PO 500GRS	Contendo como ingrediente básico: mostarda em pó. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido 100 a 500 gramas. Embalagem secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente com peso líquido total de 30 (trinta) kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de (trinta) kg.	27,45	82.350,00
153	205	GL	MOSTARDA GALÃO DE NO MINIMO 3 KG		21,50	4.407,50
154	600	KG	MUSSARELA	Queijo; mussarela, peças de 3,5 a 4 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vacuo, com validade mínima de 2 meses a contar da entrega.	43,14	25.884,00
155	3.000	KG	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO	FARINHA DE SOJA INTEGRAL NÃO TRÂNGENICA, EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, FIBRA DE AVEIA, AMIDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, MARGARINA VEGETAL DE PALMA, OVO, SAL, ÁGUA E CONDIMENTOS NATURAIS. 100%SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO BAIXA DENSIDADE ATÓXICO ESPECÍFICO PARA ALIMENTOS COM CAPACIDADE PARA 01 KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE PARA 10 KG	32,82	98.460,00
156	1.000	FR	ÓLEO DE CANOLA 900ML	OBTIDO DA MISTURA DE ÓLEOS DE ESPÉCIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM FRASCO DE 900 ML; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 270 DE 22/08/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA	17,55	17.550,00
157	15.220	PET	OLEO DE SOJA REFINADO, PET 900 ML	de acordo com as NTA 50. Preparada a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: frasco de plástico atóxico contendo volume líquido de 900 (novecentos) mililitros. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº. de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	8,59	130.739,80
158	910	PCT	OREGANO, PC. 100 GR		4,96	4.513,60
159	815	POTE	PAÇOCA CASEIRA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL POTE 1700 GRS C/ 30 UN		29,94	24.401,10
160	10	CX	PAÇOCA ROLHA C/ 100 UN		36,64	366,40
161	1.600	KG	PALETA SUINA EM CUBOS SEM OSSO	Carne suína, fresca (paleta sem osso) cortada em cubos. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponeuroses). O percentual máximo aceitável de gordura é de 5% e de 3% para aponeuroses. Deve ser isenta de cartilagens e ossos e com consistência firme. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deve ter sido manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária	26,24	41.984,00
162	200	UN	PANETONE 400 GR - FRUTA CRISTALIZADA		8,38	1.676,00
163	320	UN	PAO DE BATATA RECHEADO	presunto e mussarela e calabresa com 0,50grs	6,73	2.153,60
164	2.500	KG	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	Em embalagem dupla face original em polietileno atóxico contendo de 500g à 1 quilo, próprias para congelamento; na embalagem deve conter data de validade, peso, lote do	13,78	34.450,00

