

EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2024 - SRP**LICITAÇÃO EXCLUSIVA REGIONAL/LOCAL CONFORME DECRETO MUNICIPAL Nº 1356/2023 PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE PARA ITENS COM VALOR ATÉ R\$ 80.000,00, E AMPLA CONCORRÊNCIA PARA DEMAIS**

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS	Nº 013/2024
TIPO	MENOR PREÇO
JULGAMENTO	Menor Preço por Item
MODO DE DISPUTA	ABERTO
PROCESSO NÚMERO	490/2024
INTERESSADO	Fundo Municipal de Educação.
OBJETO	Registro de Preços para a AQUISIÇÃO EVENTUAL, FUTURA E PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO, PARA ATENDER A DEMANDA DO FME.
DATA/HORÁRIO DA REALIZAÇÃO DO CERTAME	24/04/2024 às 08h10min.
NORMAS LEGAIS	<u>Lei Federal n.º 14.133/2021</u> , <u>Lei Complementar nº 123/2006</u> , e subsidiariamente a <u>Instrução Normativa Seges/ME n.º 73/2022</u> , o <u>Decreto Federal 11.462/2023</u> , e demais normas regulamentadoras da matéria.
ENDEREÇOS ELETRÔNICOS	https://www.licitanet.com.br https://acessoainformacao.paranaiguara.go.gov.br/cidadao/informacao/licitacoes e-mail: licitacaopguara@gmail.com
DECRETO DE NOMEAÇÃO	Decreto 519/2022 de 03/01/2022.
LOCAL DE REALIZAÇÃO	A presente licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo utilizado o Sistema LICITANET , disponibilizado e processado no endereço eletrônico https://licitanet.com.br/ .
INFORMAÇÕES ADICIONAIS	Sala de Licitação – Situada na Praça dos Três Poderes, s/nº, Centro, em Paranaiguara/GO.
Obs. 1: Na hipótese de não haver expediente na data acima referida, fica este PREGÃO, automaticamente, transferido para o dia útil subsequente àquele, na mesma hora e local, desde que não haja comunicação do Agente de Contratação (Pregoeiro) em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível	
Obs. 2: Todos os atos referentes à Licitação, Edital, Erratas, Atas, Convocações, Julgamentos de Impugnações e Recursos, Homologação, Anulação ou Revogação, enfim, TODOS os atos, serão publicados nos sites oficiais, acima mencionados. O acompanhamento do andamento da Licitação em todas as fases é de	

total responsabilidade do Licitante participante.

Obs. 3: Em caso de discordância existente entre as especificações descritas no sistema eletrônico (LICITANET) e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **AQUISIÇÃO EVENTUAL, FUTURA E PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO, PARA ATENDER A DEMANDA DO FME**, conforme condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência – Anexo, do Edital.

1.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações descritas no sistema eletrônico (LICITANET) e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar desta Licitação **EXCLUSIVAMENTE REGIONAL/LOCAL**, conforme Decreto Municipal nº 1356/2023, as empresas ME/EPP interessadas do ramo pertinente ao objeto desta licitação, para itens com valor até **R\$ 80.000,00 (OITENTA MIL REAIS)**, e **AMPLA CONCORRÊNCIA** para demais itens, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos e, que esteja previamente credenciada no **Sistema de Pregão Eletrônico LICITANET**, por meio do sítio www.licitanet.com.br, que satisfaçam as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, com atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

2.2 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do Sistema na página eletrônica www.licitanet.com.br, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização;

2.2.1. Quaisquer dúvidas em relação ao acesso à plataforma e treinamentos poderão ser solicitadas, através dos telefones (34) 2512-6500, (34) 3014-6633 e e-mail fornecedor@licitanet.com.br.

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

2.4. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

2.5. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado, ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações, declare, nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita o regulamento do sistema de compras eletrônicas relativo ao Pregão Eletrônico e que se responsabiliza pela origem e procedência dos serviços e produtos que cotar.

2.6. A Licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

2.7. Os Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que o Município de Paranaiguara/GO, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

2.8. A participação na licitação implica, automaticamente, **na aceitação integral dos termos deste Edital e seus Anexos e leis aplicáveis.**

2.9. **Não poderá participar direta ou indiretamente da Licitação:**

2.9.1. Em obediência ao que estipula a **Lei Federal nº 14.133/21 em seu artigo 14**, não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

a) Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, (equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico);

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

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

c.1) O impedimento de que trata esta condição será também aplicado à licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica da licitante (**art. 14, §1º da Lei 14.133/2021**).

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

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

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

g) Em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação, conforme disposto no **artigo 69, II da lei 14.133/2021**;

h) Cujos sócios ou diretores pertençam, simultaneamente, a mais de uma empresa licitante, concorrendo os mesmos itens;

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

2.10. **Como condição para participação no Pregão, a Licitante manifestará em campo próprio do sistema eletrônico relativo às seguintes declarações:**

- 2.10.1.** A inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- 2.10.2.** O enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da **Lei Complementar nº 123**, de 2006, quando couber, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da **Lei nº 14.133, de 2021**;
- 2.10.2.1.** Nos itens exclusivos às microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “**não**” impedirá o prosseguimento no certame, para aqueles itens;
- 2.10.2.2.** Nos itens não exclusivos, a assinalação do campo “**não**” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 2.10.3.** O pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação;
- 2.10.4.** Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- 2.10.5.** O cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social;
- 2.10.6.** O cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 110.133/2021;
- 2.10.7.** A responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema;
- 2.10.8.** Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
- 2.10.9.** Que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 110.133/2021;
- 2.10.10.** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 2.10.11.** Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 2.10.12.** Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 2.10.13.** Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, Lei 110.133/2021;
- 2.10.14.** Que tem ciência da proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;
- 2.10.15.** Que a proposta apresentada para participar do Processo Eletrônico, foi elaborada de maneira independente, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

3. DO CREDENCIAMENTO E DA SESSÃO PÚBLICA

- 3.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral na Plataforma de Realização de Pregão Eletrônico

LICITANET, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão em sua forma eletrônica.

3.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no endereço www.licitanet.com.br, devendo este credenciamento ser efetuado antes da data prevista para realização do Pregão na forma Eletrônica.

3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão na forma.

3.3. É de exclusiva responsabilidade da licitante a utilização da senha de acesso, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por representante, não sendo cabível ao Provedor do Sistema ou à Prefeitura Municipal de Paranaiguara/GO, promotora da presente licitação, responsabilidades por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.3.1. A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio do acesso.

3.4. A abertura da sessão pública deste **Pregão**, conduzida pelo **Agente de Contratação (Pregoeiro)** e sua **equipe de apoio**, ocorrerá na **data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital**, tendo como referência o **horário de Brasília-DF**, no sítio www.licitanet.com.br.

3.4.1. Durante a sessão pública, a comunicação entre o **Agente de Contratação (Pregoeiro)** e as **licitantes** ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

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

3.5. Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro(a) em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível;

3.6. Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do Pregoeiro (a), será determinada a continuidade das atividades em dia(s) subsequente(s);

4. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. A proposta deverá ser encaminhada/cadastrada no sistema **LICITANET** (www.licitanet.com.br), até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento.

4.1.1. A **PROPOSTA DE PREÇOS FINAL E OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** deverão ser encaminhados, por meio do sistema **LICITANET**, através do site www.licitanet.com.br, **quando solicitadas pelo Agente de Contratação (Pregoeiro)**.

4.1.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo registro cadastral no SicaF ou em sistemas semelhantes mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelos Municípios, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

4.1.3. O VALOR DO ITEM:

4.1.3.1. O preço deverá ser expresso em moeda corrente nacional, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, seguro, carga e descarga, encargos trabalhistas, sociais, sindicais, remunerações, e outras despesas, se houver.

4.1.3.2. Se houver custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os produtos/serviços serem fornecidos sem ônus adicionais.

4.2. Os valores de referência para aquisição/contratação do objeto constam no Termo de Referência - Anexo.

4.3. A PROPOSTA DIGITADA/PREENCHIDA NO SISTEMA LICITANET:

4.3.1. É expressamente vedada a identificação do proponente nas propostas cadastradas, (digitadas no sistema LICITANET) portanto qualquer elemento que possa identificar a **licitante** importará na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

4.4. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente enviada ao sistema.

4.5. Após a abertura da sessão pública não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)**.

4.5.1. As propostas de preços são irretratáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços e nas condições estabelecidas.

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

4.7. A licitante que se enquadre como **microempreendedor, microempresa ou empresa de pequeno porte** e que queira usufruir do tratamento privilegiado assegurado pela **Lei Complementar Federal nº 123/06**, deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos no referido diploma legal, especialmente no seu artigo 3º, sob as penas da lei, em especial do artigo 299, do Código Penal.

4.7.1. A falta da declaração de enquadramento da licitante como **microempreendedor, microempresa ou empresa de pequeno porte** conduzirá ao seu afastamento ao **benefício de critério de desempate**.

4.7.2. A declaração falsa de enquadramento da licitante como **microempreendedor, microempresa ou empresa de pequeno porte** implicará a sua inabilitação quando a falsidade for constatada no curso do certame, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.8. A licitante deverá remeter a proposta de preços devidamente adequada aos preços ofertados na fase competitiva em arquivo único compactado, no curso da sessão pública, quando solicitada a fazê-lo pelo(a) Agente de Contratação (Pregoeiro).

5. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

5.1. A partir da data e do horário previsto no edital de licitação, a sessão pública será aberta automaticamente pelo sistema.

5.2. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento da proposta, em relação à proposta mais bem classificada.

5.3. O sistema ordenará, automaticamente as propostas para participação da etapa de lances.

5.4. A etapa de lances será realizada exclusivamente por meio do sistema eletrônico para os autores das propostas classificadas.

5.4.1. Os lances deverão ser ofertados pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**.

5.5. Aberta a etapa de lances, as licitantes classificadas deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do

sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do recebimento do seu lance e do valor consignado no registro.

5.6. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação deles.

5.6.1. A licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ela ofertado e registrado pelo sistema, observado, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

5.6.3. A licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.6.4. Durante o transcurso da etapa de lances, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.

5.6.5. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, a não ser em situação devidamente justificada e aceita pelo(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas no item 15 deste edital.

5.6.9. No caso de a desconexão do **Agente de Contratação (Pregoeiro)** persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública do **Pregão** será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio eletrônico de realização do Pregão, www.licitanet.com.br.

5.6.10. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o ofertado em sua proposta.

5.7. O modo de disputa dos lances

5.7.1. Neste Pregão o **modo de disputa** adotado é o **ABERTO**.

5.7.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.7.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

5.7.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

5.7.6. O intervalo de diferença entre os lances, tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta será/estará definido no sistema de processamento da licitação para cada item.

5.7.7. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de

lances, em prol da consecução do melhor preço.

5.8. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, **contraproposta** ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no Edital.

5.8.1. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.8.2. Após a fase de negociação o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo motivadamente a respeito.

5.6.6. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da **licitante**, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

5.6.7. Durante a fase de lances, o **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá excluir, justificadamente, proposta ou lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

5.6.8. Se ocorrer a desconexão do **Agente de Contratação (Pregoeiro)** no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às **licitantes**, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

6. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DO DIREITO DE PREFERENCIA

6.1. No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com o termos deste Edital e seus Anexos e ofertar o **MENOR PREÇO** para fornecimento do objeto nas condições previstas no Termo de Referência.

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

6.1.1.1. O (a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital.

6.1.1.2. Em se tratando de itens os quais sejam divididos por cota, quando a microempresa ou empresa de pequeno porte tiver sido classificada em primeiro lugar na participação geral e cota reservada, ocorrendo divergência de valores, será automaticamente considerado a proposta de menor valor.

6.1.1.3. Não serão aceitas propostas com valores superiores aos estimados ou com preços manifestamente inexequíveis.

6.1.1.3.1. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor global quanto os valores unitários estimativos da contratação.

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

6.1.2. O(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

6.1.3. Será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte em relação àquelas empresas que não detenham essa condição.

6.1.4. Serão consideradas em situação de empate as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) àquela mais bem classificada.

6.1.5. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela até então considerada a melhor oferta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão;

b) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada apresente proposta de preço inferior, esta será considerada a melhor oferta;

c) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada não apresente proposta de preço inferior, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, para o exercício de igual direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;

d) No caso de equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, será convocada para apresentar melhor oferta aquela que tenha tido o seu último lance recebido e registrado em primeiro lugar.

6.1.6. Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ter sua proposta considerada a mais bem classificada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente mais bem classificada do certame.

6.1.7. Somente haverá aplicação do disposto nos itens acima quando a proposta originalmente mais bem classificada do certame não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.1.8. Caso o item de cota reservada para microempresa ou empresa de pequeno seja fracassado ou deserto, o item será adjudicado para o vencedor da cota principal.

6.2. O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, cabendo decisão pelo (a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** acerca de sua aceitação.

6.3. O(A) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** irá convocar o(s) licitante(s) melhor(es) classificado(s) para enviar os documentos em formato digital (Proposta realinhada), por meio da funcionalidade disponível no sistema.

6.3.1. O prazo para envio dos documentos será de, **NO MÍNIMO 02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contados a partir da convocação de envio pelo Agente de Contratação (Pregoeiro), sob pena de não aceitação da proposta.

6.3.1.1. Se a empresa convocada não apresentar a proposta final dentro do prazo estipulado a mesma será automaticamente desclassificada para os itens subsequentes que possam ser os próximos classificados.

6.3.2. O prazo estabelecido pelo(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá ser prorrogado por solicitação do licitante devidamente justificada, recebida antes de finalizar o prazo anteriormente estabelecido e, formalmente aceita pelo(a) Agente de Contratação (Pregoeiro).

6.3.3. A **licitante** que abandonar o certame, **deixando de enviar a documentação indicada neste Edital** na plataforma LICITANET (www.licitanet.com.br), se assim solicitado pelo **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.

6.3.4. Se a proposta não for aceitável, ou se a **licitante** não atender às exigências de habilitação, o **Agente de Contratação (Pregoeiro)** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a

seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

6.4. A Proposta, documento anexado no LICITANET, deverá:

6.4.1. Conter o nome, CNPJ e endereço da empresa, ser datada, assinada, conter a discriminação do objeto, o valor unitário e total ofertado neste Pregão, marca/modelo que fazem parte do escopo de fornecimento.

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

6.4.3. Apresentar validade de no mínimo 90 (noventa) dias consecutivos, a contar de sua apresentação.

6.4.3.1. Caso o prazo de que trata o item acima não esteja expressamente indicado na proposta, ele será considerado como aceito para efeito de julgamento.

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

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

6.5. A apresentação da proposta implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação, vinculando a licitante às informações apresentadas, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, entre outras.

6.6. Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório;

6.7. A proposta deverá vir acompanhada da Planilha de Composição de Custos (*quando se tratar de Licitação que tem por objeto a Prestação de Serviços*), ou seja, a Composição de Custos deverá discriminar as despesas que incidam ou venham a incidir, tais como, despesas com impostos, taxas, encargos trabalhistas e previdenciários, enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado.

6.8. Será desclassificada a proposta que (art. 59 e incisos da Lei nº 14.133/2021):

6.8.1. Não atenda as exigências do ato convocatório e ou contiver vícios insanáveis;

6.8.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Edital ou Termo de Referência;

6.8.3. Esteja o valor final, acima do estimado previsto no Edital.

6.8.3.1. Os custos unitários também não poderão superar o valor de referência fixado pela Administração.

6.8.4. Apresente qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, bem como preço ou vantagem baseadas nas ofertas dos demais licitantes, e ainda financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

6.8.5. Apresente preço manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste **Pregão**.

6.8.5.1. A proposta não deve apresentar valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da **licitante**, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

6.8.6. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.9. A desclassificação das propostas será sempre fundamentada e registrada no sistema, com possibilidade de acompanhamento “on line” pelos licitantes.

6.10. Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a sua desclassificação, esta poderá ser adequada pelo licitante, desde que não haja majoração do preço final.

6.11. Ocorrendo divergência entre os valores unitários e o valor total prevalecerá o primeiro; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

6.12. A critério do(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

6.13. O(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Secretaria Municipal de Saúde de Paranaiguara/GO e demais Órgãos que compõem a Administração Pública Municipal ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

6.14. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação e proposta apresentada.

6.15. Se a proposta não for aceitável, se o licitante deixar de enviar a proposta ou, ainda, se não atender às exigências habilitatórias, o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

6.15.1. No caso previsto no item anterior, o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** poderá negociar com o licitante, para que seja obtido melhor preço.

6.16. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as **licitantes** liberadas dos compromissos assumidos.

6.17. Em caso de necessidade, a área técnica do setor solicitante, quando da verificação da conformidade das propostas com os requisitos fixados no Edital, poderá solicitar a APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA(S) E/OU PROSPECTOS dos materiais ofertados para a(s) licitante(s) que ofertar(em) o menor preço.

6.17.1. Havendo solicitação de amostra(s) e/ou prospectos a mesma deverá ser formalizada pela área técnica responsável devendo ser encaminhada à empresa licitante via email e através da plataforma Licitanet. Tais documentações deverão fazer parte do processo administrativo de aquisição.

6.17.2. Se houver solicitação de amostra(s) e/ou prospectos os mesmos deverão ser apresentados, por conta da licitante, em no máximo 05 (cinco) dias úteis depois de requisitados, devidamente identificados com o número da licitação e do item e nome da licitante, sob pena de desclassificação.

6.17.3. Caso haja solicitação, as amostra(s) e/ou prospectos deverão ser entregues no departamento solicitante no endereço informado no ato da solicitação e estarem devidamente embalados e identificados com o número do Pregão, o CNPJ e o nome ou a razão social da licitante.

6.17.4. A licitante que não apresentar as amostra(s) e/ou prospectos dentro do prazo estipulado ou apresentá-los em desacordo com as especificações de sua proposta/edital será desclassificada, além de incorrer nas penalidades previstas nesse edital.

6.17.5. As amostras aprovadas permanecerão em poder da Administração para confrontação quando da entrega efetiva do(s) material(is). As reprovadas deverão ser retiradas em até 10 (dez) dias úteis, após a divulgação do resultado da licitação, sendo que a Administração não se responsabilizará pela guarda das mesmas diante da não retirada dentro deste prazo.

6.17.6. A amostra será devolvida no estado em que se encontrar, após a realização do teste.

6.17.7. Em nenhuma hipótese as amostra(s) apresentadas serão tidas como início de entrega dos materiais ofertados.

7. DA HABILITAÇÃO E JULGAMENTO

7.1. A habilitação das licitantes será verificada por meio do Portal de Compras <https://www.licitanet.com.br> através dos documentos de habilitação especificados deste edital.

7.2. Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, após a etapa de lances em data e horário estipulado pelo Agente de Contratação.

7.2.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do Sistema Eletrônico para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

7.3. Os licitantes que não atenderem às exigências de habilitação do edital deverão apresentar os documentos que supram tais exigências.

7.4. O Agente de Contratação poderá consultar os sites oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.

7.5. Documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, deverão, mediante solicitação do Agente de Contratação, ser enviados juntamente à proposta adequada ao último lance.

7.6. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Eletrônico poderão ser solicitados no original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Agente de Contratação.

7.7. A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos abaixo discriminados:

- (A) Documentação relativa à habilitação jurídica;
- (B) Documentação relativa à qualificação econômico-financeira;
- (C) Documentação relativa à regularidade fiscal;
- (D) Documentação relativa à regularidade e trabalhista;
- (E) Declaração de que não tenha celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- (F) Documentação relativa à qualificação técnica.

7.8. Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, **exceto nos casos admitidos pela legislação**.

7.9. Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo, **90 (noventa) dias**, contados até a data da realização da licitação.

7.5.1 - Ficam excluídos da validade acima mencionada, os atestados técnicos, na forma do **§2º do artigo 67 da Lei Federal nº 14.133/2021**.

(A) – HABILITAÇÃO JURÍDICA

(A.1) Registro comercial, no caso de empresário individual;

(A.2) Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso designados em ato separado;

(A.3) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício.

(A.3.a) A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa.

(A.4) A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de atas da Administração e averbação no registro competente.

(A.5) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

(A.6) Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

(B) – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

(B.1) Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

(B.1.1) Quando se tratar de empresa em Recuperação Judicial, deverá apresentar certidão emitida pela instância judicial competente a qual homologou o plano/projeto de recuperação judicial, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório e a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

(B.2) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

(B.2.1) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, o balanço patrimonial e os demonstrativos contábeis serão substituídos pelo balanço de abertura;

(C) – REGULARIDADE FISCAL

(C.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.

(C.2) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação.

(C.3) Prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal mediante a apresentação dos seguintes documentos:

(C.3.a) A prova de regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, inclusive contribuições sociais, e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, em conjunto com Previdência Social - INSS, de acordo com a **Portaria n.º 358/2014** (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União), expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, da sede da licitante;

(C.3.b) A prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição estadual;

(C.3.c) A prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e certidão negativa, ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal;

(C.4) Prova de Regularidade perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF-FGTS.