				produto, fabricação, fornecedor, endereço, informações de temperatura para estocagem e Registro de Inspeção Sanitária. Embalagem secundária		
165	1.150	POTE	PÉ DE MOÇA CREMOSO POTE 1050 GRS C/ 20 UN		31,14	35.811,00
166	800	POTE	PÉ DE MOLEQUE CROCANTE POTE 1050 GRS C/ 30 UN		29,01	23.208,00
167	200	PCT	PIMENTA DO REINO, PC 20 GR		8,56	1.712,00
168	1.120	FD	PIPOCA DOCE INDUSTRIALIZADA 20 GR	FARDO C/ 50 UN	40,25	45.080,00
169	150	PCT	PIRULITO PCT 700 GR SORTIDOS		18,52	2.778,00
170	3.000	PCT	POLPA DE FRUTA CONGELADA PCT 1KG	Polpa, diversos sabores, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem aglçar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, condicionado em plástico transparente, atóxico. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C. Apenas nos sabores UVA, MARACUJA, MORANGO, GOIABA, ACEROLA, LIMAO, ABACAXI, TANGERINA, MANGA.	17,29	51.870,00
171	2.100	KG	PRESUNTO FATIADO		29,24	61.404,00
172	500	PCT	QUEIJO RALADO, PC. 50 GR	Preparado a partir de matéria-prima sã e limpa, puro, sem qualquer adição. Livre de sujidades, parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais.-Aparência: ralado fino.-Cor: amarelo-palha.- Cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 120 dias.-Embalagem: pacote e filme de poliéster metalizado com polietileno, resistente, hermeticamente lacrado, ou de polietileno atóxico, resistente, termossoldado.	7,13	3.565,00
173	2.100	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA (FATIADO)	Deverão estar fariados, em fatias de aproximadamente 15g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vacuo ou cryo-vac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rotulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Embalagem: resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 01 kg (um) para os pacotes com 50 fatias, 600g para os pacotes de 30 fatias, e 400g para os pacotes de 20 fatias. Embalagem Secundaria: Caixa de Papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 06 (seis) quilos e máximo de 12 (doze) quilos por embalagem Validade Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de FABRICAÇÃO : O produto não deves ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega Rotulagem: Devera estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento tecnico para rotulagem do produto origem animal embalado Ministerio da Agricultura , pecuária e Abastecimento, Brasil	52,38	109.998,00
174	2.100	UN	REQUEIJÃO BISNAGA 400G		10,11	21.231,00
175	200	PCT	SAGU, 500 GR		10,27	2.054,00
176	4.543	PCT	SAL REFINADO (CLORETO DE SODIO) C/IODO 1 KG	Cristais brancos com granulação uniforme, devendo passar totalmente por peneira nº20 (0,841mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira nº60 (0,25mm de abertura), com antiemulante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 01(um)kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. - Cor: branca.-Cheiro: inodoro.-Sabor: salino.- Validade mínima de 12 meses. - Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado.	1,67	7.586,81
177	100	CX	SALGADINHO TIPO TORCIDA-SABORES-50 GR	CX C/ 20 UN	38,57	3.857,00
178	3.100	PCT	SALSA DESIDRATADA COM FOLHAS TRITURADAS 5 A 10GR	Embalado em saco plástico; com aspecto, cor e sabor próprios; firme e intacto; livre de fertilizantes e sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria e resoluções. Pacote de 5 a 10g.	4,40	13.640,00
179	7.250	KG	SALSICHA HOT DOG CONGELADA CARNE BOVINA	Tipo hot dog composta de carne bovina, fresca com condimentos triturados e cozidos, acondicionada em sistema cry – o – vac, pesando aproximadamente 50 gr por unidade. De acordo com as NTA 02 e 05 (12846 de 20/10/78) e M.A. (2244/97) validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Embalagem primaria: saco transparente atóxico termo encolhível, embalados a vácuo, pesando aproximadamente 05 (cinco) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado com abas superiores e inferiores lacradas. Deve ser isenta de ossos, pele, cartilagens, não sendo permitida a substituição.	10,37	75.182,50
180	1.000	KG	SARDINHA EM CONSERVA	de acordo com a NTA 10. Elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo, eviscerado, previamente submetido a inspeção sanitária, sem escamas, sem espinhas, conservadas em óleo comestível, com sal. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Não apresentando cheiro ardido ou rançoso. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, fechada e esterilizada com peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	33,78	33.780,00
181	500	LATA	SARDINHA, 250 GR	de acordo com a NTA 10. Elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo, eviscerado, previamente submetido a inspeção sanitária, sem escamas, sem espinhas, conservadas em óleo comestível, com sal. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Não apresentando cheiro ardido ou rançoso. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, fechada e esterilizada com peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	8,49	4.245,00
182	70	LTS	SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI	SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI: EMBALAGEM DE GARRAFA PET DE 1 LITRO COM PERCENTUAL MINIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1/4. PRODUTO NÃO ALCOOLICO, DEVIDAMENTE PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME DETERMONA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 1 ANO DA FABRICAÇÃO.	17,01	1.190,70
183	5.000	LTS	SUCO CONCENTRADO DE ACEROLA	SUCO CONCENTRADO DE ACEROLA: SUCO CONCENTRADO DE UVA: EMBALAGEM DE GARRAFA PET DE 1 LITRO COM PERCENTUAL MINIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1/4. PRODUTO NÃO ALCOOLICO, DEVIDAMENTE PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME DETERMONA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 1 ANO DA FABRICAÇÃO.	17,56	87.800,00
184	5.070	LTS	SUCO CONCENTRADO DE UVA	SUCO CONCENTRADO DE UVA: EMBALAGEM DE GARRAFA PET DE 1 LITRO COM PERCENTUAL MINIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1/4. PRODUTO NÃO ALCOOLICO, DEVIDAMENTE PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME DETERMONA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 1 ANO DA FABRICAÇÃO.	19,82	100.487,40
185	5.070	LTS	SUCO CONCENTRADO DE LARANJA	SUCO CONCENTRADO DE LARANJA: EMBALAGEM DE GARRAFA PET DE 1 LITRO COM PERCENTUAL MINIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1/4. PRODUTO NÃO ALCOOLICO, DEVIDAMENTE PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME DETERMONA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 1 ANO DA FABRICAÇÃO.	20,27	102.768,90
186	13.000	CX	SUCO DE FRUTAS DIVERSOS SABORES, COM 200ML	NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM ADITIVOS ALÉRGICOS, SEM LACTOSE, EMBALAGEM EM CAIXA CARTONADA ASSÉPTICA DE PAPEL CARTÃO LAMINADO COM CANUDO PLÁSTICO ATÓXICO; PESO DA EMBALAGEM 13 GRAMAS CONTENDO 200 ML. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	4,26	55.380,00

187	1.400	CX	SUCO EM PÓ, PC/25 GR, CX C/15 UN V.SABORES		17,82	24.948,00
188	4.060	UN	SUCO NATURAL CAIXA 1 LT	SUCO NATURAL TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. SABOR UVA, LARANJA , MARACUJÁ OU ABACAXI. CAIXA DE 1 LITRO.	8,40	34.104,00
189	800	PCT	TEMPERO ALHO CEBOLA E SALSA 100G	características mínimas: INGREDIENTES: ALHO DESIDRATADO, CEBOLA EM FLOCOS E SALSA DESIDRATADA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	7,95	6.360,00
190	800	PCT	TEMPERO TIPO EDU GUEDES 100G	características mínimas: INGREDIENTES: CENOURA, SALSA, CEBOLA, ALHO, TOMATE, ALHO FRITO, CEBOLA ROXA E PIMENTÃO VERDE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	6,95	5.560,00
191	3.000	FR	VINAGRE DE MAÇÃ. 750ML	Pet ou frasco - Vinagre de maçã natural, isentos de aditivos químicos, corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem: atóxica em Pet de 750 ml. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior a 12 meses e data de fabricação de 30 dias antes da entrega.	6,36	19.080,00
192	3.180	FR	VINAGRE DE VINHO, FR 750 ML.	isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitos e larvas. Aparência: líquido límpido. - Cor, cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 06 meses.-Embalagem: frasco de plástico atóxico.	7,11	22.609,80
TOTAL					16.624.336,23	

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) da Publicação no PNCP, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação está previsto no PCA 2025, conforme consta das informações básicas desse termo de referência

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. 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.

5. Da exigência de amostra

5.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, 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.

5.2 As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Maria Paula Gambier Costa, 124, no prazo limite de 5 (cinco) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

5.3 É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

5.4 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.

5.5 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

5.6 As amostras serão analisadas pela equipe técnica da Cozinha Piloto, onde será verificado as embalagens, rotulagens, especificação do produto e se trata de produto de 1ª qualidade. Em caso de rejeição da amostra do produto, a licitante será desclassificada do respectivo item.

5.7 - Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações ofertadas e licitadas, as normas exigidas (quando for o caso) e as demais características dos produtos.

5.8 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

5.9 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.

5.10 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.

5.11 Após a divulgação do resultado final do certame, amostra dos licitantes ficará retida para comparações futuras e contraprovas

5.12 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.

5.13 O licitante vencedor do certame licitatório deverá apresentar 02 (duas) amostra de cada produto cotado, (uma para degustação e outra para comparação futura e contraprova), em embalagem original (embalagem primária), para análise do setor de Merenda Escolar, acompanhadas da ficha técnica do produto, sob pena de desclassificação.

5.14 - As amostras serão analisadas, pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar - Cozinha Piloto, onde será verificado as embalagens, rotulagens, especificação do produto e se trata de produto de 1ª qualidade. Em caso de rejeição da amostra, a licitante será desclassificada do respectivo item.

5.15 - As amostras deverão ter a mesma qualidade do produto que será entregue.

5.16 - As amostras dos licitantes ficarão retidas para comparações futuras e contraprovas.