(C.5) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

(C.5.a) Caso a documentação apresentada pela **microempresa ou empresa de pequeno porte** contenha alguma restrição, lhe será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor da licitação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

(C.5.b) O prazo acima será prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, ressalvadas as hipóteses de urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho.

(C.5.c) A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo do disposto no **art. 90, §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021**.

(D) – DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE TRABALHISTA

(D.1) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo.

(E) - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO TENHA CELEBRADO CONTRATOS COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA CUJOS VALORES SOMADOS EXTRAPOLEM A RECEITA BRUTA MÁXIMA ADMITIDA PARA FINS DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

(E.1) Todas as microempresas e empresas de pequeno porte que desejam fazer jus aos benefícios constantes dos **arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, deverão apresentar esta declaração em obediência ao que dispõe o § 2º, art. 4º da Lei 14.133/2021.

(F) – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

(F.1). ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA OU CERTIDÃO, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, apresentado em papel timbrado da emitente que comprovem ter o licitante fornecido de maneira satisfatória, compatíveis em características com o objeto desta licitação.

7.10. O não atendimento dos itens “6 – Do Julgamento das Propostas e do Direito de Preferência” e “7 – Da Habilitação e Julgamento” ensejará na desclassificação/inabilitação da empresa.

7.11. Se a licitante não atender às exigências de habilitação, o (a) Agente de Contratação (Pregoeiro) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta e documentações que melhor atendam a este Edital.

7.12. O(a) Agente de Contratação (Pregoeiro) poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

8. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA REAJUSTADA E DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

8.1. A licitante classificada em primeiro lugar deverá encaminhar, no prazo estipulado pelo Agente de Contratação (Pregoeiro), a proposta de preço reformulada e documentação complementar (quando esta solicitada pelo Agente de Contratação – Pregoeiro).

8.1.1. O prazo estabelecido no subitem acima poderá ser prorrogado pelo(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** no caso da ocorrência de fato excepcional superveniente para o qual não tenha concorrido a licitante;

8.1.2. A proposta de preço e os documentos complementares de habilitação deverão ser encaminhados por meio do campo próprio no sistema LICITANET;

8.2. Os documentos remetidos por meio do sistema LICITANET poderão ser solicitados pelo (a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, devendo ser encaminhado em prazo não superior a **5 (cinco) dias úteis**.

8.2.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Departamento de Licitação de Paranaiguara - GO, **no endereço descrito na capa do Edital**.

8.3. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta e documentação indicada no subitem 8.1, será desclassificada/inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

9. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

9.1. Decairá do direito de solicitar esclarecimento ou providências, assim como de impugnar o Edital, aquele que não fizer até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública.

9.2. Caberá ao(a) Agente de Contratação (Pregoeiro), auxiliado pelo setor técnico competente, decidir os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação no prazo de até três dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, podendo requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos.

9.3. Acolhida à petição contra o Edital, **caso** acarrete mudança que afetará a confecção de Proposta, será designada nova data para a realização do certame.

9.4. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não o impedirá de participar de processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

9.5. Na fluência dos prazos para interposição de impugnação, o processo ficará no Departamento de Licitação, onde as licitantes poderão ter vista dos autos.

9.6. As impugnações interpostas fora do prazo serão consideradas intempestivas.

9.7. Qualquer pedido de esclarecimento e/ou impugnação quanto ao Edital poderá ser solicitado/interposto junto à Comissão Permanente de Licitações, através da plataforma de realização do Pregão Eletrônico (www.licitanet.com.br).

9.8. A **decisão** sobre o pedido de esclarecimentos ou impugnação ao Edital será publicada na plataforma de realização do Pregão Eletrônico (www.licitanet.com.br) e no site da Prefeitura Municipal de Paranaiguara/GO, qual seja: <http://www.paranaiguara.go.gov.br>.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, **não inferior a 10 minutos**, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do

sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

10.3. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

10.4. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

10.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11. DA CONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

11.1. As licitantes, como responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumem como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

11.2. Caso o Sistema do Pregão Eletrônico fique inacessível por problemas operacionais, exclusivamente do próprio sistema, com a desconexão de todos os participantes no decorrer da etapa competitiva do pregão, por mais de 30 (trinta) minutos, o procedimento licitatório será suspenso e somente será retomado após a comunicação aos participantes no endereço eletrônico www.licitanet.com.br.

11.2.1. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas por meio do sistema ou em virtude de sua desconexão.

11.3. A desconexão do(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** no decorrer da etapa de lances não prejudica o seu transcurso. Caso o sistema eletrônico permaneça acessível às licitantes para o oferecimento de lances, estes continuarão a ser recebidos, retornando o **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, quando possível, à sua atuação na etapa de lances, sem prejuízo dos atos realizados.

11.3.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação www.licitanet.com.br.

12. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar a licitação, observado o disposto no **art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021**.

12.2. A decisão da **AUTORIDADE COMPETENTE** será publicada no sítio da Prefeitura Municipal de Paranaiguara - GO <http://www.paranaiguara.go.gov.br> e no endereço eletrônico www.licitanet.com.br

12.3. Integra o presente Edital, sob a forma de **Anexo**, a minuta do Contrato cujas disposições disciplinarão as relações entre a **CONTRATANTE** e a **ADJUDICATÁRIA**.

12.4. Uma vez homologado o resultado da licitação pela **AUTORIDADE COMPETENTE**, poderá ser a licitante vencedora convocada, **para no prazo de 5 (cinco) dias úteis**, assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou aceitar ou retirar instrumento equivalente, ciente de que deverá comparecer no endereço informado, podendo, na impossibilidade de comparecimento do seu representante legal, enviar mandatário munido da respectiva procuração, por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, e da via original do documento de identidade e do cartão do Cadastro de Pessoas Físicas – CPF do outorgado, conferindo-lhe poderes específicos para assinatura de contrato administrativo ou para a retirada de instrumento equivalente.

12.4.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

12.5. Deixando a ADJUDICATÁRIA de assinar o Contrato ou a ata de registro de preços, ou aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo assinalado, poderá o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)**, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas à faltosa, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, observado o direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte. **(art. 90, §2º da Lei Federal nº 14.133/2021)**

12.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem 12.5, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

12.6.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

12.6.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12.7. A ADJUDICATÁRIA deverá comprovar, no momento da assinatura do Contrato ou da retirada do instrumento equivalente, a manutenção das condições demonstradas para habilitação no Edital.

12.8. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, **consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo (Art. 91, § 4, da Lei Federal nº 14.133/2021).**

12.9. O ato de recebimento do objeto da licitação não implica a sua aceitação definitiva e não eximirá a licitante de sua responsabilidade no que concerne à qualidade dos equipamentos fornecidos.

12.10. A Fiscalização da execução do objeto contratado, será indicada pela **AUTORIDADE COMPETENTE**.

12.11. A recusa injustificada da ADJUDICATÁRIA em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, ou prestar os serviços/fornecer os produtos no prazo estipulado pela ADMINISTRAÇÃO, caracteriza descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação cujo prazo da proposta esteja vencido.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E SUA FORMALIZAÇÃO

13.1. O registro de preços será formalizado pela Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo deste Edital.

13.2. Os preços serão registrados em conformidade com a classificação obtida, observados os critérios estabelecidos no instrumento convocatório.

13.3. A Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de 01 (um) ano, a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

13.4. As condições quanto ao local, prazo de entrega, forma de pagamento, e nos casos de serviços quando cabível, frequência, periodicidade, características do pessoal, materiais e equipamentos a serem utilizados, procedimentos, cuidados, deveres, disciplina e controles a serem adotados, relativamente ao objeto do presente Edital, são aquelas previstas no Termo de Referência ou em documento próprio de autorização de fornecimento a ser expedido pelo setor competente da Administração Pública.

13.5. As licitantes ficam obrigadas a manter a validade da proposta por **90 (noventa) dias consecutivos, a contar de sua apresentação.**

13.5.1. Decorrido o prazo consignado no item anterior sem que tenha havido convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, as licitantes ficarão liberadas de quaisquer compromissos assumidos.

13.6. Após o julgamento da proposta e a homologação do certame será lavrada a Ata de Registro de Preços, assinada pela autoridade competente e pelas licitantes vencedoras.

13.6.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, não podendo o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

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

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

13.9. A Ata de Registro de Preços discriminará todos os itens que compõem o objeto licitado, com os respectivos preços unitários e totais, ficando esclarecido que a contratação das aquisições obedecerá à conveniência e às necessidades da Administração, que não se obriga a requisitar todas as quantidades registradas.

13.10. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador e aceitação do fornecedor, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na **Lei nº 14.133/21**.

13.10.1. As aquisições ou as contratações adicionais de que trata este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

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

13.11. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, na forma estabelecida no **art. 95 da Lei nº 14.133/2021**, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

13.11.1. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no **inciso II do art. 95 da Lei nº 14.133/2021** e procederá diretamente a solicitação com fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

13.12. A existência de preços registrados em Ata de Registro de Preços vigente não obriga a Administração a efetuar contratações unicamente com aquelas empresas beneficiárias do registro, cabendo-lhes, no entanto, a preferência na contratação em igualdade de condições.

13.13. Dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas ao fornecimento dos bens, observadas as condições do Termo de Referência (Anexo) e da própria Ata de Registro de Preços (Anexo).

13.14. As empresas beneficiárias que tiverem seus preços registrados se obrigam a manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a compatibilidade de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

13.15. O Órgão Gerenciador acompanhará periodicamente a evolução das condições de mercado dos preços registrados, para comprovação da vantajosidade.

13.16. Os preços registrados serão considerados compatíveis com os de mercado se forem iguais ou inferiores à média daqueles apurada em pesquisa.

13.17. As Atas de Registro de Preço serão firmadas entre a Administração Pública e as licitantes vencedoras.

13.18. As licitantes vencedoras terão o **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na **Lei nº 14.133, de 2021**.

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

13.19. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação ou a ata de registro de preços, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na **Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis**.

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

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

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

13.21. A recusa injustificada do adjudicatário em **assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preços, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente** no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas, reservando-se a Administração Pública o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, realizar nova licitação ou convocar as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, prevalecendo, neste caso, as mesmas condições da proposta da primeira classificada, inclusive quanto ao preço.

13.22. As licitantes remanescentes convocadas, que não concordarem em assinar a Ata de Registro de Preços, não estarão sujeitas às penalidades mencionadas no item 18.

14. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

14.1.3. Resultante de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da **Lei nº 14.133/2021.**

14.2. Na ocorrência do preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, caberá ao órgão gerenciador da Ata convocar os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, mediante as providências seguintes:

a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

14.3. Quando o preço registrado se tornar inferior aos preços de mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, caso em que o órgão gerenciador providenciará convocação dos demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

14.3.1. A negociação prevista item 14.3 será no sentido de os demais convocados manterem os preços registrados inicialmente pelo primeiro colocado. Não havendo êxito nessas negociações, o órgão gerenciador deverá, então, negociar com o adjudicatário a revisão dos valores. Caso não haja consenso entre o órgão gerenciador e o adjudicatário, a possibilidade de negociação deve ser estendida a eventuais integrantes do cadastro de reserva, respeitando a ordem de classificação.

14.3.2. Não havendo êxito nas negociações, de que se trata o subitem 14.3.1, estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote, pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades

14.3.3. Para que se viabilize eventual modificação de proposta, vigente por força de Registro de Preços, objetivando a elevação de valor registrado, lastreado no reequilíbrio econômico-financeiro previsto no item 14.1.1, é indispensável a rigorosa verificação da situação fática e a inatacável demonstração do atendimento aos requisitos fixados na **alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.**

14.4. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignado em termo aditivo à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

14.5. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 15, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

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

15.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

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

15.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tomar superior àqueles praticados no mercado;

15.1.4. Sofrer sanção prevista nos **incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021**;

15.1.5. Em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento.

15.2. No caso do subitem 15.1.4, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapassar o prazo de vigência da ata de registro de preços, e caso não seja o órgão ou entidade gerenciadora o responsável pela aplicação da sanção, poderá o órgão ou entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, garantido o contraditório e a ampla defesa, decidir pela manutenção do registro de preços.

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

15.3.1. Por razão de interesse público;

15.3.2. Pelo cancelamento de todos os preços registrados;

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

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

15.5. Nas hipóteses previstas nos subitens, a comunicação do cancelamento de preços registrados será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

15.6. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

15.7. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro de preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta aplicação das sanções administrativas previstas no Edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

15.8. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

16. DAS OBRIGAÇÕES

16.1. Pelo presente instrumento convocatório, observados todos os preceitos legais, na forma da Lei vigente a LICITANTE VENCEDORA obriga-se precipuamente:

16.1.1. Comunicar o Município por escrito, **no prazo de 03 (três) dias úteis**, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social, durante o prazo de vigência do Proposta e/ou Contrato, bem como apresentar documentos comprobatórios, ficando sujeito às penalidades cabíveis em caso de descumprimento.

16.1.2. Assinar o CONTRATO no **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, após a comunicação formal, ficando sujeito às penalidades cabíveis em caso de descumprimento.

16.2. É obrigação da licitante vencedora cumprir o objeto licitado(s), descrito(s) no Formulário da Proposta, que poderá a qualquer tempo, sem aviso prévio, ser vistoriado pela ADMINISTRAÇÃO, ficando o contrato rescindido se verificado qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos e/ou serviços.

16.3. O(a) licitante vencedor(a) deverá observar com rigor a pontualidade e assiduidade na prestação de serviço/fornecimento, objeto deste Edital, **ficando sujeito à multa em caso de descumprimento**.

16.4. O descumprimento de qualquer das obrigações do(a) licitante vencedor(a) implicará na aplicação de multa correspondente, de acordo com as normas estabelecidas em contrato.

16.5. Se o(a) licitante vencedor(a), injustificadamente ou se não apresentar situação regular no ato da confecção do contrato ou da nota de empenho, será facultado a Administração, retomar a sessão, os demais licitantes serão chamados, na ordem de classificação, para fazê-lo nas condições de suas respectivas ofertas, observado que o(a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, sujeitando-se o desistente às penalidades constantes neste Edital e na legislação pertinente. **(Art. 90, §2º da Lei 14.133/21).**

16.5.1. Se o (a) licitante vencedor(a), injustificadamente, não apresentar situação regular no ato da confecção do contrato ou instrumento equivalente, estará sujeito às penalidades constantes neste Edital e na legislação pertinente.

16.6. Ocorrendo a hipótese prevista no item anterior, a sessão do Pregão poderá ser retomada.

16.7. **Cabe, ainda, ao licitante vencedor e ao contratado se submeter às Cláusulas da Minuta Contratual e das Obrigações estabelecidas no Termo de Referência, que se encontram como documento Anexo deste Edital.**

17. DA ENTREGA DO OBJETO E AS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1. O pagamento será feito mediante a apresentação da nota fiscal/fatura correspondente dos objetos entregues, devidamente atestada pelo setor responsável, conforme Termo de Referência deste processo.

17.1.1. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal/fatura, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item 17.1 passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

17.2. Caso o objeto entregue não corresponda ao que foi licitado, o pagamento só será liberado após a sua substituição;

17.3. **Os preços contratados serão fixos e irredutíveis, salvo em casos previstos neste Edital e na Lei 14.133/2021.**

17.4. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor antes que este tenha pago eventual multa aplicada, ou que se tenha relevado a aplicação da penalidade.

17.5. O pagamento a ser efetuado à empresa adjudicatária deverá obedecer à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações estabelecidas pela contratante, de acordo com o disposto no **artigo 141 da Lei nº 14.133/21**.

17.6. Os materiais/serviços deverão ser entregues/executados de acordo com o ANEXO I – Termo de Referência, Contrato ou instrumento equivalente e disposições estabelecidas pela contratante.

18. DAS PENALIDADES

18.1. A licitante vencedora e/ou contratada que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente Edital, Termo de Referência (Anexo), Minuta Contratual (Anexo) e Ata de Registro de Preços (Anexo), ficará sujeito às penalidades previstas na **Lei nº 14.133/2021 (Título IV – Das Irregularidades)**.

18.1.1. Serão ainda aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na **Lei 14.133/2021** as

seguintes sanções:

18.1.1.1. Impedimento de licitar e contratar quando:

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) não celebrar o contrato, ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- e) quando se tratar de amostra, o licitante que não apresentar dentro do prazo estipulado (no caso da impossibilidade da apresentação da amostra por motivo não previsto, o licitante deverá comunicar a Administração formalmente com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito horas) devidamente justificado, sendo facultado a prorrogação do prazo pela Administração).

18.1.1.2. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar quando:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) praticar ato lesivo previsto no **art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013**.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. É facultado ao (a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, **vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública**.

19.2. Fica assegurado à Autoridade Competente, mediante justificativa motivada, o direito de a qualquer tempo e no interesse da Administração, adiar a data de abertura, anular ou revogar a presente licitação, total ou parcialmente, sem que caiba direito de qualquer indenização, bem como alterar as condições deste Edital, divulgando-o pela mesma forma que se deu o texto original, fixando novo prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, a alteração não afetar a formulação das propostas, nos termos do § 1º, art. 55 da Lei 14.133/2021.

19.3. Os Proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

19.4. Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta inicial ou lance ofertado, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente o qual o (a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** terá a faculdade de aceitar depois de devidamente analisado.

19.5. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto ora licitado, sem expressa anuência do Contratante.

19.6. Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo

de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação

19.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e nos seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Paranaiguara - GO.

19.8. O desatendimento das exigências formais não essenciais, não importará no afastamento do Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta:

19.8.1. Por exigências formais não essenciais entende-se que são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos de processualidade, bem como, não importem em vantagem aum ou mais licitantes em detrimento dos demais.

19.9. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro Contrato de Fornecimento ou instrumento equivalente.

19.10. A Administração poderá, até a assinatura da Ordem de Fornecimento/Serviço, inhabilitar a licitante, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal da Licitante.

19.10.1. Ocorrendo a situação acima, o (a) **Agente de Contratação (Pregoeiro)** convocará o (a) s licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a Proponente mais bem classificada e posterior Habilitação, sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado os objetos deste Pregão.

19.11. É de responsabilidade do (a) licitante o acompanhamento do processo **até a data da realização da sessão pública** e demais atos.

19.12. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

19.13. Aos casos omissos, aplicarão as demais disposições da **Lei nº 14.133/2021 e demais legislações pertinentes.**

19.14. Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, elege-se o Foro da Comarca de Paranaiguara, Estado de Goiás, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Paranaiguara/GO, 02 de abril de 2024.

ILMA DIVINA BARBOSA SILVA
Gestora FME

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

01 - Objeto:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABACATE. ABACATE IN NATURA PRODUTO FRESCO SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TAMANHO MÉDIO. QUALIDADE EXIGIDA: 1ª, TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER MADURO E ENTRE MADURO, SEM DANOS FÍSICOS E ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DESUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	100,0000
2	ABACAXI. ABACAXI GRANDE, DE CERCA DE, APROXIMADAMENTE 1,5KG (VARIÁVEL DE 10%). PRODUTO FRESCO SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TAMANHO GRANDE. QUALIDADE EXIGIDA: 1ª, TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER MADURO E ENTRE MADURO, SEM DANOS FÍSICOS E ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DESUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	500,0000
3	ABÓBORA CABOTIÁ IN-NATURA. TIPO ABÓBORA REDONDA DA CASCA VERDE ESCURA. LIMPA, MADURA, FIRME, COM PEDÚNCULO, SEM RACHADURAS, SEM MOFO, SEM PODRIDÃO. TAMANHO PEQUENO, COM PESO ENTRE 1 A 2 QUILOS, COM ASPECTO, CONSISTÊNCIA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE CONTUSÕES E LESÕES, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	500,0000
4	ABÓBORA MENINA. ABÓBORA MENINA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	500,0000
5	AÇAFRÃO EM PÓ 100G. AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ 100G, ASPECTO FÍSICO EM PÓ DE COR AMARELADA OU AVERMELHADA. PÓ ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 100G, ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. LIVRE DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTA	PCT	100,0000

6	ACHOCOLATADO 400G. ACHOCOLATADO 400G (TIPO MAITÁ OU SIMILAR) OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. PRODUTO EM PÓ VITAMINADO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ ALCALINO LECITINADO, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, FERRO, IODO, VITAMINAS A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, PROTEÍNAS MÍNIMA DE 4%, LIPÍDIOS ATE 3%, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90%, UMIDADE ATE 3%, RESÍDUO MINERAL FIXO ATE 1,20% E VALOR CALÓRICO TOTAL MÁXIMO DE 400 KCAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOS SOLDAGEM NA VERTICAL E HORIZONTAL CONTENDO, NO MÍNIMO, 400G E DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA PLÁSTICA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
7	ACHOCOLATADO LIGHT 380G. PRODUTO EM PÓ VITAMINADO COM REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ ALCALINO LECITINADO, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, FERRO, IODO, VITAMINAS A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, PROTEÍNAS MÍNIMA DE 4%, LIPÍDIOS ATE 3%, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90%, UMIDADE ATE 3%, RESÍDUO MINERAL FIXO ATE 1,20% E VALOR CALÓRICO TOTAL MÁXIMO DE 400 KCAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOS SOLDAGEM NA VERTICAL E HORIZONTAL CONTENDO 380G E DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA PLÁSTICA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	24,0000
8	AÇÚCAR 2KG. AÇÚCAR - CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DA CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS - EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOS SOLDADO CONTENDO 02 KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM FARDO TERMOS SOLDADO, RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO	UN	400,0000
9	AÇÚCAR CRISTAL 5KG. AÇÚCAR CRISTAL, CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DA CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOS SOLDADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM FARDO TERMOS SOLDADO, RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO	PCT	500,0000
10	ADOÇANTE 100ML. ADOÇANTE DIETÉTICO, FRASCO COM 100ML, ASPECTO LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES SACARINA SÓDICA, COMBICO DOSADOR.	UN	6,0000
11	ALFACE. ALFACE PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS	PCT	1.000,0000
12	ALHO. ALHO PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	300,0000
13	AMENDOIM 500G. AMENDOIM 500G BENEFICIADO CRU, DESCASCADO, SUBGRUPO VERMELHO, CLASSE MÉDIO, TIPO 1, EMBALAGEM 500G.	PCT	200,0000

14	AMIDO DE MILHO (TIPO MAISENA) 500G. AMIDO DE MILHO (TIPO MAISENA) 500G. O AMIDO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS, SAIS E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM CAIXA CONTENDO 500(QUINHENTOS) GRAMAS	PCT	200,0000
15	APRESUNTADO FATIADO. APRESUNTADO - INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, SALMOURA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA BRANCA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, AROMAS NATURAIS DE PIMENTAS: VERMELHA, JAMAICA E PRETA, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS4521), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE CARMIM (INS120) CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES E MIÚDOS SUÍNOS. SEM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER FATIADO NO DIA DA ENTREGA COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA. PRODUTO COMO REFERÊNCIA SADIA, PERDIGÃO, SEARA, OLHOS D'ÁGUA OU PRODUTO SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	KG	300,0000
16	ARROZ TIPO 1 2KG. ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1. ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. - PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS, 03G PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL, 0,5G DE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5 MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCO E VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. -O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA E, PRAZO DE VALIDADE, EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 02 (DOIS) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, TIO JOÃO, TIO JORGE, CRISTAL, IBIÁ OU PRODUTO SIMILAR.	PCT	2.000,0000
17	ARROZ TIPO 1 5KG. ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1. ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. - PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS, 03G PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL, 0,5G DE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5 MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCO E VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. -O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA E, PRAZO DE VALIDADE, EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05 (CINCO) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, TIO JOÃO, TIO JORGE, CRISTAL, IBIÁ OU PRODUTO SIMILAR.	PCT	4.000,0000
18	AVEIA FLOCOS FINOS 200G. AVEIA EM FLOCOS FINOS, CAIXA OU SACHÊ COM 200 GRAMAS, ISENTA DE INSETOS, IMPUREZAS, MATERIAIS E ODORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA	UN	300,0000

	DE 15% POR PESO.		
19	BANANA MAÇÃ. BANANA MAÇÃ PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES).BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	2.000,0000
20	BANANA NANICA. BANANA NANICA, PRODUTO FRESCO COM AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE, OU MANUSEIO, LIVRE DE FERTILIZANTES). FRUTO BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEMCOMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	2.000,0000
21	BANANA PRATA. BANANA PRATA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES).BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	4.000,0000
22	BANANA TIPO DA TERRA. BANANA TIPO DA TERRA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES).BEMDESENVOLVIDO,DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	1.000,0000
23	BATATA DOCE. BATATA DOCE PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES).BEM DESENVOLVIDO,DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	500,0000
24	BATATA INGLESA. BATATA INGLESA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS,SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABORESTRANHO AOS MESMOS.	KG	1.500,0000
25	BATATA PALHA 1KG. BATATA PALHA PACOTE DE 1KG - FINA, SEQUINHA E CROCANTE. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADO TIPO PALHA, ÍNTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E	PCT	100,0000

	LARVAS.		
26	BETERRABA. BETERRABA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	500,0000
27	BISCOITO DE POLVILHO 250G. BISCOITO DE POLVILHO 250G, ISENTO DE GLÚTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES, PESANDO 250 GRAMAS. 90% DO PRODUTO DEVE ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O PIQ ESTABELECIDO PARA O PRODUTO.	PCT	5.000,0000
28	BISCOITO TIPO "PAPA-OVO" 100G. BISCOITO TIPO "PAPA-OVO" SEM GLÚTEN E ZERO LACTOSE, DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, ISENTOS DE IMPUREZAS E SUJIDADES. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FÉCULA DE MANDIOCA, GORDURA VEGETAL, BICARBONATO DE AMÔNIO, SAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMO SOLDAGEM NA VERTICAL E HORIZONTAL, CONTENDO, NO MÍNIMO, 100G, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. TIPO NAZINHA, BOMBISCOITO OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE, OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	100,0000
29	BISCOITO TIPO SEQUILHOS 0% AÇÚCAR SABORES VARIADOS 100G. BISCOITO TIPO SEQUILHOS 0% AÇÚCAR, SABORES VARIADOS, DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, ISENTOS DE IMPUREZAS E SUJIDADES. COMPOSIÇÃO BÁSICA: POLVILHO, GORDURA VEGETAL, OVO, SAL MARINHO, E CORANTE NATURAL DE URUCUM. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOS SOLDAGEM NA VERTICAL E HORIZONTAL, CONTENDO, NO MÍNIMO, 100G, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. SABOR A SER ESCOLHIDO PELO DEPARTAMENTO SOLICITANTE NO MOMENTO DA AQUISIÇÃO. TIPO NAZINHA OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE, OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	100,0000
30	BOLACHA DOCE TIPO LEITE SEM RECHEIO 350G. BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO LEITE 350G DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, ISENTOS DE IMPUREZAS E SUJIDADES. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO), MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE (LACTICINA DE SOJA) E AROMATIZANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO NO MÍNIMO 350G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES. TIPO LIANE, RENATA, MARILAN OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE, OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	500,0000

31	BOLACHA DOCE TIPO MARIA 350G. BISCOITO DOCE TIPO MARIA 350G DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, ISENTOS DE IMPUREZAS E SUJIDADES. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, XAROPE DE GLUCOSE, SAL, LEVEDANTES, EMULSIONANTE, ANTIOXIDANTES E ESSÊNCIA DEBAUNILHA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO NO MÍNIMO 350G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES. TIPO LIANE, RENATA, MARILAN OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE, OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	500,0000
32	BOLACHA SALGADA TIPO ÁGUA E SAL 350G. BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 350G DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, ISENTOS DE IMPUREZAS E SUJIDADES. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO NO MÍNIMO 350G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES. TIPO LIANE, RENATA, MARILAN OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	1.000,0000
33	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER 350G. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, ISENTOS DE IMPUREZAS E SUJIDADES. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMO SOLDAGEM NA VERTICAL E HORIZONTAL, CONTENDO, NO MÍNIMO, 350G, DEVIDAMENTE EMBALADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. TIPO LIANE, RENATA, MARILAN OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE, OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	500,0000
34	BRÓCOLIS IN NATURA. BRÓCOLIS TIPO RAMOSO, IN NATURA. QUALIDADE: 1º TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES, CARACTERÍSTICAS: FOLHAS FIRMESSEM ÁREAS AMARELADAS, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA OU QUALIDADE.	KG	300,0000
35	CACAU EM PÓ 100% 200G. CACAU EM PÓ SOLÚVEL SEM AÇÚCAR (TIPO GAROTO, NESTLÉ, HARALD OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR), COM, NO MÍNIMO, 4G DE FIBRA NA PORÇÃO DE 20G. EMBALADO EM PACOTES DE 200G, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	400,0000
36	CALDO DE CARNE 1KG. CALDO DE CARNE FOOD SERVICE 1KG COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ALHO, CARNE BOVINA, CEBOLA E PIMENTA PRETA, SALSA EM FLOCOS, INOSINATO, AIPO, URUCUM E CORANTE NATURAL CAMELO, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO NO MÍNIMO 1KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONTENDO 10(DEZ) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	100,0000

37	CALDO DE GALINHA 1KG. CALDO DE GALINHA FOOD SERVICE 1KG COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, FRANGO EM PÓ, CEBOLA E ALHO EM PÓ, SALSA EM FLOCOS, INOSINATO, AIPO, CURCUMA E CORANTE NATURAL CARAMELO, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 01 (UM)KG. DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONTENDO 10(DEZ) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	200,0000
38	CANELA EM CAVACO 300G. CANELA EM CAVACO 300G - AS LASCAS DEVEM ESTAR INTEIRAS E COM BOA APARÊNCIA, MEDINDO APROXIMADAMENTE 8CM DE COMPRIMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MICROORGANISMOS EMBALAGEM FECHADA INDICANDO A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	PCT	50,0000
39	CANELA EM PÓ 40G. CANELA PROVENIENTE DE CASCAS SÃS, LIMPAS E SECAS, EM FORMA DE PÓ FINO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO, NO MÍNIMO, 40G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
40	CARÁ. CARÁ CATEGORIA: EXTRA. - PESO: 500 G A 1000 G/ UNIDADE - DEVEM SER FIRMES, SEM PARTES MOFADAS OU AMOLECIDAS. - AUSÊNCIA DE ALIMENTOS MURCHOS OU BROTADOS - OS CARÁS DEVEM ESTAR FIRMES, INTEIROS, LIVRES DE UMIDADE EXTERNA; DEVEM SER LAVADOS OU ESCOVADOS APÓS A COLHEITA.	KG	200,0000
41	CARNE BOVINA DE 2ª EM CUBOS TIPO ACÉM. CARNE BOVINA DE 2ª TIPO ACÉM EM CUBOS, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA	KG	2.000,0000
42	CARNE BOVINA DE 2ª EM CUBOS TIPO MÚSCULO. CARNE BOVINA DE 2ª TIPO MÚSCULO EM CUBOS, SEM OSSO E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE (1 KG), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500,0000
43	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA. CARNE BOVINA MOÍDA - ACÉM SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE	KG	6.000,0000

44	CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO). CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADO EM CUBOS PEQUENOS, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM OSSO, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MINIMA: 6 MESES APARTIR A DATA DE ENTREGA.	UN	2.000,0000
45	CARNE BOVINA TIPO ALMÔNDEGA . ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA (DE SEGUNDA) CONGELADA A -18° C, SEPARADA POR FILME PLÁSTICO, REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.	KG	1.000,0000
46	CARNE BOVINA TIPO COSTELA. COSTELA BOVINA, TIPO COSTELÃO BOVINO CORTADO EM CUBOS, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE	KG	1.000,0000
47	CARNE BOVINA TIPO SECA. CARNE SECA, CARNE BOVINA CURADA, SALGADA, SECA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA.	KG	300,0000
48	CARNE SUINA TIPO PERNIL. CARNE SUINA - PERNIL SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE	KG	2.000,0000
49	CEBOLA ARGENTINA. CEBOLA ARGENTINA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	1.000,0000
50	CENOURA. CENOURA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU	KG	1.000,0000

	INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.		
51	CHA MATE 250G. CHÁ MATE TOSTADO (LLEXPARAGUARIENSIS ST. HIL) - FOLHAS E TALOS. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: DR. OETKER OU PRODUTO SIMILAR	CX	50,0000
52	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA). CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS	PCT	200,0000
53	CHUCHU. CHUCHU PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS	KG	1.000,0000
54	COCO RALADO 100G. PRODUTO EXTRAÍDO ATRAVÉS DA TÉCNICA DE DESIDRATAÇÃO DA POLPA DOS MELHORES COCOS. INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NEM AÇÚCAR. MARCA PRÉ APROVADA: SOCOCO OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE	PCT	200,0000
55	COLORAU 500G. COLORAU DE 500G - COLORAU OU COLORÍFICO, PÓ FINO, CONDIMENTO DE COR AVERMELHADA, PREPARADO À BASE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE VEGETAIS, E USADO NOS ALIMENTOS COM A FINALIDADE DE REALÇAR AS SUAS CORES, ALTERAR-LHES A TEXTURA E MODIFICAR-LHES O SABOR. DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS.	PCT	300,0000
56	COMPOSTO LÁCTEO 1KG. COMPOSTO LÁCTEO EM PÓ 1KG, SOLÚVEL, INSTANTÂNEO, PRODUZIDO E EMBALADO NAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA OU SACHÊ, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 1KG. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS Sãs E LIMPAS, AUSENTE DE CORPOS ESTRANHOS, ENRIQUECIDO DE VITAMINAS A, C, D, E COM MINERAIS: FERRO, IODO E ZINCO, SÓDIO E CÁLCIO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. TIPO PIRACANJUBA ÓTIMO, NINHO FORTI+, OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE, OU QUALIDADE SUPERIOR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	1.000,0000
57	COMPOSTO LÁCTEO ZERO LACTOSE 380G. COMPOSTO LÁCTEO EM PÓ SEM LACTOSE 380G, TIPO NINHO ZERO, SOLÚVEL, INSTANTÂNEO, RECOMENDADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS Sãs E LIMPAS, AUSENTE DE CORPOS ESTRANHOS, ENRIQUECIDO DE VITAMINAS A, D, C E E, FERRO, ZINCO, SÓDIO E CÁLCIO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS, NÃO CONTENDO GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA OU SACHÊ, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 380G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	100,0000

58	COUVE FLOR. COUVE FLOR PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS	UN	300,0000
59	COUVE. COUVE - PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	PCT	1.000,0000
60	COXAS E SOBRECOXAS COM OSSO. COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO COM OSSO COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	3.000,0000
61	COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO DESOSSADAS. COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO DESOSSADAS COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	3.000,0000
62	CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS 40G. CRAVO DA ÍNDIA PROVENIENTE DO BOTÃO FLORAL DE ESPÉCIME GENUÍNA, DE COLORAÇÃO PARDO ESCURA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 16%, ISENTO SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, DETRITOS DO PRÓPRIO PRODUTO, E IMPUREZAS DOS GRÃOS OU SEMENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 40G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
63	CREME DE LEITE 200G. CREME DE LEITE UHT, EMBALAGEM DE 200G. - PRODUTO QUE FORNEÇA 29 KCAL EM UMA PORÇÃO DE 15G; - 3,0G DE GORDURAS TOTAIS; - 1,8G DE GORDURAS SATURADAS; - 0G DE GORDURAS TRANS; - 6,1G OU QUANTIDADE MENOR A ESSA DE SÓDIO; - 15MG DE CÁLCIO	UN	300,0000
64	DOCE CREMOSO DE GOIABA 1KG. GOIABADA EM MASSA OU PASTA HOMOGÊNEA E DE CONSISTÊNCIA QUE POSSIBILITE O CORTE. OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DA GOIABA, COM AÇÚCAR, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG EM PERFEITO ESTADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	200,0000
65	DOCE DE LEITE 1KG. DOCE DE LEITE EM PASTA FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS (LEITE PASTEURIZADO E AÇÚCAR) SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. DEVE APRESENTAR SELO DO SIF. PODE CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. NÃO PODE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CONSISTÊNCIA CREMOSA OU PASTOSA, SEM CRISTAIS PERCEPTÍVEIS SENSORIALMENTE; COR CASTANHO CARAMELADO PROVENIENTE DA REAÇÃO DE MAILLARD; SABOR E ODOR DOCE CARACTERÍSTICO, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA DE 1KG. O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	50,0000
66	ERVA DOCE 20G. ERVA DOCE EM GRÃOS IN NATURA PARA CHÁ (20G) - INGREDIENTES: FRUTO DE ERVA DOCE (PIMPINELLA ANISUM)	PCT	100,0000

67	EXTRATO DE TOMATE 350G. EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO (TIPO ELEFANTE, OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE, OU QUALIDADE SUPERIOR), PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 350G (VARIÁVEL DE 3%), SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ 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 DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 350G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E- 1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS.	UN	2.000,0000
68	EXTRATO DE TOMATE 850G. EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO (TIPO ELEFANTE, OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR), PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 850G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, REGRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ 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 DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 850G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E- 1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS.	UN	1.000,0000
69	FARINHA DE ARROZ 1KG. FARINHA DE ARROZ, PRODUTO PROVENIENTE DA MOAGEM DOS GRÃOS DE ARROZ, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS. PRODUTO SEM GLÚTEN OU TRAÇOS DE GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 1KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	100,0000
70	FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500G. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TORRADA, TIPO BIJU TORRADA, SECA, FINA, TIPO 01, BRANCA E AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 500G, QUE DEVERÁ CONTER ROTULAGEM COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE.	PCT	300,0000
71	FARINHA DE MILHO TIPO BIJU 500G. FARINHA DE MILHO 500G, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TORRADA, TIPO BIJU, SECA, FINA, TIPO 01, BRANCA E AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 500G, QUE DEVERÁ CONTER ROTULAGEM COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE	PCT	100,0000
72	FARINHA DE TRIGO 1KG. FARINHA DE TRIGO 1KG ESPECIAL DE 1ª QUALIDADE TIPO 1 (TIPO NITA, OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR) ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). EMBALAGEM EM PACOTES DE 1KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	KG	1.000,0000

73	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO1 1KG. FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO1 1KG. NATURAL CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTE A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDIOS 1,6G E GLICÍDIOS 60,8G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOS SOLDADO, RESISTENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1(UM) KG -VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO -O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, ALÉM DE SER ISENTO DE IMPUREZAS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. TIPO TIO JOÃO, TIO JORGE, CRISTAL, VERDENSE, IBIÁ OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	PCT	6.000,0000
74	FEIJÃO PRETO TIPO1 1KG. FEIJÃO PRETO TIPO1 1KG. NATURAL CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTE A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, IMPUREZAS, MATÉRIAS TERROSAS, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. CONTENDO, APROXIMADAMENTE, POR PORÇÃO 60G: CARBOIDRATOS 32G, PROTEÍNAS 14G, FIBRA ALIMENTAR 16G, CÁLCIO 62MG, FERRO 4MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 1KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. TIPO TIO JOÃO, TIO JORGE, CRISTAL, VERDENSE, IBIÁ OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	500,0000
75	FERMENTO BIOLÓGICO 125G. FERMENTO BIOLÓGICO 125G-INGREDIENTES: LEVEDURA SACHAROMYCES CEREVISIAE E AGENTE DE REIDRATARÃO MONOSTEARATO DE SORBITANA. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO DE PÓ, ESCAMAS, GRÂNULOS OU CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS. COR: DO BRANCO AO CASTANHO CLARO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO	UN	12,0000
76	FERMENTO EM PO 250G. FERMENTO EM PO 250G (TIPO ROYAL OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE). INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONO CÁLCICO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA LATA OU POTE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	300,0000
77	FIGADO BOVINO. FÍGADO BOVINO CORTADO EM BIFE OU TIRA SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE	KG	200,0000

78	FILÉ DE PEITO DE FRANGO. FILÉ DE PEITO DE FRANGO RESFRIADO, COM COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, DE BOA QUALIDADE, EM EMBALAGEM TRANSPARENTE À VÁCUO, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. EMBALADOS DE 500G A 2 KG.	KG	2.000,0000
79	FILÉ DE PEIXE. FILÉ DE PEIXE DA ESPÉCIE TILÁPIA RENDALLI (TILÁPIA) CONGELADO SEM GORDURA.	KG	2.500,0000
80	FOLHAS DE LOURO 4G. LOURO DESIDRATADO EM FOLHAS, SEM ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS ALIMENTARES, CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS EMBALAGEM PRIMÁRIA EM LATA OU SACHÊ, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 4G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	100,0000
81	FÓRMULA INFANTIL TIPO APTAMIL 1 PREMIUM 800G. FÓRMULA INFANTIL (TIPO APTAMIL 1 PREMIUM), FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, EM PÓ, RECOMENDADO PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES. COM PROBIÓTICO, 91MG DE ARA E 52MG DE DHA. EMBALAGEM PRIMÁRIA LATA, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 800G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	30,0000
82	FÓRMULA INFANTIL TIPO APTAMIL 2 PREMIUM 800G. FÓRMULA INFANTIL TIPO APTAMIL 2 PREMIUM, FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, EM PÓ, RECOMENDADO PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 A 12 MESES. COM PROBIÓTICO, ARA E DHA. EMBALAGEM PRIMÁRIA LATA, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 800G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	30,0000
83	FÓRMULA INFANTIL TIPO NAN COMFOR 1 800G. FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, EM PÓ (TIPO NAN COMFOR 1), RECOMENDADO PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. PARA CONTRIBUIR NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO, A FÓRMULA DEVERÁ CONTER UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4G/L. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: 70% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE 30% CASEÍNA, GORDURAS: 97% GORDURA VEGETAL ÓLEO DE PALMA, ÓLEO PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA E 3% GORDURA LÁCTEA ADVINDA DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, CARBOIDRATOS: 100% LACTOSE PREBIÓTICOS: 4GR / LITRO 90% GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS 10% FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LACTOSE, LEITE EM PÓ DESNATADO, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS VITAMINA C, TAURINA, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINA B12 E L-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA LATA, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 800G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	30,0000