5.17 - As amostras serão analisadas por teste de degustação, comparação e aprovação do produto, análise a ser realizada pelo responsável técnico

(nutricionista), por meio de apreciação das características organolépticas (cor, sabor, odor, consistência, etc) do produto, sendo desabilitado aquele que não atender aos requisitos técnicos da especificação do item, nos termos da RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.º 38 de 23 de agosto de 2004, que estabelece os critérios para execução do PNAE.

15.18 Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações ofertadas e licitadas, as normas da NTA exigidas (quando for o caso) e as demais características dos produtos.

OBSERVAÇÕES ITENS ESTOCÁVEIS:

EMBALAGEM:

PRIMÁRIA: deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento e da ficha técnica.;

PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS: não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

ROTULAGEM: os produtos deverão ser rotulados de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA / MS.

DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: deve conter obrigatoriamente as seguintes informações:

nome completo do alimento, marca, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, nome e endereço do fabricante, peso líquido, sigla e n.º do registro em vigência no órgão competente, nº do lote; tabela com os valores nutricionais; orientação de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deve apresentar: nome completo do alimento, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, número de registro do produto no órgão competente e demais informações exigidas pela legislação vigente.

OBSERVAÇÕES ITENS PERECÍVEIS:

Todos os produtos devem ser de primeira qualidade. Caso apareça alguma impureza no produto dentro do prazo de validade do vencimento ou não apresente as características organolépticas adequada ao produto será necessário a troca do mesmo.

– EMBALAGEM:

- PRIMÁRIA: deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento;

- PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS: não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

- ROTULAGEM: os produtos deverão ser rotulados de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA / MS.

- DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento, marca, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, nome e endereço do fabricante, peso líquido, sigla e n.º do registro em vigência no órgão competente, nº do lote; tabela com os valores nutricionais; orientação de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

- DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deve apresentar: nome completo do alimento, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, número de registro do produto no órgão competente e demais informações exigidas pela legislação vigente.

- TRANSPORTE: deverá ser efetuado em caminhão refrigerado.

- TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (exigida para recebimento de produtos refrigerados): até 06°C (tolerância até 10°C).

- TEMPERATURA DE CONGELAMENTO (exigida para recebimento de produtos congelados): - 12°C ou inferior.

- DATA DE FABRICAÇÃO/ PRODUÇÃO/ ACONDICIONAMENTO/ EMPACOTAMENTO: não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega do produto.

- LAUDO BROMATOLÓGICO: O(s) vencedor (es) da licitação deverá (ao) deverá apresentar quando solicitado por escrito, em até 10(dez) dias, LAUDO emitido por laboratório oficial credenciado ou de orientação (junto ao Ministério da Agricultura ou Saúde) que comprove as características SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS, TOXICOLÓGICAS e COMPLEMENTARES, com data inferior a 180 (cento e oitenta) dias.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

6.1 As entregas serão de responsabilidade da CONTRATADA, e ocorrerá nas sedes dos departamentos solicitantes ou em outros locais determinados na solicitação de fornecimento.

6.2 Prazo de entrega de até 10 (dez) dias corridos contados do recebimento da Autorização de Entrega correspondente.

6.3 Locais de entrega:

- **Divisão de Alimentação Escolar – Rua Maria Paula Gambier Costa, 124.** (Os itens perecíveis a entrega é semanal recebimento das 07:00 à 10:00 e das 13:00 às 16:00 horas), conforme programação prévia

- Departamento de Assistência Social - Nos Projetos e no CCI.

- Demais Departamentos – nas respectivas sedes.

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o 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.

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

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

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

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

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

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os 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.

7.2. 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 de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias, 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.

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

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

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

7.7. 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.

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

Liquidação

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

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

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

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

Prazo de pagamento

7.12. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.9. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas

8.10. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

8.14. Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.15. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Municipal ou 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.

8.16. 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.

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$16.624.336,23(Dezesseis milhões, seiscentos e vinte e quatro mil, trezentos e trinta e seis reais e vinte e três centavos).**

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

10.3. A Contratação será atendida pelas seguintes dotações:

a) Fonte de Recursos: Tesouro e Federal

b) Fichas: 1388,122,863,808,923,24,52,984,1285,47,1336,1050,954,1424,795

Paraguaçu Paulista, na data da assinatura digital.



Documento assinado eletronicamente por **Araldo Perandre Meira, Agente de Contratação**, em 28/08/2025, às 14:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/marilia/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0096600** e o código CRC **CF8E39EC**.