84	FÓRMULA INFANTIL TIPO NESTOGENO 1 800G. FÓRMULA INFANTIL EM PÓ (TIPO NESTOGENO 1), RECOMENDADO PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, COMPOSIÇÃO: LACTOSE, SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LEITE DESNATADO, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, SAIS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SELENATO DE SÓDIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE POTÁSSIO, IODETO DE POTÁSSIO, SULFATO DE MANGANÊS) , VITAMINAS (VITAMINA A, VITAMINA D, VITAMINA C, VITAMINA C, VITAMINA B1, VITAMINA B2, NIACINA, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA E), L-CAMITINA, TAURINA E INOSITOL. EMBALAGEM PRIMÁRIA LATA, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 800G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	30,0000
85	FÓRMULA INFANTIL TIPO NESTOGENO 2 800G. FÓRMULA INFANTIL EM PÓ (TIPO NESTOGENO 2), RECOMENDADO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES, COMPOSIÇÃO: LACTOSE, SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LEITE DESNATADO, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, SAIS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SELENATO DE SÓDIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE POTÁSSIO, IODETO DE POTÁSSIO, SULFATO DE MANGANÊS) , VITAMINAS (VITAMINA A, VITAMINA D, VITAMINA C, VITAMINA C, VITAMINA B1, VITAMINA B2, NIACINA, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA E), L-CAMITINA, TAURINA E INOSITOL. EMBALAGEM PRIMÁRIA LATA, ATÓXICA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 800G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	30,0000
86	FUBA DE MILHO 500G. FUBÁ DE MILHO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G CONTEM GLÚTEN. - EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 500G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. MARCA PRÉ-APROVADA: SINHA OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE	PCT	1.400,0000
87	IOGURTE 150G SABOR COCO. BEBIDA LÁCTEA (IOGURTE) 150G, COM POLPA DE FRUTA, EM SABOR COCO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE, NO MÍNIMO, 150ML. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	6.000,0000
88	IOGURTE 150G SABOR MORANGO. BEBIDA LÁCTEA (IOGURTE) 150G, COM POLPA DE FRUTA, EM SABOR MORANGO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE, NO MÍNIMO, 150ML. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	6.000,0000
89	IOGURTE DIET 150G SABORES VARIADOS. BEBIDA LÁCTEA (IOGURTE) DIET/ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES 150G, COM POLPA DE FRUTA, EM SABORES VARIADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE 150 ML, APROXIMADAMENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	100,0000

90	IOGURTE NATURAL INTEGRAL 170G. BEBIDA LÁCTEA (IOGURTE) 170G, PRODUTO OBTIDO POR MEIO DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 170G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIE OU SIF, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	500,0000
91	IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE 170G. BEBIDA LÁCTEA (IOGURTE) NATURAL INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 170G, PRODUTO OBTIDO POR MEIO DE LEITE OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 170G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIE OU SIF, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	500,0000
92	IOGURTE ZERO LACTOSE 150G SABORES VARIADOS. BEBIDA LÁCTEA (IOGURTE) ZERO LACTOSE 150G PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, COM POLPA DE FRUTA, EM SABORES VARIADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE 150 ML, APROXIMADAMENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
93	LARANJA. LARANJA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	3.000,0000
94	LEITE DE SOJA 1L. LEITE DE SOJA 1L (TIPO ADES OU DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR); EXTRATO DE SOJA (LEITE DE SOJA) - ALIMENTO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, ENVASADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA (TIPO TETRA PAK) COM 1L. CONSERVADO EM LOCAL SECO E AREJADO; UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA DE 1,00 LITRO.	UN	100,0000
95	LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G. LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 400G (TIPO MAITÁ OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR). ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS. EMBALAGEM RESISTENTE E NÃO VIOLADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA N 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1.000,0000
96	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1L. LEITE PASTEURIZADO 1L TIPO C LEITE PASTEURIZADO; CONSERVADO ENTRE 01 E 07 GRAUS CENTÍGRADOS, TIPO C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3,0%; VALIDADE DE 48 HORAS, DA DATA DA ENTREGA, ENVASADO EM EMBALAGENS DE SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO (2.244, DE 04/06/97), MERCOSUL. UNIDADE DE FORNECIMENTO: SACO DE 1,00 LITRO.	UN	8.000,0000

97	LIMÃO TAITI PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES).BEM DESENVOLVIDO,DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS,DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS	KG	100,0000
98	LINGUIÇA CALABRESA SEM PIMENTA. LINGUIÇA CALABRESA SEM PIMENTA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5% COR VERMELHO - CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOSE SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM RÓTULODE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA.	KG	200,0000
99	LINGUIÇA DE FRANGO SEM PIMENTA. LINGUIÇA DE FRANGO SEM PIMENTA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5% COR VERMELHO - CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOSE SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM RÓTULODE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE.	KG	800,0000
100	LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA. LINGUIÇA FRESCA DE CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALAGEM INTACTA, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO, PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL. SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA. SIMILAR OU MELHOR QUALIDADE.	KG	800,0000
101	MAÇÃ GALA. MAÇÃ GALA 165 PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	3.000,0000
102	MACARRÃO ALETRIA 500G. MACARRÃO ALETRIA 500G, PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ALETRIA COMPOSTO DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM ECURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. EMBALAGEM PRIMÁRIAPLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 500G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000

103	MACARRÃO DE ARROZ (SEM AVOS, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE): MASSA TIPO FUSSILI A BASE DE FARINHA DE ARROZ. PRODUTO COMPOSTO DE FARINHA DE ARROZ, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA, EMULSIFICANTE. SEMOVOS; VEGANO; ALERGICOS: PODE CONTER SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 500G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	100,0000
104	MACARRÃO ESPAGUETE 500G. MACARRÃO ESPAGUETE 500G, PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 500G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	200,0000
105	MACARRÃO PARAFUSO 500G. MACARRÃO PARAFUSO 500G, PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO- INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 500G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	4.000,0000
106	MACARRÃO PICADO PADRE NOSSO 500G. PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PADRE NOSSO- INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 500G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	1.000,0000
107	MAIONESE 500G. MAIONESE 500G É O PRODUTO INDUSTRIALIZADO A PARTIR DA EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL E HOMOGÊNEA DA ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDOMODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL E OVOS PASTEURIZADOS, SEQUESTRANTE EDTA. FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA: CARBOIDRATO: 7,5%, GORDURA TOTAL ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS: 30%, SÓDIO: 1.010MG. EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM TETRA - PACK, BISNAGAS OU BALDE COM TAMPAS INVIOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500G. ROTULAGEM DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. MARCAS PRÉ-APROVADAS: TIPO QUERO OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	300,0000
108	MAMÃO FORMOSA. MAMÃO FORMOSA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODORE OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS	KG	500,0000

109	MANDIOCA CASCADA E PICADA. MANDIOCA CASCADA E PICADA - PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. CORTADAS EM TAMANHO MÉDIO.	KG	1.200,0000
110	MANTEIGA COM SAL 500G. MANTEIGA COM SAL, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF, COMPOSTO DE CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO E CORANTE NATURAL DE URUCUM. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 500G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	300,0000
111	MARGARINA COM SAL 1KG. MARGARINA COM SAL SEM GORDURA TRANS 1KG MARGARINA (TIPO DELÍCIA, QUALY, OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR) SIMILAR À ESSAS CARACTERÍSTICAS CITADAS ABAIXO. -MARGARINA VEGETAL COM SAL E COM 1KG - LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 0,1G, LIPÍDIOS 60 A 80G E GLICÍDIOS 0,0G, 1.500 UI DE VITAMINA A, CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. EMBALADA PRIMÁRIA EM POTES PLÁSTICOS CONTENDO 1KG DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM O VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA.	UN	200,0000
112	MELANCIA. MELANCIA IN NATURA, PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	4.000,0000
113	MELÃO. MELÃO DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	KG	800,0000
114	MEXERICA. MEXERICA IN NATURA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	800,0000
115	MILHO DE CANJICA 500G. MILHO DE CANJICA 500G - PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0(ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG.- GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PCT COM PESO LÍQUIDO DE 500G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS	PCT	200,0000

	AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRIC		
116	MILHO DE PIPOCA 500G. MILHO DE PIPOCA 500G - PRODUTO QUE FORNEÇA EMUMA PORÇÃO DE 20G, 0 (ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS,QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG.- GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE.EMBALAGEM PRIMARIA: PCT COM PESO LÍQUIDO DE 500G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	200,0000
117	MILHO VERDE 2KG. MILHO VERDE EM CONSERVA. PRODUTO QUE FORNEÇA EMUMA PORÇÃO DE 20G, 0 (ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS,QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG. GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM PESO DRENADO E ESCORRIDO DE, APROXIMADAMENTE, 2KG. PRODUZIDA, EMBALADA E ROTULADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO.	LATA	100,0000
118	MILHO VERDE EMBALADO 500G. MILHO VERDE EMBALADO 500G - PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVASOU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: IDENTIFICAÇÃO, INGREDIENTES/COMPOSIÇÃO, ORIGEM, VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO, LOTE, TABELA NUTRICIONAL (QUANDO HOUVER), E TODAS AS OUTRAS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO DE ROTULAGEM VIGENTE.	PCT	1.000,0000
119	MUÇARELA. QUEIJO MUÇARELA FATIADO, DEVE APRESENTAR COR AMARELO CARACTERÍSTICO DO TIPO MUÇARELA, SEM CHEIRO E SABOR AZEDO OU DE RANÇO, NEM MANHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. FABRICADO COM LEITE PASTEURIZADO, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. EMBALAGEM ÍNTEGRA CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, VALIDADE E NÚMERO DE LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	300,0000
120	OLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1 900ML. OLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 900 ML, DEVERÁ SER ISENTO DE MISTURAS DE OUTROS ÓLEOS, GORDURAS OU OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, E QUE TENHA AS CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDADE E COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS CONFORME A PORTARIA Nº 795, DE 15 DE DEZEMBRO DE 1993. ASPECTO: FORMA LÍQUIDA A TEMPERATURA DE 25°C; SABOR, ODOR E COLORAÇÃO: CARACTERÍSTICOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	UN	3.000,0000
121	ORÉGANO 20G. ORÉGANO, PRODUTO CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LACRADA, ÍNTEGRA COM MÍNIMO 20G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO	PCT	100,0000

	FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.		
122	OVOS BRANCOS DE GALINHA. OVOS BRANCOS DE GALINHA - DE GRANJA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, EXTRA CLASSE A, NÃO PODE ESTAR COM CASCATRINCADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE.	DZ	2.000,0000
123	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E ZERO LACTOSE 350G. PÃO DE FORMA TRADICIONAL FATIADO SEM GLÚTEN E ZERO LACTOSE, COMPOSTO DE AMIDO MODIFICADO, AMIDO (MANDIOCA E OU MILHO E OU BATATA), EXTRATO DE SOJA, GORDURA DE PALMA, GLICOSE EM PÓ, AÇÚCAR DEMERARA, SAL, ESPESSANTES HIDROXIPROPILMETILCELULOSE, GOMA XANTANA E GOMA GUAR, CONSERVANTE PROPIONATO DE CÁLCIO E EMULSIFICANTE ESTEAROIL-2 -LACTIL LACTATO DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 350G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	200,0000
124	PÃO DE HOT-DOG 200G. PÃO DE HOT-DOG, FORMATO ALONGADO, INTEGRAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FOLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARELO DE TRIGO, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, NÃO PODE CONTER LEITE, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL, CORANTES E AROMATIZANTES, PESANDO 50G POR UNIDADE, PACOTE COM 200 GRAMAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATOXICO E LACRADO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC	PCT	1.000,0000
125	PÃO DE QUEIJO ASSADO. PÃO SABOR QUEIJO ASSADO, SEM RECHEIO - INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO, POLVILHO DOCE, OVO DE GALINHA, FÉCULA DE MANDIOCA, LEITE, SAL, FERMENTO E QUEIJO - APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO PEQUENO (25G .UND.). VALIDADE DIÁRIO.	KG	2.000,0000
126	PÃO FRANCÊS DE 30G. PÃO FRANCÊS UNIDADE DE 30G, FRESCO, MACIO, SEMPRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORA DA ENTREGA.	KG	6.000,0000
127	PÃO TIPO BISNAGUINHA 20G. PÃO TIPO BISNAGUINHA, PESANDO DE 20 A 30 GRAMAS, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, INTACTA, ATÓXICA E FLEXÍVEL, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM. PRODUÇÃO E ROTULAGEM CONFORME NORMAS DA ANVISA E LEGISLAÇÕES VIGENTES.	UN	1.000,0000
128	PEITO DE FRANGO COM OSSO. PEITO DE FRANGO COM OSSO, COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM LACRADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500,0000
129	PEITO DE FRANGO DESOSSADO. PEITO DE FRANGO DESOSSADO, COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM LACRADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBEDECENDO AO DECRETO 30.691 DE 29/03/52, RIISPOA-M.A., PORTARIA N 5 DE 8/11/88, SIPA/DIPOA, INSTRUÇÃO NORMATIVA N 22, DE 24/11/2005., RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 2/1/2001, ANVISA/MS, PORTARIA N 368, DE 4/9/97.	KG	1.000,0000

130	PERA. PERA FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARÁSITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICA.	KG	200,0000
131	PIMENTA DO REINO MOÍDA 40G. PIMENTA DO REINO MOÍDA CONTENDO NO MÍNIMO 40G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E TODAS AS OUTRAS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO DE ROTULAGEM VIGENTE.	PCT	20,0000
132	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI 100G. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI, PRODUTO EXTRAÍDO DE PARTE COMESTÍVEL DO FRUTO IN NATURA ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 100G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
133	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA 100G. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA, PRODUTO EXTRAÍDO DE PARTE COMESTÍVEL DO FRUTO IN NATURA MEDIANTE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 100G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
134	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ 100G. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ, PRODUTO EXTRAÍDO DE PARTE COMESTÍVEL DO FRUTO IN NATURA MEDIANTE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 100G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
135	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MORANGO 100G. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MORANGO, PRODUTO EXTRAÍDO DE PARTE COMESTÍVEL DO FRUTO IN NATURA MEDIANTE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 100G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
136	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA 100G. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA, PRODUTO EXTRAÍDO DE PARTE COMESTÍVEL DO FRUTO IN NATURA MEDIANTE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 100G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000

137	POLVILHO AZEDO 1KG. POLVILHO AZEDO GRANULADO, FÉCULA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA, GRUPO 1, TIPO1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E ATÓXICA DE 1 KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	100,0000
138	POLVILHO DOCE 1KG. POLVILHO DOCE GRANULADO, FÉCULA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA, GRUPO 1, TIPO1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E ATÓXICA DE 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (NOMÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA).	PCT	100,0000
139	QUEIJO CURADO E RALADO 500G. QUEIJO CURADO E RALADO 500G FABRICADO COM LEITE PASTEURIZADO COM TEOR DE GORDURA NA FAIXA DE 3,2 A 3,4%; CLORETO DE CÁLCIO SOLUÇÃO 40 %: 40 ML PARA 100 LITROS DE LEITE; COALHO LÍQUIDO, NA DOSAGEM DE 25 A 30 ML PARA CADA 100 LITROS DE LEITE; SALGA EM SALMOURA; FERMENTO LÁTICO MESOFÍLICO, NA DOSAGEM DE 1,5% SOBRE O VOLUME DE LEITE OU FERMENTO PARA USO DIRETO. MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. EMBALAGEM INTEGRAL DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	PCT	200,0000
140	QUEIJO FRESCO 500G. QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL 500G FABRICADO COM LEITE PASTEURIZADO COM TEOR DE GORDURA NA FAIXA DE 3,2 A 3,4%; CLORETO DE CÁLCIO SOLUÇÃO 40 %: 40 ML PARA 100 LITROS DE LEITE; COALHO LÍQUIDO, NA DOSAGEM DE 25 A 30 ML PARA CADA 100 LITROS DE LEITE; SALGA EM SALMOURA; FERMENTO LÁTICO MESOFÍLICO, NA DOSAGEM DE 1,5% SOBRE O VOLUME DE LEITE OU FERMENTO PARA USO DIRETO. MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. EMBALAGEM INTEGRAL DE 500G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) MES NO ATO DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	60,0000
141	REPOLHO ROXO. REPOLHO ROXO - PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	500,0000
142	REPOLHO VERDE. REPOLHO VERDE - PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	500,0000
143	REQUEIJÃO CREMOSO 200G. REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, OBTIDO POR FUSÃO DE UMA MASSA DE COALHADA DESSORADA E LAVADA OBTIDA POR COAGULAÇÃO ÁCIDA E/OU ENZIMÁTICA DO LEITE COM ADIÇÃO DE CREME DE LEITE E/OU MANTEIGA E/OU GORDURA ANIDRA DE LEITE OU BUTTER OIL. NÃO DEVE TER ADIÇÃO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. TEOR DE SÓDIO DEVE SER DE NO MÁXIMO 500MG DE SÓDIO POR 100G DE REQUEIJÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 200G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	300,0000

144	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE 200G. REQUEIJÃO CREMOSO PARA DIETAS COM RESTRIÇÕES DE LACTOSE, COMPOSTO DE CREME DE LEITE, MASSA COALHADA (LEITE FLUIDO A GRANEL DE USO INDUSTRIAL DESNATADO EACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO), CLORETO DE SÓDIO (SAL), ENZIMA LACTASE, MIX DE VITAMINAS (MALTODEXTRINA, VITAMINA A, VITAMINA D, VITAMINA K, ANTIUMECTANTE: DIÓXIDO DE SILÍCIO), ESTABILIZANTES: HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO TETRASSÓDICO, FOSFATO TRISSÓDICO E CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 200G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	100,0000
145	REQUEIJÃO CULINÁRIO 1KG. REQUEIJÃO CULINÁRIO TRADICIONAL, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO ATRAVÉS DE ULTRAFILTRAÇÃO, QUE EVITA O DESSORAMENTO COMUM NO QUEIJO. APRESENTA SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E CONSISTÊNCIA CREMOSA. INDICADO PARA RECHEIOS E COBERTURAS. PRODUTO COMPOSTO DE LEITE, MANTEIGA, CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTEO E ESTABILIZANTES PIROFOSFATO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO TRISSÓDICO. NÃO DEVE TER ADIÇÃO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. TEOR DE SÓDIO DEVE SER DE NO MÁXIMO 500MG DE SÓDIO POR 100G DE REQUEIJÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO DE ACORDO COM A PORTARIA 359/97 E APRESENTAR REGISTRO OBRIGATÓRIO NO MAPA. EMBALAGEM: SACHÊ DE 1KG; VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UN	100,0000
146	ROSQUINHA ASSADA 50G. ROSQUINHA 50G ASSADA COM COCO E LEITE CONDENSADO DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	UN	20.000,0000
147	SAL REFINADO 1KG. SAL MARINHO IODADO E REFINADO EXTRA 1 KG SAL REFINADO, IODADO, 1ª QUALIDADE, CONSTITUÍDOS DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS, MISTURAS INADEQUADAS E UMIDADE. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E TEOR DE 15 MG ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 45 MG DE IODO POR QUILOGRAMA DO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADA, ATÓXICA, COM CAPACIDADE DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO.	UN	400,0000
148	SALSICHA HOT DOG. SALSICHA - SALSICHA DE CARNE BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM TRANSPARENTE DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 3 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA. SIMILAR OU MELHOR QUALIDADE.	KG	600,0000
149	SARDINHA EM CONSERVA NO ÓLEO 250G. SARDINHA EM CONSERVA NO ÓLEO 250G PRODUTO ELABORADO COM SARDINHAS ÍNTEGRAS, DESCABEÇADAS, DESCAMADAS, EVISCERADAS E LIVRES DE NADADEIRAS, CONSERVADO NO PRÓPRIO SUCO EM ÓLEO COMESTÍVEL, PESANDO, DRENADO, ACIMA DE 165G. COM VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	LATA	200,0000
150	SOJA EM GRÃOS 1KG. SOJA EM GRÃOS DE ÓTIMA QUALIDADE, COR, SABORE AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 1KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	100,0000

151	SUCO DE CAJU 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE CAJU, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE CAJU. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CAJU, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 3L. TIPO DA FRUTA, MAGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	500,0000
152	SUCO DE GOIABA 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE GOIABA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE GOIABA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE GOIABA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMAXANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 2,5L. TIPO DA FRUTA, MAGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	500,0000
153	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 2L. SUCO DE LARANJA INTEGRAL, COMPOSTO DE SUCO DE LARANJA INTEGRAL E CÉLULA DE LARANJA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 2L. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
154	SUCO DE MARACUJÁ 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MARACUJÁ, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 4L. TIPO DA FRUTA, MAGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	300,0000
155	SUCO DE UVA 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR UVA 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE UVA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE UVA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 1,5L. TIPO DA FRUTA, MAGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	UN	300,0000

156	SUCO DE UVA INTEGRAL 1L. SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL, COMPOSTO DE SUCO DE UVA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA OU VIDRO ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 1L. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	300,0000
157	TOMATE. TOMATE PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	2.000,0000
158	TRIGO PARA QUIBE 500G. TRIGO PARA QUIBE 500G FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	PCT	350,0000
159	UVAS PASSAS PRETAS SEM CAROÇO 500G. UVAS PASSAS PRETAS DESIDRATADAS, DESCAROÇADAS, LIVRE DE FUNGOS, COMPOSTO 100% DE UVA. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO, NO MÍNIMO, 500G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	UN	200,0000
160	VAGEM. VAGEM - PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.	KG	100,0000
161	VINAGRE 750 ML. VINAGRE DE MAÇÃ, PRODUTO FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ E CONSERVADOR INS 224, SEM GLÚTEN; PREPARADO DE MOSTO LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PERMITIDAS; DEVERÁ APRESENTAR ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% P/V; COM ASPECTO LÍMPIDO; DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADO EM FRASCO DE 750ML, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTES, TRANSPARENTES, LACRADOS, INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.	UN	200,0000

02 - Motivação:

A PRESENTE AQUISIÇÃO VISA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS QUE CONTRIBUAM PARA O CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO BIOPSISSOCIAL, A APRENDIZAGEM, O RENDIMENTO ESCOLAR E A FORMAÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PARANAIGUARA, POR MEIO DA OFERTA DE REFEIÇÕES QUE CUBRAM AS SUAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DURANTE O PERÍODO LETIVO, GARANTINDO SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, BEM COMO, CONDIÇÕES DE SAÚDE ÀQUELES QUE NECESSITEM DE ATENÇÃO ESPECÍFICA, COM ACESSO IGUALITÁRIO, RESPEITANDO AS DIFERENÇAS BIOLÓGICAS ENTRE AS FAIXAS ETÁRIAS.

03 - Especificações Técnicas:

1 - ABACATE: ABACATE PRODUTO FRESCO SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TAMANHO MÉDIO. QUALIDADE EXIGIDA: 1ª, TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER MADURO E ENTRE MADURO. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

- 2 - ABACAXI: ABACAXI GRANDE, DE CERCA DE, APROXIMADAMENTE 1,5KG (VARIÁVEL DE 10%). PRODUTO FRESCO SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TAMANHO GRANDE. QUALIDADE EXIGIDA: 1ª, TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER MADURO E ENTRE MADURO. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
- 3 - ABÓBORA CABOTIÁ: TIPO ABÓBORA REDONDA DA CASCA VERDE ESCURA. LIMPA, MADURA, FIRME, COM PEDÚNCULO, SEM RACHADURAS, SEM MOFO, SEM PODRIDÃO. TAMANHO PEQUENO, COM PESO ENTRE 1 A 2 QUILOS. QUALIDADE EXIGIDA: 1ª, COM ASPECTO, CONSISTÊNCIA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE CONTUSÕES E LESÕES, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. QUALIDADE EXIGIDA: 1ª, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
- 4 - ABOBRINHA MENINA: ABOBRINHA MENINA, PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE, LIVRE DE FERTILIZANTES). QUALIDADE EXIGIDA: 1. BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
- 5 - AÇÃFRÃO / CÚRCUMA EM PÓ: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO AMARELA INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.
- 6 - ACHOCOLATADO EM PÓ (400G). ACHOCOLATADO 400G. PRODUTO EM PÓ VITAMINADO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, SAL, VITAMINAS [VITAMINA A (ACETATO DE RETINOL), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), VITAMINA B9 (ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO), VITAMINA B5 (D-PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B7 (D-BIOTINA), VITAMINA B3 (NICOTINAMIDA), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA B12 (CIANOCOBALAMINA), VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA) E VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA)], MINERAIS [FERRO (PIROFOSFATO DE FERRO) E ZINCO (SULFATO DE ZINCO)], EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUGESTÃO COMO REFERÊNCIA (ITALAC, OU SIMILAR) OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.
- 7 - ACHOCOLATADO LIGHT (380G): PRODUTO EM PÓ VITAMINADO COM REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ ALCALINO LECITINADO, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, FERRO, IODO, VITAMINAS A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, PROTEÍNAS MÍNIMA DE 4%, LIPÍDIOS ATÉ 3%, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90%, UMIDADE ATÉ 3%, RESÍDUO MINERAL FIXO ATÉ 1,20% E VALOR CALÓRICO TOTAL MÁXIMO DE 400 KCAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
- 8 - AÇÚCAR CRISTAL (5KG). AÇÚCAR CRISTAL, CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DA CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOS SOLDADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM FARDO TERMOS SOLDADO, RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
- 9 - AÇÚCAR CRISTAL (2KG): AÇÚCAR CRISTAL, CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DA CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA

TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOS SOLDADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM FARDO TERMOS SOLDADO, RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

10 - ADOÇANTE DIETÉTICO (100ML): ADOÇANTE DIETÉTICO, FRASCO COM 100ML, ASPECTO LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES SACARINA SÓDICA, COM BICO DOSADOR.

11 - ALFACE: ALFACE PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

12 - ALHO: ALHO PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE, LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

13 - AMENDOIM (500G): AMENDOIM BENEFICIADO CRU, DESCASCADO, SUB GRUPO VERMELHO, CLASSE MÉDIO, TIPO 1, EMBALAGEM 500G, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

14 - AMIDO DE MILHO (TIPO MAISENA 500G): AMIDO DE MILHO (TIPO MAISENA) 500G. O AMIDO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS, SAIS E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM CAIXA CONTENDO 500 (QUINHENTOS) GRAMAS.

15 - APRESUNTADO COZIDO FATIADO: APRESUNTADO COZIDO E FATIADO – PRODUTO DE QUALIDADE. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, SALMOURA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA BRANCA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, AROMAS NATURAIS DE PIMENTAS: VERMELHA, JAMAICA E PRETA, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS4521), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE ERTORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE CARMIM (INS120) CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES E MIÚDOS SUÍNOS. SEM GLÚTEN. PRODUTO DE QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER FATIADO NO DIA DA ENTREGA COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (SADIA, PERDIGÃO, SEARA, OLHOS D'ÁGUA OU PRODUTO SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR).

16 - ARROZ TIPO 1 (5 KG): ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1. ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. -PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS, 03G PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL, 0,5G DE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5 MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCO E VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. -O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA E, PRAZO DE VALIDADE, EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05 (CINCO) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E

EMPAHOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, TIO JOÃO, TIO JORGE, CRISTAL, IBIÁ, NOSSA CASA OU PRODUTO SIMILAR.

17 - ARROZ TIPO 1 (2 KG): ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1. ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. -PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE CONTER NA PORO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS, 03G PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL, 0,5G DE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5 MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCO E VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA E, PRAZO DE VALIDADE, EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05 (CINCO) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, TIO JOÃO, TIO JORGE, CRISTAL, IBIÁ OU PRODUTO SIMILAR.

18 - AVEIA FLOCOS FINOS (200G): AVEIA EM FLOCOS FINOS, CAIXA OU SACHÊ COM 200 GRAMAS, ISENTA DE INSETOS, IMPUREZAS, MATERIAIS E ODORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 15% POR PESO. DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

19 - BANANA MAÇÃ: BANANA TIPO MAÇÃ. PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE, LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

20 - BANANA NANICA. BANANA TIPO NANICA. PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE, LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

21 - BANANA PRATA: BANANA PRATA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE, LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

22 - BANANA TIPO DA TERRA: BANANA TIPO DA TERRA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE, LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE

SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

23 - BATATA DOCE: BATATA DOCE PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE, LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

24 - BATATA INGLESA: BATATA INGLESA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

25 - BATATA PALHA (1KG). BATATA PALHA PACOTE DE 1KG - FINA, SEQUINHA E CROCANTE. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADO TIPO PALHA, ÍNTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. FORNECIDO EM EMBALAGENS DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

26 - BETERRABA: BETERRABA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE, LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

27 - BISCOITO DE POLVILHO AZEDO ARGOLA TRADICIONAL: BISCOITO DE POLVILHO ISENTO DE GLÚTEN, FORMATO TIPO ARGOLA, COM PESO APROXIMADAMENTE 200 G. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE RESISTENTES. INGREDIENTES: POLVILHO AZEDO, AMIDOS, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO, OVO INTEGRAL DESIDRATADO E LEITE EM PÓ INTEGRAL. 90% DO PRODUTO DEVE ESTAR COM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS INTACTAS (NÃO QUEBRADOS). NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO E DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O ESTABELECIDO.

28 - BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 360G: BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 360G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SORO DE LEITE, EXTRATO DE MALTE, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO), FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 360G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA, DE LEITE, DE SOJA E DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA E CENTEIO PRODUTO COMO REFERÊNCIA (RENATA, MARILAN, OU SIMILAR).

29 - BOLACHA DE SAL (TIPO ÁGUA E SAL) 360G: BOLACHA DE SAL TIPO ÁGUA E SAL 360G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AMIDO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. SEM COLESTEROL. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 360G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO, SOJA E CEVADA. PODE CONTER LEITE, CENTEIO, AVEIA, AMENDOIM, CASTANHA-DE-CAJU. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (RENATA, MARILAN, OU SIMILAR).

30 - BOLACHA DOCE, TIPO LEITE SEM RECHEIO: BISCOITO DE LEITE SEM RECHEIO QUE CONTÉM (FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO), MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA) E AROMATIZANTE. EMBALAGENS INDIVIDUAIS EM PACOTE DE 360G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (RENATA, MARILAN, OU SIMILAR)

31 - BISCOITO DOCE, TIPO MARIA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DETRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR MASCADO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AMIDO, SAL, AROMATIZANTES, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. EMBALAGENS INDIVIDUAIS EM PACOTE DE 360G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO.

PRODUTO COMO REFERÊNCIA (RENATA, MARILAN, OU SIMILAR)

32 - BISCOITO TIPO "PAPA OVO" SEM GLUTEN E SEM LACTOSE (100G): PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE GLÚTEN, LACTOSE. APTO PARA O CONSUMO DE CELÍACOS SEM GLÚTEN SEM LACTOSE. INGREDIENTES - FÉCULA DE MANDIOCA, OVO, GORDURA VEGETAL, BICARBONATO DE AMÔNIO, SAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM. EMBALAGENS INDIVIDUAIS EM PACOTE DE 100G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (NAZINHA, BOMBISCOITO OU SIMILAR)

33- BISCOITO TIPO SEQUILHOS MAIS 0% AÇÚCAR DE BAUNILHA - SEM GLÚTEN, SEM LEITE E ZERO AÇÚCAR: PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCARES. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO (BACILLUS THURINGIENSIS E/OU STREPTOMYCES VIRIDIOCHROMOGENES E/OU AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU ZEA MAYS), AMIDO DE MANDIOCA, GORDURA VEGETAL DE PALMA, FIBRA SOLÚVEL, MALTODEXTRINA, OVO, SAL, BAUNILHA EM PÓ, EDULCORANTES (MALTITOL E SUCRALOSE), AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE GOMA XANTANA. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 120 G.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ZERO LACTOSE; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (NAZINHA)

34- BRÓCOLIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVERÁ TER COLORAÇÃO VERDE, SER TENROS, FRESCO, ESTAR SEM ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS E NÃO APRESENTAR-SE COM FOLHAS AMARELADAS E DANOS MECÂNICOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. AS FRUTAS E HORTALIÇAS DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. *PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

35 - CACAU: CACAU EM PÓ NATURAL, 100% CACAU, NÃO ALCALINO, EMBALAGEM DE 200G, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, LIVRE DE AROMAS ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE

GORDURA TRANS. SEM LACTOSE, EQUIVALENTE À MARCA "MÃE TERRA" OU SUPERIOR. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO.

36 - CALDO DE GALINHA (1KG): CALDO DE GALINHA FOOD SERVICE 1KG COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, FRANGO EM PÓ, CEBOLA E ALHO EM PÓ, SALSA EM FLOCOS, INOSINATO, AIPO, CURCUMA E CORANTE NATURAL CARAMELO, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 01 (UM)KG. DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONTENDO 10(DEZ) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

37 - CALDO DE CARNE (1KG): CALDO DE CARNE FOOD SERVICE 1KG COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, FRANGO EM PÓ, CEBOLA E ALHO EM PÓ, SALSA EM FLOCOS, INOSINATO, AIPO, CURCUMA E CORANTE NATURAL CARAMELO, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 01 (UM)KG. DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONTENDO 10(DEZ) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

38 - CANELA EM CAVACO: CANELA EM CAVACO (300G) - AS LASCAS DEVEM ESTAR INTEIRAS E COM BOA APARÊNCIA, MEDINDO APROXIMADAMENTE 8CM DE COMPRIMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E MICROORGANISMOS. EMBALAGEM DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.

39 - CANELA EM PÓ: COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DE (40 G) CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VENCIMENTO. APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

40 - CARÁ: CARÁ CATEGORIA: EXTRA. - PESO: 500 G A 1000 G/ UNIDADE - DEVEM SER FIRMES, SEM PARTES MOFADAS OU AMOLECIDAS. - AUSÊNCIA DE ALIMENTOS MURCHOS OU BROTADOS, DEVEM ESTAR FIRMES, INTEIROS, LIVRES DE UMIDADE EXTERNA E DEVEM SER LAVADOS OU ESCOVADOS APÓS A COLHEITA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

41 - CARNE BOVINA TIPO (ALMÔNDEGA): CARNE BOVINA TIPO ALMÔNDEGAS SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PRODUTO DE QUALIDADE. ODORE E SABOR PRÓPRIO. ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA A -18° C, SEPARADA POR FILME PLÁSTICO, REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE (5 KG), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO CONGELADO E NÃO RESFRIADO. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

42 - CARNE BOVINA TIPO (COSTELA): COSTELA BOVINA, TIPO COSTELÃO BOVINO CORTADO EM CUBOS, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO PRODUTO DE QUALIDADE. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR VERMELHO-CEREJA, ODORE E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE (5 KG), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO CONGELADO E NÃO RESFRIADO. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA

DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

43 - CARNE BOVINA EM CUBOS (ACÉM): CARNE BOVINA (ACEM) CORTADO EM CUBOS PEQUENOS, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PRODUTO DE QUALIDADE. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE (5 KG), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO CONGELADO E NÃO RESFRIADO. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

44 - CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO): CARNE BOVINA (PATINHO) CORTADO EM CUBOS PEQUENOS, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PRODUTO DE QUALIDADE. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS,

MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE (5 KG), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO CONGELADO E NÃO RESFRIADO. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

45 - CARNE BOVINA EM CUBOS (MÚSCULO): CARNE BOVINA (MÚSCULO) CORTADO EM CUBOS PEQUENOS, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PRODUTO DE QUALIDADE. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE (5 KG), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO CONGELADO E NÃO RESFRIADO. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

46 - CARNE BOVINA MOÍDA: CARNE BOVINA (ACEM) MOÍDA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PRODUTO DE QUALIDADE. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE (5 KG), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO CONGELADO E NÃO RESFRIADO. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

47 - CARNE BOVINA TIPO (SECA): CARNE BOVINA SECA, CURADA, SALGADA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PRODUTO DE QUALIDADE. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE (1 KG), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS

SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

48 - CARNE SUINA TIPO PERNIL (EM CUBOS): CARNE SUÍNA CONGELADA TIPO PERNIL SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO CORTADOS EM CUBOS, PRODUTO DE QUALIDADE. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE (5 KG), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

49 - CRAVO DA ÍNDIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 30G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.

50 - CEBOLA ARGENTINA: DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

51 - CENOURA: DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADO CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

52 - CHA MATE: CHÁ MATE TOSTADO (LLEXPARAGUARIENSIS ST. HIL) - FOLHAS E TALOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, EMBALAGEM (250G). 0G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: (LEÃO, DR. OETKER) OU PRODUTO SIMILAR.

53 - CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA): PRODUTO DE QUALIDADE, FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES), ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE

ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NOATO DA ENTREGA.

54 - CHUCHU: PRODUTO FRESCO, DE QUALIDADE, COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

55 - COCO RALADO (100 G): PRODUTO EXTRAÍDO ATRAVÉS DA TÉCNICA DE DESIDRATAÇÃO DA POLPA DOS MELHORES COCOS. INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NEM AÇÚCAR. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: (SOCOCO OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE).

56 - COLORAU (500 G): COLORAU OU COLORÍFICO, PÓ FINO, CONDIMENTO DE COR AVERMELHADA, PREPARADO À BASE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE VEGETAIS, E USADO NOS ALIMENTOS COM A FINALIDADE DE REALÇAR AS SUAS CORES, ALTERAR-LHES A TEXTURA E MODIFICAR-LHES O SABOR. DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS.

57 - COUVE: PRODUTO FRESCO, DE QUALIDADE, COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

58 - COUVE-FLOR: PRODUTO DE QUALIDADE, DE COR CREME, CLASSE 6 (DIÂMETRO DA CABEÇA MAIOR OU IGUAL A 190 MM E MENOR QUE 210 MM), CATEGORIA: I, ISENTA DE FOLHAS E COM TALO MÁXIMO DE 3 CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NOATO DA ENTREGA.

59 - COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO (COM OSSO): COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO COM OSSO COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DEVENDO SER CONGELADA. PRODUTO DE QUALIDADE. EMBALAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF). DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM LACRE QUE EVITE ABERTURA DURANTE SEU MANUSEIO, COM PESO DE 1 KG, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVE SER DE FÁCIL LEITURA E QUE NÃO APAGUE COM O TEMPO. DEVERÁ APRESENTAR NÚMERO DE

REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

60 - COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO (DESOSSADAS): COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO DESOSSADAS COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DEVENDO SER CONGELADA. PRODUTO DE QUALIDADE. EMBALAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF). DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM LACRE QUE EVITE ABERTURA DURANTE SEU MANUSEIO, COM PESO DE 1 KG, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVE SER DE FÁCIL LEITURA E QUE NÃO APAGUE COM O TEMPO. DEVERÁ APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

61 - CREME DE LEITE: UHT, HOMOGENEIZADO, QUE SEJA PRODUZIDO A PARTIR DE CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ, ESPESSANTE, ESTABILIZANTES, SEM GLÚTEN, COM MÍNIMO DE 17% DE GORDURA. EMBALAGEM TETRA BRIK DE 200 GRAMAS. DEVE CONTER REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUGESTÃO COMO REFERÊNCIA (ITALAC, ITAMBÉ, OU SIMILAR) OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.

62 - DOCE CREMOSO DE GOIABA (1 KG): GOIABADA EM MASSA OU PASTA HOMOGÊNEA E DE CONSISTÊNCIA QUE POSSIBILITE O CORTE. OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DA GOIABA, COM AÇÚCAR, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG EM PERFEITO ESTADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

63 - DOCE DE LEITE (1KG): DOCE DE LEITE EM PASTA FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS (LEITE PASTEURIZADO E AÇÚCAR) SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. DEVE APRESENTAR SELO DO SIF. PODE CONTER OS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. NÃO PODE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CONSISTÊNCIA CREMOSA OU PASTOSA, SEM CRISTAIS PERCEPTÍVEIS SENSORIALMENTE; COR CASTANHO CARAMELADO PROVENIENTE DA REAÇÃO DE MAILLARD; SABOR E ODOR DOCE CARACTERÍSTICO, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA DE 1KG. O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.

64 - ERVA DOCE: ERVA DOCE EM GRÃOS IN NATURA PARA CHÁ (20G) - INGREDIENTES: FRUTO DE ERVA DOCE (PIMPINELLA ANISUM). ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 20G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.

65 - EXTRATO DE TOMATE (850G): EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO DE QUALIDADE, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 850G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, REGRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ 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 DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 850G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E- 1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS.

66 - EXTRATO DE TOMATE (350G): EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO DE QUALIDADE, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 350G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, REGRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ 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 DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 850G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E- 1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS.

67 - FARINHA DE MANDIOCA BIJU (500G). PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TORRADA, TIPO BIJU TORRADA, SECA, FINA, TIPO 01, BRANCA E AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 500G, QUE DEVERÁ CONTER ROTULAGEM COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE.

68 - FARINHA DE MILHO (500G): PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TORRADA, TIPO BIJU, SECA, FINA, TIPO 01, BRANCA E AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR, E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 500G, QUE DEVERÁ CONTER ROTULAGEM COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE.

69 - FARINHA DE TRIGO (1KG): FARINHA DE TRIGO ESPECIAL DE 1ª QUALIDADE TIPO 1 (TIPO NITA, OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR) ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). EMBALAGEM EM PACOTES DE 1KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.

70 - FARINHA DE ARROZ (1KG): FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN. NÃO DEVEM SER ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS, DEVEM ESTAR ACONDICIONADAS EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS E NÃO VIOLADOS. DEVE APRESENTAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO CONFORME LEGISLAÇÃO. DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE COM 1 KG.

71 - FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1 (1KG): FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1 DE QUALIDADE, NATURAL CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTE A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDIOS 1,6G E GLICÍDIOS 60,8G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOS SOLDADO, RESISTENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1(UM) KG -VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO -O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, ALÉM DE SER ISENTO DE IMPUREZAS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (TIO JORGE, CRISTAL, CAMIL), OU SIMILAR OU DE QUALIDADE SUPERIOR.

72 - FEIJÃO PRETO, TIPO 1 (1KG): FEIJÃO PRETO, TIPO 1, DE QUALIDADE, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, LARVAS, PARASITOS, INSETOS E

MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOS SOLDADO, RESISTENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1(UM) KG -VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) EEMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO -O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, ALÉM DE SER ISENTO DE IMPUREZAS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (TIO JORGE, CRISTAL, CAMIL), OU SIMILAR OU DE QUALIDADESUPERIOR.

73 - FERMENTO SECO BIOLÓGICO (125G). FERMENTO BIOLÓGICO 125G- INGREDIENTES: LEVEDURA SACHAROMYCES CEREVISIAE E AGENTE DE REIDRATARÃO MONOSTEARATO DE SORBITANA. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO DE PÓ, ESCAMAS, GRÂNULOS OU CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS. COR: DO BRANCO AO CASTANHO CLARO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.

74 - FERMENTO EM PÓ (250G). FERMENTO EM PÓ 250G (TIPO ROYAL OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE). INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONO CÁLCICO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA LATA OU POTE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 250 G DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

75 - FÍGADO BOVINO: FÍGADO BOVINO CORTADO EM BIFE OU TIRA SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSE MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

76 - FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO TIPO SASSAMI: FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO TIPO SASSAMI COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA DEVENDO SER CONGELADA. PRODUTO DE QUALIDADE. EMBALAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF). EMBALAGEM COM 1 KG, CONGELADO A - 12° C, PESO VARIÁVEL DA UNIDADE DE CADA FILEZINHO DE 30 A 50GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO RESISTENTE FECHADO MECANICAMENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

77 - FILÉ DE PEIXE (TILÁPIA): FILÉ DE PEIXE DA ESPÉCIE TILÁPIA RENDALLI (TILÁPIA) CONGELADO SEM GORDURA LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS, CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS FILÉS DEVEM APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, MANTENDO-SE EM FILÉ E NÃO SE DESFAZENDO. A VARIAÇÃO DO PESO APÓS DESCONGELAMENTO PODE SER DE ATÉ 10%. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU SISF). O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA - 9, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM LACRE QUE EVITE ABERTURA DURANTE SEU MANUSEIO, COM PESO DE 2 KG SEM GLACIAMENTO, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVE SER DE FÁCIL LEITURA E QUE NÃO APAGUE COM O TEMPO. DEVERÁ APRESENTAR NÚMERO DE REGISTRO

DO PRODUTO EM ÓRGÃO COMPETENTE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

78 - FUBÁ DE MILHO (500G): FUBÁ DE MILHO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G CONTEM GLÚTEN. - EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 500G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (SINHÁ OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE).

79 - IOGURTE NATURAL INTEGRAL: IOGURTE NATURAL, POTE COM 170G - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, LEITE EM PÓ E FERMENTOS LÁCTEOS. APRESENTAÇÃO EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO LEITOSO, DE 170 GRAMAS CADA, ISENTA DE SUJIDADES, CONTAMINAÇÕES OU CORPOS ESTRANHOS, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). AS NORMAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM QUE SIGAM AS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

80 - IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE: IOGURTE NATURAL, POTE COM 170G - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, PROTEÍNAS LÁCTEAS, ENZIMA LACTASE E FERMENTOS LÁCTEOS. APRESENTAÇÃO EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO LEITOSO, DE 170 GRAMAS CADA, ISENTA DE SUJIDADES, CONTAMINAÇÕES OU CORPOS ESTRANHOS, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). AS NORMAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM QUE SIGAM AS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

81 - IOGURTE SABOR COCO. (150ML): BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTA, SABOR COCO. EMBALAGEM ÍNTEGRAS SEM VAZAMENTOS, DE FILME FLEXÍVEL DE POLIETILENO LEITOSO DE 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS, A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO SENDO ESTAS CONSERVADAS SOB REFRIGERAÇÃO. PRODUTO COM REGISTRO NA COORDENAÇÃO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISPOA) EXPEDIDA PELA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. AS NORMAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM QUE SIGAM AS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

82 - IOGURTE SABOR MORANGO (150ML): BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTA, EM SABOR MORANGO. EMBALAGEM ÍNTEGRAS SEM VAZAMENTOS, DE FILME FLEXÍVEL DE POLIETILENO LEITOSO DE 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS, A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO SENDO ESTAS CONSERVADAS SOB REFRIGERAÇÃO. PRODUTO COM REGISTRO NA COORDENAÇÃO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISPOA) EXPEDIDA PELA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. AS NORMAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM QUE SIGAM AS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

83 - IOGURTE DIET SABORES VARIADOS (150ML): BEBIDA LÁCTEA (IOGURTE) DIET/ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES 150G, COM POLPA DE FRUTA, EM SABORES VARIADOS. EMBALAGEM ÍNTEGRAS SEM VAZAMENTOS, DE FILME FLEXÍVEL DE POLIETILENO LEITOSO DE 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS, A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO SENDO ESTAS CONSERVADAS SOB REFRIGERAÇÃO. PRODUTO COM REGISTRO NA COORDENAÇÃO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISPOA) EXPEDIDA PELA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. AS NORMAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM QUE SIGAM AS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

84 - IOGURTE ZERO LACTOSE SABORES VARIADOS (150ML): BEBIDA LÁCTEA (IOGURTE) ZEROLACTOSE 150G PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, COM POLPA DE FRUTA, EM SABORES VARIADOS. EMBALAGEM ÍNTEGRAS SEM VAZAMENTOS, DE FILME FLEXÍVEL DE POLIETILENO LEITOSODE 150ML, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS, A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO SENDO ESTAS CONSERVADAS SOB REFRIGERAÇÃO. PRODUTO COM REGISTRO NA COORDENAÇÃO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISPOA) EXPEDIDA PELA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. AS NORMAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM QUE SIGAM AS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATADA ENTREGA.

85 - LARANJA: LARANJA PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

86 - LEITE DE SOJA 1L: LEITE DE SOJA (TIPO ADES OU DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR); EXTRATO DE SOJA (LEITE DE SOJA) - ALIMENTO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, ENVASADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA (TIPO TETRA PAK) COM 1L. CONSERVADO EM LOCAL SECO E AREJADO; UNIDADE DE FORNECIMENTO: CAIXA DE 1,00 LITRO.

87 - LEITE EM PÓ INTEGRAL (400G): LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO COM FERRO E VITAMINAS. PRODUTO RESULTANTE DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FRESCO; ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTOS DE PARTÍCULAS ESTRANHAS; COR: BRANCO AMARELADO; ODOR: SUAVE NÃO ACIDO, NÃO RANÇOSO, SEM ODORES ESTRANHOS, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO; SABOR: SUAVE, NÃO ÁCIDO, NÃO RANÇOSO.

LEITE EM PÓ INTEGRAL, MIX VITAMINICO CONTENDO, FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MANGANÊS, MAGNÉSIO, FLUOR, SELÊNIO E VITAMINA A, C, D, E, B1, B2, B6, B9 (ACIDO FÓLICO), B12, H, K, PP, PANTOTENICO DE CALCIO E LECITINA DE SOJA. MATÉRIA GORDA (%M/M): MAIOR OU IGUAL A 26,0; UMIDADE (%M/M): MAX 3,5; O LEITE EM PÓ DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ, FIXADA PELA PORTARIA Nº 369, DE 04/09/1997. "LEITE EM PÓ NÃO É COMPOSTO LÁCTEO" (OBSERVAR A DESCRIÇÃO NA EMBALAGEM).

A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE 400G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE FARDO DE PAPEL, REFORÇADO E RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES ÚTEIS SOBRE CONSERVAÇÃO E MANUSEIO DO PRODUTO. EMBALAGEM RESISTENTE E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (PIRACANJUBA, ITAMBÉ, ITALAC) OU SIMILARES OU DE QUALIDADE SUPERIOR.

88 - LEITE EM PÓ (COMPOSTO LÁCTEO) (1KG): "LEITE EM PÓ NÃO É COMPOSTO LÁCTEO" (OBSERVAR A DESCRIÇÃO NA EMBALAGEM). COMPOSTO LÁCTEO (1KG) FONTE DE VITAMINAS A, C E D FONTE DE VITAMINAS A, C E D CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES SORO DE LEITE, LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, MIX DE MINERAL FERRO E VITAMINAS A, C E D, ESTABILIZANTES CELULOSE MICROCRISTALINA E CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E AROMATIZANTE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE (1KG). A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE FARDO DE PAPEL, REFORÇADO E RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES ÚTEIS SOBRE CONSERVAÇÃO E MANUSEIO DO PRODUTO. EMBALAGEM RESISTENTE E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (PIRACANJUBA "ÓTIMO, NINHO FORTI MAIS) OU SIMILARES OU DE QUALIDADE SUPERIOR.

89 - LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE (380G): LEITE EM PÓ INTEGRAL 380G, SOLÚVEL, INSTANTÂNEO, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO OU LATA ORIGINAL DE FÁBRICA COM PESO ENTRE 300G A 380G. SEM LACTOSE, EM PÓ, RECOMENDADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS Sãs E LIMPAS, AUSENTE DE CORPOS ESTRANHOS, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE, ENRIQUECIDO DE VITAMINAS A, C, D, RIBOFLAVINA B2, PIRIDOXINA B6, COBALAMINA B12, NIACINA PP, ÁCIDO FÓLICO B9, MINERAIS: FERRO, IODO E ZINCO, SÓDIO E CÁLCIO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APÓS ABERTO, CONSUMIR EM ATÉ 30 DIAS. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (NINHO ZERO LACTOSE, ITAMBÉ ZERO LACTOSE)

90 - LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL (1 LT): LEITE PASTEURIZADO TIPO C, LEITE PASTEURIZADO; CONSERVADO ENTRE 01 E 07 GRAUS CENTÍGRADOS, TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3,0%. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO ISOTÉRMICO ATÉ 7,0°C * CONFORME TEMPERATURA PREESTABELECIDADA, EM VEÍCULO APROPRIADO, EM AMBIENTE HIGIÊNICO E ISOTÉRMICO, DOTADO DE UNIDADE FRIGORÍFICA, SENDO OS SACOS PLÁSTICOS ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS, CADA QUAL COM, NO MÁXIMO, 10 (DEZ) UNIDADES CADA. EMBALAGENS COM CAPACIDADE PARA 01 LT.
VALIDADE DE 48 HORAS DA DATA DA ENTREGA.

91 - LEITE EM PÓ APTAMIL 1 PREMIUM (800G): FÓRMULA INFANTIL EM PÓ PARA BEBÊS DE 0 A 6 MESES. FONTE DE PREBIÓTICOS (GOS/FOS) E NUCLEOTÍDEOS. RICO EM DHA E ARA. USO CONFORME ORIENTAÇÃO DO MÉDICO OU NUTRICIONISTA.

92 - LEITE EM PÓ APTAMIL 2 PREMIUM (800G): FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES, APTAMIL PREMIUM 2 É UMA FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DO 6º MÊS DE VIDA COM PREBIÓTICOS (GOS/FOS), DHA E ARA, E NUCLEOTÍDEOS. USO CONFORME ORIENTAÇÃO DO MÉDICO OU NUTRICIONISTA.

93 - LEITE EM PÓ NESTOGENO 1 (800G): FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES. RICA EM PROBIÓTICOS, A FÓRMULA OFERECE UMA FONTE DE PROTEÍNA, ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS E FERRO PARA OS PEQUENOS EM UMA IMPORTANTE FASE DA VIDA.

94 - LEITE EM PÓ NESTOGENO 2 (800G): FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES. RICA EM PROBIÓTICOS, A FÓRMULA OFERECE UMA FONTE DE PROTEÍNA, ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS E FERRO PARA OS PEQUENOS EM UMA IMPORTANTE FASE DA VIDA.

95 - LEITE NAN FASES COMFOR 1 (800G): FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES CONFORME ORIENTAÇÃO MÉDICA. COM PREBIÓTICOS, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, NÃO CONTÉM GLÚTEN. SUA PORÇÃO DE 100 GRAMAS POSSUI VALOR ENERGÉTICO DE 505 KCAL, 55 GRAMAS DE CARBOIDRATOS, 9,3 GRAMAS DE PROTEÍNAS E 130 MILIGRAMAS DE SÓDIO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E PEIXE, LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE.

96 - LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 5KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (DEPARTAMENTO INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA. SIMILAR OU MELHOR QUALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

97 - LINGUIÇA DE FRANGO SEM PIMENTA: LINGUIÇA FRESCA DE CARNE DE FRANGO PURA E LIMPA,

DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (DEPARTAMENTO INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

98 - LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA: SÓ SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM A COMPROVAÇÃO DA INSPEÇÃO SIF/DIPOA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA. SIMILAR OU MELHOR QUALIDADE. LINGUIÇA TIPO TOSCANA, PREPARADAS COM CARNE SUÍNA PURA E LIMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (DEPARTAMENTO INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

99 - LIMÃO TAITI: PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AO MESMO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

100 - LOURO (FOLHAS DESIDRATADAS): ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE DE 4 GRAMAS.

101 - MAÇÃ GALA: MAÇÃ GALA. PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

102 - MACARRÃO DE ARROZ (SEM OVOS, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE): MASSA TIPO FUSSILI Á BASE DE FARINHA DE ARROZ. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E URUCUM E EMULSIFICANTES E4711. LIVRE DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL. ZERO LACTOSE; SEM LEITE; SEM OVOS; VEGANO;

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APTO PARA O CONSUMO DE CELÍACOS. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (URBANO, RENATA)

103 - MACARRÃO ESPAGUETE (500G): PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. COR LIGEIRAMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER

MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS COZIMENTO DE 2 VEZES MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, COR LIGEIRAMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (CRISTAL, RENATA, LIANE)

104 - MACARRÃO PARAFUSO (500G): PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO-INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. COR LIGEIRAMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS COZIMENTO DE 2 VEZES MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, COR LIGEIRAMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (CRISTAL, RENATA, LIANE)

105 - MACARRÃO PICADO PADRE NOSSO (500G): PRODUTO DE SÊMOLA DE TRIGO COM OVOS ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CURCUMA. ALERGÊNICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA. CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (CRISTAL, RENATA, LIANE).

106 - MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ALETRIA: EMBALAGEM COM 500G, PRODUTO DE SÊMOLA DE TRIGO COM OVOS ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CURCUMA. ALERGÊNICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA. CONTÉM GLÚTEN.

107 - MAIONESE (500G): PRODUTO INDUSTRIALIZADO A PARTIR DA EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL E HOMOGÊNEA DA ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL E OVOS PASTEURIZADOS, CEBOLA, ALHO, SUCO DE LIMÃO, URUCUM, PÁPRICA DOCE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, ANTIOXIDANTE BHT E ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E OVO. EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM TETRA - PACK, BISNAGAS OU BALDE COM TAMPAS INVOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: (QUERO, FUGINI, LIZA OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.

108 - MAMÃO FORMOSA: PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

109 - MANDIOCA CASCADA E PICADA: PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. CORTADAS EM TAMANHO MÉDIO. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

110 - MANTEIGA COM SAL: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE. GORDURA LÁCTEA E SAL. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, TEXTURA LISA E UNIFORME, SEM MANCHAS OU PONTOS DE COLORAÇÃO, SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO, SEM ODOR E SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: 500G.

111 - MARGARINA COM SAL (1KG): MARGARINA COM SAL SEM GORDURA TRANS ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERA SER: PROTEÍNAS 0,1G, LIPÍDIOS 60 A 80G E GLICÍDIOS 0,0G, 1.500 UI DE VITAMINA A, CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. EMBALADA PRIMÁRIA EM POTES PLÁSTICOS CONTENDO 1KG DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM O VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA. PRODUTO COMO REFERÊNCIA (BECEL, DELICIA, QUALY, OU PRODUTO DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR).

112 - MELANCIA: DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

113 - MELÃO: MELÃO DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO. TRANSPORTE DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.

114 - MEXERICA: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

115 - MILHO DE CANJICA (500G): MILHO DE CANJICA BRANCA; DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM PESO DE 500 G. PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO.

116 - MILHO DE PIPOCA (500G): MILHO DE PIPOCA; GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃO DURO TIPO 1, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM PESO DE 500 G. PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO.

117 - MILHO VERDE EM CONSERVA (2KG): GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. PRODUZIDA, EMBALADA E ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO.

118 - MILHO VERDE EMBALADO (500G): MILHO VERDE EMBALADO 500G - PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

119 - ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1 (900 ML): ÓLEO DE SOJA VEGETAL, REFINADO TIPO 1. EMBALADOS EM GARRAFAS PET CONTENDO NO MÍNIMO 900 ML, ISENTAS DE RUPTURAS E/OU AMASSADAS. DEVERÁ SER ISENTO DE MISTURAS DE OUTROS ÓLEOS, GORDURAS OU OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. ASPECTO: FORMA LÍQUIDA A TEMPERATURA DE 25°C; SABOR, ODOR E COLORAÇÃO: CARACTERÍSTICOS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

120 - ORÉGANO (20G): ORÉGANO CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LACRADA, ÍNTEGRA COM MÍNIMO 20G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE.

121 - OVOS BRANCOS DE GALINHA: OVOS BRANCOS DE GALINHA DE GRANJA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, EXTRA, CLASSE A, NÃO PODE ESTAR COM CASCA TRINCADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE.

122 - PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (FATIADO): PÃO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – LABORADO ESPECIALMENTE PARA CELÍACOS E INTOLERANTES À LACTOSE, COM BAIXO TEOR DE GORDURAS SATURADAS E QUE APRESENTE "GORDURAS BOAS" EM SUA COMPOSIÇÃO. PRODUZIDO EM MAQUINÁRIO ESPECÍFICO GARANTINDO QUE SEJA 100% LIVRE DE CONTAMINAÇÃO PELO GLÚTEN. EMBALAGEM DE 300 G, DE POLIETILENO ATÓXICO LACRADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO E IDENTIFICAÇÃO DE FORNECEDOR. VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

123 - PÃO FRANCÊS (30G): PÃO FRANCÊS ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MACIO, SEM PRESENÇA DE MATÉRIAS ESTRANHAS E SUJIDADES. FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE E NEM APRESENTAR CASCA TOSTADA EM EXCESSO. UNIDADE DE 30 G.

124 - PÃO TIPO BISNAGUINHA: PÃO TIPO BISNAGUINHA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO E CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA: 7 DIAS NA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO ENTRE 280 E 300 G.

125 - PÃO TIPO HOT-DOG (200G): PÃO DE HOT-DOG, FORMATO ALONGADO, INTEGRAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARELO DE TRIGO, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, NÃO PODE CONTER LEITE, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL, CORANTES E AROMATIZANTES, PESANDO 50G POR UNIDADE, PACOTE COM 200 GRAMAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO.

126 - PÃO DE QUEIJO ASSADO: PÃO DE QUEIJO ASSADO, TAMANHO PEQUENO (7G /UN). NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS E NEM COM ASPECTO ENVELHECIDO, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO, POLVILHO DOCE, OVO DE GALINHA, FÉCULA DE MANDIOCA,

LEITE, SAL, FERMENTO E QUEIJO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.

127 - PEITO DE FRANGO COM OSSO: PEITO DE FRANGO COM OSSO, COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM LACRADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

128 - PEITO DE FRANGO SEM OSSO: PEITO DE FRANGO SEM OSSO, COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM LACRADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

129 - PÊRA: PERA FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

130 - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM: PESO ENTRE 70 E 100G.

131 - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM: PESO ENTRE 70 E 100G.

132 - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM: PESO ENTRE 70 E 100G.

133 - POLPA DE FRUTA CONGELADA. SABOR MORANGO: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM: PESO ENTRE 70 E 100G.

134 - POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM: PESO ENTRE 70 E 100G.

135 - PIMENTA DO REINO MOÍDA (40G): PIMENTA DO REINO MOÍDA CONTENDO NO MÍNIMO 40G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.

136 - POLVILHO AZEDO (1KG): POLVILHO DOCE GRANULADO, FÉCULA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA, GRUPO 1, TIPO1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E ATÓXICA DE 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (NO MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA).

137 - POLVILHO DOCE (1KG):POLVILHO AZEDOGRANULADO , FÉCULA, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA, GRUPO 1 , TIPO1, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E ATÓXICA DE 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (NO MÍNIMO 6 NESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA).

138 - QUEIJO TIPO CURADO E RALADO (500G): QUEIJO CURADO E RALADO FABRICADO COM LEITE PASTEURIZADO COM TEOR DE GORDURA NA FAIXA DE 3,2 A 3,4%; CLORETO DE CÁLCIO SOLUÇÃO 40 %: 40 ML PARA 100 LITROS DE LEITE; COALHO LÍQUIDO, NA DOSAGEM DE 25 A 30 ML PARA CADA 100 LITROS DE LEITE; SALGA EM SALMOURA; FERMENTO LÁTICO MESOFÍLICO, NA DOSAGEM DE 1,5% SOBRE O VOLUME DE LEITE OU FERMENTO PARA USO DIRETO. MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.

139 - QUEIJO FRESCO: COM POUCO SAL, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), ESTADUAL (SIP) E/OU FEDERAL (SIF). DEVERER ENTREGUES EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, LACRADOS.

140 - QUEIJO TIPO MUÇARELA: QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO. DEVE APRESENTAR COR AMARELO CARACTERÍSTICO DO TIPO MUÇARELA, SEM CHEIRO E SABOR AZEDO OU DE RANÇO, NEM MANHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. FABRICADO COM LEITE PASTEURIZADO, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. EMBALAGEM ÍNTEGRA CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, VALIDADE E NÚMERO DE LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA.

141 - REPOLHO ROXO: PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

142 - REPOLHO VERDE: PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

143 - REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL (200G): OBTIDO POR FUSÃO DE UMA MASSA DE COALHADA DESSORADA E LAVADA OBTIDA POR COAGULAÇÃO ÁCIDA E/OU ENZIMÁTICA DO LEITE COM ADIÇÃO DE CREME DE LEITE E/OU MANTEIGA E/OU GORDURA ANIDRA DE LEITE OU BUTTER OIL. NÃO DEVE TER ADIÇÃO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. TEOR DE SÓDIO DEVE SER DE NO MÁXIMO 500MG DE SÓDIO POR 100G DE REQUEIJÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO DE ACORDO COMA PORTARIA 359/97 E APRESENTAR REGISTRO OBRIGATÓRIO NO MAPA. EMBALAGEM: TIPO COPO/POTE DE POLIETILENO RESISTENTE DE 200G; VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVERÁ SER UTILIZADO O VEÍCULO EQUIPADO COM COMPARTIMENTO ISOTÉRMICO E UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO A FIM DE GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO A TEMPERATURA APROPRIADA À MANUTENÇÃO DAS PROPRIEDADES IDEAIS PARA O CONSUMO HUMANO, COM O DEVIDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO VEICULAR SANITÁRIA.

144 - REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL ZERO LACTOSE (200G): REQUEIJÃO SEM LACTOSE: REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE ELABORADO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE

PASTEURIZADO, FERMENTO LACTEO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE, ISENTO DE AMIDOS, GLUTEN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU COPO DE PLASTICO DE 200 GR A 250 GR, VALIDADE MÍNIMA SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.

145 - REQUEIJÃO CULINÁRIO TRADICIONAL (1KG): REQUEIJÃO CULINÁRIO TRADICIONAL, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO ATRAVÉS DE ULTRAFILTRAÇÃO, QUE EVITA O DESSORAMENTO COMUM NO QUEIJO. COMPOSTO DE: LEITE, CREME DE LEITE, MANTEIGA, FERMENTO LÁCTEO, COALHO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO E SAL, CONSERVADORES ÁCIDO SÓRBICO E NISINA. APRESENTA SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E CONSISTÊNCIA CREMOSA. INDICADO PARA RECHEIOS E COBERTURAS. NÃO DEVE TER ADIÇÃO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. TEOR DE SÓDIO DEVE SER DE NO MÁXIMO 500MG DE SÓDIO POR 100G DE REQUEIJÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO DE ACORDO COM A PORTARIA 359/97 E APRESENTAR REGISTRO OBRIGATÓRIO NO MAPA. EMBALAGEM: SACHÊ DE 1KG; VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

146 - ROSQUINHA DOCE (50G): ROSQUINHA (50G) ASSADA COM COCO E LEITE CONDENSADO, DE BOA QUALIDADE MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADOS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.

147 - SAL REFINADO (1KG): SAL MARINHO IODADO E REFINADO, 1ª QUALIDADE, CONSTITUÍDOS DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS, MISTURAS INADEQUADAS E UMIDADE. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E TEOR DE 15 MG ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 45 MG DE IODO POR QUILOGRAMA DO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADA, ATÓXICA, COM CAPACIDADE DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR DA DATA DE RECEBIMENTO.

148 - SALSICHA HOT DOG: SALSICHA DE CARNE BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA. ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, CARIMBO Nº DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. EMBALAGEM TRANSPARENTE DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 5 KG. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE. VALIDADE NÃO INFERIOR A 06 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO, DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS. MARCAS DE REFERÊNCIA: (PERDIGÃO, SADIA, SEARA). SIMILAR OU MELHOR QUALIDADE..

149 - SARDINHA EM CONSERVA NO ÓLEO (250G): SARDINHA EM CONSERVA NO ÓLEO. EMBALAGEM DE 250G, PRODUTO ELABORADO COM SARDINHAS ÍNTEGRAS, DESCABEÇADAS, DESCAMADAS, EVISCERADAS E LIVRES DE NADADEIRAS, CONSERVADO NO PRÓPRIO SUCO EM ÓLEO COMESTÍVEL, PESANDO, DRENADO, ACIMA DE 165G.

150 - SOJA EM GRÃOS (1KG): SOJA EM GRÃOS DE ÓTIMA QUALIDADE, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 1KG. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.

151 - SUCO DE FRUTA INTEGRAL SABOR DE UVA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR E CONSERVANTES; COMPOSTA DE 100% SUCO DE UVA. SUCO DE UVA (NAS VERSÕES TINTO, ROSÉ OU BRANCO), INTEGRAL É A BEBIDA NÃO FERMENTADA E NÃO DILUÍDA, OBTIDA DA PARTE COMESTÍVEL DA UVA (VITIS SSP.), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E AROMATIZANTES, NA SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVERÁ SER SUBMETIDO A TRATAMENTO TECNOLÓGICO, TÉRMICO, QUE ASSEGURE A SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ SER ENVASADO ASSEPTICAMENTE EM EMBALAGEM HERMÉTICA QUE NÃO PERMITA A PASSAGEM DE AR E LUZ, SEM A NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. NÃO PODERÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À FRUTA DE ORIGEM. DEVERÁ CONTER 100% SUCO DE UVA (100G/100G). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER CAPACIDADE DE 01 A 02 LITROS DE SUCO.

152 - SUCO DE FRUTA INTEGRAL SABOR DE LARANJA: COMPOSTO DE SUCO DE LARANJA, 100%

NATURAL, EMBALAGEM DE 01 A 02 LITROS. SUCO DE LARANJA, INTEGRAL É A BEBIDA NÃO FERMENTADA E NÃO DILUÍDA, OBTIDA DA PARTE COMESTÍVEL, OBTIDO DA EXPRESSÃO OU EXTRAÇÃO DA LARANJA (CITRUS SINENSIS), SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E AROMATIZANTES, NA SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVERÁ SER SUBMETIDO A TRATAMENTO TECNOLÓGICO, TÉRMICO, QUE ASSEGURE A SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ SER ENVASADO ASSEPTICAMENTE EM EMBALAGEM HERMÉTICA QUE NÃO PERMITA A PASSAGEM DE AR E LUZ, SEM A NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. NÃO PODERÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À FRUTA DE ORIGEM. DEVERÁ CONTER 100% SUCO DE LARANJA (100G/100G). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER CAPACIDADE DE 01 A 02 LITROS DE SUCO.

153 - SUCO CONCENTRADO DE CAJU (500ML): SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU, DE 1º QUALIDADE. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE CAJU, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE CAJU. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CAJU, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 3L TIPO (DAFRUTA, MAGUARY, JANDAIA) OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.

154 - SUCO CONCENTRADO DE GOIABA (500ML): SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA, DE 1º QUALIDADE. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE GOIABA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE GOIABA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE GOIABA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 2,5L. TIPO (DAFRUTA, MAGUARY, JANDAIA) OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.

155 - SUCO COCENTRADO DE MARACUJÁ (500ML): SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ, DE 1º QUALIDADE.. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MARACUJÁ, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 4L. TIPO (DAFRUTA, MAGUARY, JANDAIA) OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.

156 - SUCO COCENTRADO DE UVA (500ML): SUCO CONCENTRADO SABOR UVA 500ML, DE 1º QUALIDADE.. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE UVA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE UVA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 1,5L. TIPO (DAFRUTA, MAGUARY, JANDAIA) OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.

157 - TOMATE: PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES

DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.
PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

158 - TRIGO PARA QUIBE (500G). TRIGO PARA QUIBE FORNECIDO EM EMBALAGENS DE 500 G, LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.

159 - UVA-PASSA ESCURA DESIDRATADA: UVA PASSA ESCURA SEM SEMENTE, ISENTA DE GORDURA TRANS, AÇÚCAR E EDULCORANTES. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, FUNGOS, LEVEDURAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 19 (DECRETO 12.342/78) E RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013. EMBALAGEM PRIMÁRIA INDIVIDUAL: SACHÊ PLÁSTICO ATÓXICO COM PESO DO PRODUTO DRENADO ENTRE 120 E 200G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA OU FARDO PLÁSTICO. RESISTENTES

160 - VAGEM: PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTA DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.
NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.
PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

161 - VINAGRE DE MAÇÃ: VINAGRE DE MAÇÃ, PRODUTO FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ E CONSERVADOR INS 224, SEM GLÚTEN; PREPARADO DE MOSTO LIMPO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, EXCETO AS PERMITIDAS; DEVERÁ APRESENTAR ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% P/V; COM ASPECTO LÍMPIDO; DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADO EM FRASCO DE 750ML, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTES, TRANSPARENTES, LACRADOS, INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.

04 - Prazo, local e condições de entrega ou execução:

A. ENTREGAR OS PRODUTOS CONFORME CRONOGRAMA FORNECIDO PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, A QUAL FORMULARÁ PERIODICAMENTE, TENDO A PROPONENTE O PRAZO MÁXIMO DE SETE (07) DIAS CORRIDO A CONTAR DO RECEBIMENTO DO PEDIDO, PARA ENTREGAR O PRODUTO SOLICITADO EM CADA UMA DAS UNIDADES DE ENSINO REQUISITANTES;

B. OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DEVERÃO SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, ATENDENDO AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS COM CARACTERÍSTICA DE CADA PRODUTO (ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS, TOXICOLÓGICAS), ESTABELECIDA PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E PELAS AUTORIDADES SANITÁRIAS LOCAIS PARA CADA GÊNERO DESCRITO CONFORME TABELA DE ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADES E REGISTRO NO ÓRGÃO FISCALIZADOR QUANDO COUBER (SIM, SIE, SIF);

C. SÓ SERÁ ACEITO O FORNECIMENTO DOS PRODUTOS QUE ESTIVEREM DE ACORDO COM O ITEM ANTERIOR E AS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS ABAIXO:

- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO;
- EMBALAGEM ORIGINAL E INTACTA,
- DATA DE FABRICAÇÃO,
- DATA DE VALIDADE,
- PESO LÍQUIDO,
- NÚMERO DO LOTE,
- NOME DO FABRICANTE.
- REGISTRO NO ÓRGÃO FISCALIZADOR (SIM, SIE E SIF) QUANDO COUBER;

D. OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES NAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PARANAIGUARA CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO;

E. A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, FORNECERÁ O CRONOGRAMA DE ENTREGA, QUE DEVERÁ SER ASSINADA EM CONJUNTO COM UM DOS (AS) NUTRICIONISTAS DA EQUIPE, A QUAL DEVERÁ

SE IDENTIFICAR ATRAVÉS DE SEU CARIMBO E ASSINATURA;

F. OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES, OBEDECENDO À SEGUINTE PERIODICIDADE:

- HORTIFRUTIGRANJEIROS - SEMANALMENTE,
 - DERIVADOS LÁCTEOS E REFRIGERADOS, SEMANALMENTE,
 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, DE ACORDO COM CARDÁPIO,
 - CARNES E DERIVADOS E PRODUTOS CONGELADOS, QUINZENALMENTE OU DE ACORDO COM A CAPACIDADE DE ESTOCAGEM DA UNIDADE.
 - ALIMENTOS ESTOQUE SECO (NÃO-PERECÍVEIS), QUINZENALMENTE OU DE ACORDO COM A CAPACIDADE DE ESTOCAGEM DA UNIDADE;
- G. HAVENDO NECESSIDADE DE ADEQUAÇÕES, O CRONOGRAMA DE DATAS E PERIODICIDADE PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES.

05 - Prazo e Condições de Garantia:

A. OS PRODUTOS DEVERÃO SER RIGOROSAMENTE DE QUALIDADE E ENTREGUES NAS UNIDADES DE ENSINO DE PARANAIGUARA, QUE SERÃO RESPONSÁVEIS PELA CONFERÊNCIA DOS GÊNEROS NO ATO DO RECEBIMENTO, QUE INFORMARÃO À SECRETARIA DE EDUCAÇÃO EVENTUAIS INCONSISTÊNCIAS;

B. SÓ SERÃO ACEITOS OS FORNECIMENTOS DE PRODUTOS QUE ESTIVEREM DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS, ESTANDO SUA ACEITAÇÃO CONDICIONADA À DEVIDA FISCALIZAÇÃO DOS AGENTES COMPETENTES; NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJOS PREÇOS UNITÁRIOS EXCEDAM O VALOR MÉDIO ENCONTRADO NO MERCADO; NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE NÃO SEJAM SATISFATÓRIAS;

C. AS DESPESAS COM TRANSPORTE, FRETES, BEM COMO, QUALQUER OUTRA RELACIONADA À ENTREGA DO PRODUTO, É DE TOTAL RESPONSABILIDADE DA PROPONENTE;

D. TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DEVERÃO SER TRANSPORTADOS EM CAMINHÃO TIPOBAÚ ESPECÍFICO PARA ESSE FIM, DEVENDO SER PREVIAMENTE HIGIENIZADOS E NÃO CONTER QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ACARRETAR LESÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA AOS ALIMENTOS;

E. OS GÊNEROS DE CARACTERÍSTICAS CONGELADOS OU REFRIGERADOS DEVERÃO SER TRANSPORTADOS EM CAMINHÃO TIPO BAÚ REFRIGERADOS, DE MODO A CONSERVAR A TEMPERATURA E A QUALIDADE DOS ALIMENTOS NO ATO DA ENTREGA;

F. OS GÊNEROS DEVERÃO ESTAR SOBREPOSTOS EM PALETES E/OU EM CAIXA DE POLIETILENO HIGIENIZADAS QUANDO NECESSÁRIO, NÃO SENDO PERMITIDO O TRANSPORTE DE HORTIFRUTIS EM CAIXAS DE MADEIRA OU PAPELÃO, COM EXCEÇÃO DOS OVOS QUE PODERÃO SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE PAPELÃO E/OU ISOPOR, E/OU POLIETILENO ATÓXICO;

G. OS ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM O NOME DA EMPRESA, UNIFORMIZADOS (CAMISA, SAPATO, CALÇA, CRACHÁ, BONÉ) COM HÁBITOS DE HIGIENE SATISFATÓRIOS (UNIFORME LIMPOS, HIGIENE PESSOAL ADEQUADA, BARBA E BIGODE APARADO, CABELO PROTEGIDO SEM ADORNOS E UNHAS APARADAS), CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO/PRODUÇÃO DE ALIMENTOS POSSUINDO BOA CONDUTA E RELACIONAMENTO NO LOCAL DE ENTREGA;

H. CASO SEJA DETECTADO ALGUMA FALHA NO FORNECIMENTO, QUE ESTEJA EM DESCONFORMIDADE COM O CONTRATO, A CONTRATADA DEVERÁ EFETUAR A TROCA SATISFATORIAMENTE NO PRAZO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA ÚTIL, APÓS A NOTIFICAÇÃO, SEM PREJUÍZO DAS SANÇÕES PREVISTAS;

I. A CONTRATADA DEVERÁ EMITIR RELATÓRIO TRIMESTRAL DE VENDA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS;

J. DEMAIS OBRIGAÇÕES EM CONFORMIDADE COM A LEI 14.133/21 E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTE;

K. OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DEVERÃO SER ENTREGUES DIRETAMENTE NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE MUNICIPAL, EM CONFORMIDADE COM A AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO EMITIDAS, PELA SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS, DE DATAS, PESOS E QUANTIDADES ESTABELECIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

06 - Responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço, telefone e email:

ÉDMA NUNES BASÍLIO - COORDENADORA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE PARANAIGUARA/GO. (EMAIL: EDMABASILIO@HOTMAIL.COM) TELEFONE: (064) 98434-1513

07 - Condições e prazo de pagamento:

A. O PAGAMENTO SERÁ REALIZADO MEDIANTE EMISSÃO DE NOTA FISCAL ELETRÔNICA, ATÉ ODIA 30 (TRINTA) DIAS DO MÊS SUBSEQUENTE APÓS A ENTREGA E ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS, COM O DEVIDO ATESTE DA NOTA FISCAL;

B. A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO ATRAVÉS DAS CAIXAS ESCOLARES ARCARÁ COM A DESPESA DECORRENTE DO OBJETO DE AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM RECURSOS PROVENIENTES DO CONVÊNIO FNDE – PNAE E DO TESOURO MUNICIPAL.

MANUTENÇÃO DO PNAE:

02.12.12.306.0412.2.011.3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO;

C. O PRAZO PARA FORNECIMENTO DOS PRODUTOS SERÁ DE 12 (DOZE) MESES.

08 - Critério de avaliação das propostas:

PROCEDERÁ À ABERTURA DOS ENVELOPES CONTENDO AS PROPOSTAS DE PREÇOS E CLASSIFICARÁ O(S) AUTOR (ES) DA(S) PROPOSTA(S) DE MENOR PREÇO E AQUELES QUE TENHAM APRESENTADO PROPOSTAS EM VALORES SUCESSIVOS E SUPERIORES EM ATÉ 10% (DEZ POR CENTO), RELATIVAMENTE À DE MENOR VALOR.

QUANDO NÃO FOREM VERIFICADAS, NO MÍNIMO, TRÊS PROPOSTAS ESCRITAS DE PREÇOS NAS CONDIÇÕES DEFINIDAS NO SUBITEM ANTERIOR, SERÁ CONVOCADO TODOS OS AUTORES PARA QUE PARTICIPE DOS LANCES VERBAIS, QUALQUER QUE SEJAM OS PREÇOS OFERTADOS NAS PROPOSTAS ESCRITAS.

OS LANCES VERBAIS SERÃO INICIADOS PELO AUTOR QUE APRESENTOU A MAIOR TAXA PARA O ITEM NA PROPOSTA ESCRITA E SEGUIDO PELOS DEMAIS NA ORDEM DECRESCENTE E DEVERÁ SER OBRIGATORIAMENTE INFERIOR AO MENOR PREÇO FIXADO NA PROPOSTA ESCRITA.

SENDO ACEITÁVEL A MENOR OFERTA DE PREÇO, SERÁ VERIFICADO O ATENDIMENTO DAS CONDIÇÕES HABILITARIAS PELO LICITANTE QUE A TIVER FORMULADO.

CONSTATADO O ATENDIMENTO PLENO ÀS EXIGÊNCIAS EDILÍCIAS, O PROPONENTE SERÁ DECLARADO VENCEDOR, SENDO-LHE ADJUDICADO O OBJETO.

A. AS PROPONENTES DEVERÃO APRESENTAR ATESTADO(S) FORNECIDO(S) POR PESSOA JURÍDICA, DE DIREITO PÚBLICO OU PRIVADO, COMPROVANDO A APTIDÃO PARA O DESEMPENHO DE ATIVIDADE PERTINENTE E COMPATÍVEL EM CARACTERÍSTICAS, QUANTIDADES E PRAZOS COM O OBJETO DA LICITAÇÃO;

B. AS PROPONENTES DEVERÃO APRESENTAR CÓPIA DO ALVARÁ DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ATUALIZADO, SENDO ESSE REQUISITO MÍNIMO DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA PARA A FABRICAÇÃO/PRODUÇÃO/COMERCIALIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS;

C. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE: EFETUAR OS PAGAMENTOS À CONTRATADA, NA FORMA ESTABELECIDADA DO EDITAL E NO CONTRATO;

D. FORNECER TODOS OS ELEMENTOS BÁSICOS E DADOS COMPLEMENTARES À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS ORA LICITADOS;

E. NOTIFICAR A CONTRATADA, POR ESCRITO, DE QUAISQUER IRREGULARIDADES QUE VENHAM A OCORRER, EM FUNÇÃO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS;

F. OS FORNECEDOR(ES)VENCEDOR(ES) PODERÁ(ÃO) SER EXCLUÍDOS DO PROCESSO LICITATÓRIO, MESMO COM O MENOR PREÇO, CASO SEU PRODUTO NÃO ATENDA ÀS ESPECIFICAÇÕES DESCRITAS EM EDITAL, QUE SE ESPERA SER IDÊNTICA À DO TERMO DE REFERÊNCIA;

G. CUMPRIR E FAZER CUMPRIR O DISPOSTO NAS CLÁUSULAS DESTES TERMOS DE REFERÊNCIA.

09 - Resultados esperados:

A ECONOMICIDADE A SER OBTIDA PELA ADMINISTRAÇÃO, EM RELAÇÃO À AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL, PODERÁ SER CONSEGUIDA PELO RECURSO DA COMPETITIVIDADE ENTRE EMPRESAS DO RAMO, MEDIANTE REGULAR E ADEQUADO PROCESSO LICITATÓRIO NA MODALIDADE QUE ATUADA, CUJO FATOR PREPONDERANTE SERÁ ATINGIR O MENOR PREÇO DA TAXA DE ADMINISTRAÇÃO A SER PROPOSTA. ASSIM, MEDIANTE TAL CRITÉRIO E/OU PARÂMETRO, NECESSARIAMENTE A ADMINISTRAÇÃO OBTERÁ A ECONOMIA, NÃO OBSTANTE SEJA ELA UMA EXPECTATIVA QUE DEPENDERÁ DIRETAMENTE DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO EM RELAÇÃO AO OBJETO OFERTADO PELA EMPRESA, CUJA ESCOLHA RECAIRÁ NAQUELA QUE OFERECER O MENOR PREÇO, E FACILIDADE DE CONTROLE NO CONSUMO DO REFERIDO PRODUTO PELA SECRETARIA GESTORA BEM COMO A ADMINISTRAÇÃO EM GERAL.

A. O SERVIÇO DEVERÁ SER DEVIDAMENTE ATESTADO, PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, APÓS A APROVAÇÃO DOS SERVIÇOS PELA NUTRICIONISTA DAS UNIDADES DE ENSINO, SEM O QUAL NÃO SERÁ PERMITIDO NENHUM PAGAMENTO;

B. AO(S) FORNECEDOR(ES), VENCEDOR(ES) DEVERÁ(ÃO) APRESENTAR AMOSTRAS, NA

QUANTIDADE DE 01 (UMA) POR ITENS RELACIONADOS ACIMA PARA AVALIAÇÃO TÉCNICA E SENSORIAL DOS MESMOS, QUE ESTARÃO SUJEITOS A TESTE DE ACEITABILIDADE E RENDIMENTO QUE SERÃO ANALISADAS PELO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE), MERENDEIRAS E ACOMPANHADO DE NUTRICIONISTA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, QUE EMITIRÁ CERTIFICADO DE APROVAÇÃO;

C. AS AMOSTRAS DEVERÃO SER ENTREGUES NA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO/COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NO PRAZO DE 03 (TRÊS) DIAS A CONTAR DO DIA DA LICITAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES;

D. AS AMOSTRAS NÃO SERÃO, EM HIPÓTESE NENHUMA, DEVOLVIDAS AOS FORNECEDORES E, UMA VEZ ELIMINADO O 1º FORNECEDOR, O 2º COLOCADO NA LICITAÇÃO SERÁ CONVOCADO PARA APRESENTAÇÃO DE SUAS AMOSTRAS QUE PASSARÃO PELOS MESMOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO, E ASSIM SUCESSIVAMENTE;

E. A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ATRAVÉS DE NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL DE CADA UNIDADE ESCOLAR, SERÁ RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS, OBSERVANDO TODOS OS ASPECTOS ESTIPULADOS (PRAZO DE ENTREGA, LOCAL DE ENTREGA, OBSERVÂNCIA ACERCA DA QUALIDADE E MARCA DOS PRODUTOS CONTRATADOS);

F. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE NÃO SEJAM SATISFATÓRIAS;

DISPOSIÇÕES FINAIS:

A PARTICIPAÇÃO DE QUALQUER PROPONENTE VENCEDOR NO PROCESSO IMPLICA A ACEITAÇÃO TÁCITA, INCONDICIONAL, IRREVOGÁVEL E IRRETRATÁVEL DOS SEUS TERMOS, REGRAS E CONDIÇÕES.

NOS PREÇOS JÁ ESTÃO INCLUSAS TODAS AS DESPESAS TAIS COMO: DESPESA COM FUNCIONÁRIOS, MATERIAIS UTILIZADOS, IMPOSTOS, TRANSPORTES, TAXAS OU OUTRAS.

Ilma Divina Barbosa Silva
Gestora FME

ANEXO II**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Ata de Registro de Preços nº:	
Processo Administrativo nº:	
Objeto:	

Abaixo segue os licitantes que participaram da licitação e que tiveram itens vencedores:

...Nome das empresas e itens vencedores...

A empresa DETENTORA dos itens resolvem firmar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS de acordo com o resultado da licitação decorrente do processo e licitação acima especificado, regido pela Lei Federal nº. 14.133, de 1º de abril de 2021, e, pelas condições do Edital, termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto Registro de Preços é para **AQUISIÇÃO EVENTUAL, FUTURA E PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO, PARA ATENDER A DEMANDA DO FME** para a sede do(a) MUNICIPIO DE PARANAIGUARA, nos termos do art. 82, da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE E DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 meses, sem alteração dos quantitativos originalmente registrados, conforme necessidade da Administração.

2.2. Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas situações previstas pelo Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

2.3. Comprovada a ocorrência de situação prevista no item anterior, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo, licitatório, nos termos do art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

2.4. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo(a) MUNICIPIO DE PARANAIGUARA, para a devida alteração do valor registrado em Ata.

2.5. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, o(a) MUNICIPIO DE PARANAIGUARA, não será obrigada a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS SANÇÕES

3.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

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

As multas previstas na letra “a” deste instrumento poderão, a critério da Administração, ser aplicadas isoladas ou conjuntamente com outras sanções, a depender do grau de infração cometida pelo adjudicatário;

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

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

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima desta ARP, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de idoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima desta ARP, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa, na forma prevista em edital ou contrato, em caso de atraso injustificado na entrega do serviço ou produto, no termos dos arts. 156, §3º e art. 162 da Lei 14.133/2021.

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

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

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

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

3.4.3. Quando aplicadas, as multas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis ou serem deduzidas do valor correspondente ao valor do fornecimento, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente;

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

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

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

3.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo ARP ou de outros ARPs administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA QUARTA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA E DOS PREÇOS

4.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº. 14.133/21 e Decreto 11.462/23, art. 32, bem como deverão ser observadas às condições estabelecidas no instrumento convocatório.

4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas a condição nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com órgão gerenciador.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o item anterior não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

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

4.5. O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado em Anexo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão.

4.6. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital nº 01/2024, Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

4.7. A cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada pela empresa detentora da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUINTA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

5.1. Os produtos objeto desta licitação deverão ser entregues nos prazos e preços estipulados;

5.2. A cada fornecimento, o prazo de entrega do produto será acordado pela unidade requisitante, não podendo, todavia, ultrapassar 07 (sete) dias corridos contados a partir da entrega da ordem de fornecimento ou nota de empenho.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento referente ao fornecimento dos produtos será, de 30 (trinta) dias após protocolização e aceitação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, devidamente atestada pela comissão competente. Para fins de pagamento ainda será solicitada a apresentação das certidões negativas de débito relativas a União, Estado, Municipal e Trabalhista, sendo que as mesmas deverão sempre apresentar data de validade posterior à data de emissão das respectivas Notas Fiscais.

6.2. Na ocorrência de rejeição da (s) Nota(s) Fiscal(is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

6.3. Se houver atraso após o prazo previsto, as faturas serão pagas acrescidas de juros simples de mora de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a pró-rata- die da data do vencimento até o efetivo pagamento, desde que solicitado pela Empresa.

6.4. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração de preços ou à compensação financeira.

6.5. O(A) MUNICIPIO DE PARANAIGUARA, reserva-se o direito de recusar ao pagamento se, no ato da atestação, os materiais não estiverem de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DO EMPENHO

7.1. A aquisição do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, conforme a necessidade, pelo Gestor.

7.2. A emissão do empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial será igualmente autorizada pelo Gestor.

7.3. As adesões à Ata de Registro de Preços serão autorizadas pelo Órgão Gerenciador, desde que observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

CLÁUSULA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Fica eleito o foro deste Município, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

8.2. DO GESTOR DA ARP: Será designado servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização quanto à completa execução do Contrato, conforme exige o inciso XX, do art. 16 da IN nº 015/2012, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, na ausência fica designado o(a) servidor(a) .

Paranaiguara/GO, XXX de XXXXXX de 2024

GESTOR DA PASTA

Empresa Vencedora:

CNPJ

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO Nº

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PARANAIGUARA/GO, ATRAVÉS DO **FUNDO MUNICIPAL XXXXXXXX** E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO:

Por este instrumento de contrato que entre si fazem, de um lado, **O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PARANAIGUARA/GO**, pessoa jurídica de direito público, sede na Rua Prefeito Elias Miguel Salomão, s/nº, Centro, Paranaiguara/GO, inscrita no CNPJ/MF sob nº 44.785.294/0001-80, representada por sua Gestora Sra. **ILMA DIVINA BARBOSA SILVA**, brasileira, casada, professora, portadora da CI nº MG-5.952.082 PCE/MG e do CPF nº 438.945.001-82, residente e domiciliada na Av. Presidente Tancredo Neves, nº86, Centro, nesta cidade, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei nº 14.133 de 1º de Abril de 2021 e suas alterações, neste instrumento denominado **CONTRATANTE** e de outro lado, a empresa _____ neste ato denominado(a) **CONTRATADO(A)**, neste ato representada por XXXXXX, brasileiro(a), casado(a), agente público, inscrito no CPF nº. XXXX e RG nº. XXXXXXXXX, residente e domiciliado no XXXXXXXX, têm como justo e contratado o que segue, regido pelas cláusulas e disposições seguintes:

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL – O presente contrato é regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, decorrente da licitação nº. _____, na modalidade _____, protocolo nº. _____, realizada em _____.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO CONTRATUAL

Constitui objeto do presente contrato a aquisição XXXXXXXXXXXX, nas quantidades e especificações abaixo descritas e conforme Termo de Referência anexo ao processo:

ITEM	QTD.	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1						
2						
3						
VALOR TOTAL R\$						

PARAGRAFO ÚNICO - Vinculam-se ao presente contrato independente de transcrição, o Edital, o Termo de Referência e seus anexos, bem como a proposta ofertada pelo(a) **CONTRATADO(A)** no momento do certame.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR CONTRATUAL

O valor total do presente contrato importa em R\$ _____ (_____).

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa do presente contrato correrá por conta da Dotação Orçamentária:

9.1.12.306.0367.2239.3.3.90.30.00 – Ficha 0480.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL E DA PRORROGAÇÃO

I. O presente contrato terá vigência a contar da data da assinatura até 31 de dezembro do respectivo ano, podendo ser prorrogado caso haja previsão legal, interesse entre as partes e o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133 de 2021.

II. Em caso de prorrogação do prazo de vigência do contrato, deverá ser verificada a regularidade fiscal do(a) **CONTRATADO(A)**, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

I. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal Eletrônica, indicando o número da conta corrente, agência e banco, correspondente a entrega dos materiais hospitalares, que será atestada pelo Secretário Municipal de Saúde ou servidor expressamente designado;

II. O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, após o cumprimento do subitem anterior;

III. 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 o(a) **CONTRATADO(A)** para emissão de Nota Fiscal no que pertine a parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

IV. Passados 30 (trinta) dias corridos sem o devido pagamento por culpa exclusiva da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento, de acordo com a variação “*pro rata tempore*” do INPC;

V. Nenhum pagamento será efetuado ao(a) **CONTRATADO(A)** enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso);

VI. O pagamento será via Ordem Bancária, creditado na instituição bancária eleita pelo(a) **CONTRATADO(A)**, que deverá indicar na Nota Fiscal eletrônica o banco, nº da conta corrente e agência com a qual opera. A **CONTRATANTE** não efetuará pagamento por meio de títulos de cobrança bancária;

VII. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na nota fiscal/fatura, serão devolvidos ao(a) **CONTRATADO(A)** para as correções necessárias, não respondendo a **CONTRATANTE** por quaisquer encargos resultantes de atraso na liquidação dos pagamentos correspondentes, quando este se der por culpa do(a) **CONTRATADO(A)**. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

VIII. A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao sistema de cadastro de fornecedores da Prefeitura para verificação da situação da contratada em relação às condições de habilitação e qualificação exigidas também no processo licitatório, cujo resultado será impresso e juntado aos autos do processo.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTAMENTO

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

II. Dentro do prazo de vigência do contrato, e mediante solicitação do(a) **CONTRATADO(A)**, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as

obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

III. O reajuste terá seus efeitos financeiros iniciados a partir da data de aquisição do direito do(a) **CONTRATADO(A)**, nos termos do inciso I desta cláusula;

IV. Caso o(a) **CONTRATADO(A)** não pleiteie tempestivamente o reajuste e prorrogue o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito;

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

VI. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s);

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO(A) CONTRATADO(A)

Além das disposições contidas neste Contrato, constituirão ainda obrigações do(a) **CONTRATADO(A)**:

I. Efetuar a entrega dos medicamentos em perfeitas condições, no prazo e local indicados pelo Fundo Municipal de Saúde, em estrita observância das especificações do Edital, Termo de Referência e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal eletrônica;

II. Comunicar ao **CONTRATANTE** por escrito, no prazo de 03 (três) dias úteis, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social, durante o prazo de vigência do Contrato, bem como, apresentar documentos comprobatórios;

III. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

IV. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do(s) produtos, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990) e legislação vigente;

V. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, às suas expensas os medicamentos com avarias ou defeitos;

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

VII. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

VIII. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

IX. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte de servidor do **CONTRATANTE** encarregado de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

X. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas,

frete, entrega, substituição (quando necessário), deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

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

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

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- I.** Cumprir pontualmente com todas as obrigações financeiras para com o(a) **CONTRATADO(A)**;
- II.** Receber provisoriamente e definitivamente os medicamentos, disponibilizando local, data e horário;
- III.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos medicamentos recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Edital, Termo de Referência e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- IV.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do(a) **CONTRATADO(A)**, através de servidor especialmente designado;
- V.** Rejeitar, no todo ou em parte, os medicamentos entregues em desacordo com as especificações, notificando o(a) **CONTRATADO(A)**, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento, fixando prazo para a sua substituição, com ônus total ao(à) **CONTRATADO(A)**;
- VI.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestadamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
 - a)** A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;
- VII.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro realizados pelo(a) **CONTRATADO(A)** no prazo máximo de 01 (um) mês;
- VIII.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo(a) **CONTRATADO(A)** com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do(a) **CONTRATADO(A)**, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- IX.** Notificar o(a) **CONTRATADO(A)**, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento, com ônus total ao(à) **CONTRATADO(A)**;
- X.** Fornecer a qualquer tempo e com máximo de presteza, mediante solicitação escrita do(a) **CONTRATADO(A)**, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos.

CLÁUSULA NONA – DO FORNECIMENTO E DO RECEBIMENTO

- I.** O fornecimento deverá ser efetuado em até 07 (sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da

autorização de entrega, devendo ser realizado de segunda a sexta-feira nos horários das 08h00min às 11h00min. e das 13h00min às 17h00min.

II. A entrega dos produtos deverá ser feita no departamento de Compras do Município, situado na Praça dos Três Poderes, s/nº, Centro, CEP: 75.880-000, nesta cidade de Paranaiguara/GO.

III. Os produtos deverão ser descarregados pelos funcionários da empresa vencedora.

IV. Os produtos deverão conter prazo de validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data do aceite ou no mínimo de 70% do prazo máximo para os produtos que possuem validade inferior a mencionada.

V. Os produtos serão solicitados conforme, especificada na autorização de entrega, de acordo com as necessidades do contratante e sem prejuízo dos valores contratados inicialmente.

VI. Todas as despesas de envio, transporte, carga descarga e outras para efetiva entrega dos produtos, correrão por conta da licitante adjudicada.

VII. Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, contendo de forma visível nas respectivas embalagens as seguintes informações:

- a) Data de fabricação e data de vencimento;
- b) Número do lote;

VIII. Os produtos entregues serão submetidos a avaliação de qualidade, e também quantitativamente conforme autorização de fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices. Caso os produtos não atendam as devidas exigências, deverão ser imediatamente substituídos, caso contrário, o pagamento ficará paralisado até a devida troca.

IX. Os produtos serão recebidos:

a) **Provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização devidamente designado, com verificação posterior da conformidade com as exigências contratuais, no período máximo de **05 (cinco)** dias úteis contados da data do recebimento do objeto.

b) **Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais no prazo de até **10 (dez)** dias a partir do recebimento provisório.

c) O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da **CONTRATADA** pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

VII. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas no Edital e no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

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

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

II. Caso o(a) **CONTRATADO(A)** não cumpra quaisquer das obrigações assumidas, ou fraude, por qualquer meio, a presente contratação, poderão ser aplicadas, segundo a gravidade da falta cometida, uma ou mais das seguintes penalidades, a juízo da Administração da Prefeitura:

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

b) Multa:

b.1) Moratória de 1,5% (um virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

b1.1) O atraso superior a 20 (vinte) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021;

b.2) Compensatória de 30 % (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

b.3) Compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial do objeto, avaliada a gravidade e o prejuízo causado pela infração cometida, aplicando-se os Princípios da Razoabilidade e da Proporcionalidade.

c) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do inciso I desta Cláusula, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do inciso I desta Cláusula, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

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

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

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

VI. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo **CONTRATANTE** ao(a) **CONTRATADO(A)**, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021);

VII. Nos casos não contemplados nessa cláusula, aplica-se o disposto no Título IV, Capítulo I da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCINDIBILIDADE/EXTINÇÃO

I. A rescisão do presente contrato poderá ocorrer, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, quando o(a) **CONTRATADO(A)**:

a) Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste instrumento sem prévia anuência do **CONTRATANTE**;

b) Deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações deste contrato;

c) Desatender às determinações do servidor do **CONTRATANTE**, no exercício de suas atribuições de

acompanhamento e fiscalização da execução do contrato;

d) Cometer, reiteradamente, faltas na execução do contrato;

e) Ocorrer alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

e.1) Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

f) Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado.

II. A rescisão do contrato poderá ocorrer por mútuo consentimento entre as partes, devendo ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzida a termo no respectivo processo, desde que haja interesse da Administração;

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

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

V. O contrato poderá ser extinto ou rescindido, ainda, pelos motivos previstos nos artigos 106, inciso III, 137, 138 e 139 da Lei 14.133, de 01/04/2021 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES

I. Quaisquer eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos Arts. 124 a 135 da Lei n.º 14.133 de 01/04/2021, e alterações;

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

III. O(A) **CONTRATADO(A)** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em observância ao art. 125 da Lei 14.133/21.

IV. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

I. Incumbirá ao **CONTRATANTE** divulgar o presente instrumento contratual na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

II. 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.

III. As comunicações entre o **CONTRATANTE** e o(a) **CONTRATADO(A)** devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

IV. O **CONTRATANTE** poderá convocar o representante do(a) **CONTRATADO(A)** para adoção de providências que

devam ser cumpridas de imediato.

V. 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).

VI. O fiscal 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, devendo sempre observar as diretrizes do Decreto Municipal nº 798/2023;

VII. O fiscal do contrato anotar 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 e e Decreto Municipal nº 798/2023, art. 20, II);

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

VIII. O gestor do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do(a) **CONTRATADO(A)**, acompanhará o empenho, o pagamento, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

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

X. 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.

XI. 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;

XII. O gestor do contrato e os fiscais do contrato na execução das suas atividades deverão observar as diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021;

XIII. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do(a) **CONTRATADO(A)**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

I. Nos casos omissos, serão decididos pelo **CONTRATANTE**, aplicadas as regras da Lei nº 14.133/2021, suas alterações e demais normas federais aplicáveis, os princípios do Direito Administrativo e Constitucional, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

II. Em caso algum o **CONTRATANTE** pagará indenização ao(à) **CONTRATADO(A)** por encargos resultantes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, oriundos de contrato entre as mesmas e seus empregados, prepostos ou terceiros.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

O Foro do presente Contrato é o da cidade de Paranaiguara/GO, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estar assim justos e acordados com tudo o que aqui foi expresso, firmam o presente instrumento de igual teor e forma, na presençadas testemunhas abaixo, para que produza os efeitos legais necessários.

Paranaiguara/GO, XX de XXXXXX de 2024,

FME
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

CPF

2. _____

CPF

ANEXO IV**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO TENHA CELEBRADO CONTRATOS COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA CUJOS VALORES SOMADOS EXTRAPOLEM A RECEITA BRUTA MÁXIMA ADMITIDA PARA FINS DE ENQUADRAMENTO COMO EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

A empresa _____, inscrita
no CNPJ (M.F.) sob o nº _____,
sediada _____ à
Rua/Avenida _____ nº
_____, Setor/Bairro_, na cidade de _____ Estado
de _____, por seu _____
(diretor ou sócio com poderes de gerência), declaro para os devidos fins que não celebramos contratos com a
Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de
enquadramento como empresa de pequeno porte.

Local e data.

Nome completo e assinatura do declarante