



**PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS**

**Nº 87/2024**

**REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE, LAZER E TURISMO DE TURVÂNIA-GOÍÁS, BEM COMO À ESCOLA MUNICIPAL MARTINEZ DIAS DE ARAÚJO E EXTENSÃO CRECHE MUNICIPAL MISSIONÁRIA DJANIRA CUSTÓDIO DA SILVA, NOS TERMOS DA TABELA ABAIXO E, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO**

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 1.212.38,10**

**DATA DE ABERTURA: DIA 03 DE janeiro DE 2025 ÀS 09H (Horário de Brasília)**

**HORÁRIO: 09:00HS**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO**

**MODO DE DISPUTA: ABERTO**

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM**



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 087/2024**  
**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

<b>PROCESSO Nº:</b>	<b>6087/2024 e 6086/2024</b>
<b>INTERESSADO:</b>	<b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TURVÂNIA</b>
<b>DATA E HORARIO DA SESSÃO:</b>	Início de acolhimento de propostas dia 18/12/2024. Propostas recebidas até dia 03/01/2025 às 08h59min Abertura das propostas eletrônicas dia 03/01/2025 às 09h00min Início sessão de disputa de lances dia 03/01/2025 às 09h00min Tempo normal de disputa de lances: a critério da Pregoeira.
<b>OBJETO:</b>	<b>REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo de Turvânia-Goiás, bem como à Escola Municipal Martinez Dias de Araújo e extensão Creche Municipal Missionária Djanira Custódio da Silva, nos termos da tabela abaixo e, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento</b>
<b>CRITÉRIO DE JULGAMENTO:</b>	<b>MENOR PREÇO POR ITEM</b>
<b>LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:</b>	Endereço eletrônico: <a href="https://bnc.org.br/">https://bnc.org.br/</a> “ACESSO IDENTIFICADO”. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília – DF.
<b>PREGOEIRO:</b>	<b>MARIANA CARMÉLIA DOS SANTOS BERNARDO - PREGOEIRA</b>
<b>AMPARO LEGAL:</b>	Regido pela Lei nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, Lei Municipal nº 3.231/2021, Decreto Municipal nº 1.770, Decreto Municipal nº (regulamenta SRP) e demais legislações pertinentes.
O EDITAL poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço <a href="http://www.turvania.go.gov.br">www.turvania.go.gov.br</a> ou a partir da data de sua publicação, através do_Endereço eletrônico: <a href="https://bnc.org.br/">https://bnc.org.br/</a> . Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Permanente de Licitação, Fone: (64) 3682-1768. E-mail: <a href="mailto:licitacaoturvania@gmail.com">licitacaoturvania@gmail.com</a> .	



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 87/2024**

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

O MUNICÍPIO DE TURVÂNIA, por intermédio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, usando da competência atribuída pelo Decreto Municipal Nº 1770 de 02/01/2024, torna público aos interessados, que estará realizando no dia, hora e local discriminado na capa deste EDITAL, sessão pública referente ao **Pregão Eletrônico nº 87/2024**, que será regida em conformidade com as regras estipuladas na Lei Federal nº 14.133/21, Lei Complementar Federal nº 123/2006, Lei Complementar Federal nº 147/2014, Decreto Municipal nº 1.769 de 02/01/2024, Decreto Municipal nº (1.768 de 02/01/2024 e demais legislações pertinentes.

**1. OBJETO**

**1.1.** O objetivo do presente Termo de Referência visa solicitar que seja aberto Processo Licitatório visando aquisição de gêneros alimentícios destinados à MERENDA ESCOLAR – CONTRAPARTIDA E PNAE da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo de Turvânia-Goiás, bem como à Escola Municipal Martinez Dias de Araújo e extensão Creche Municipal Missionária Djanira Custódio da Silva (ANEXO I).

**1.2.** A licitação será dividida em itens, conforme tabela abaixo descrita, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

ITEM	QUANTIDADE		UN.	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	VALOR	
	SOLICITADA	APROVADA				ESTIMADO	TOTAL
00001	15,0000	15,0000	UN	47376	Açafrão em pó, in natura, 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	6,0200	90,3000



00002	410,0000	410,0000	PC	47377	Açúcar refinado, 1ª qualidade, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajosos, não empedrados, não úmidos. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica contendo 5kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	28,7000	11.767,0000
00003	90,0000	90,0000	PC	47378	Amido de milho, 500g, 1ª qualidade. Produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p. Embalagem plástica, atóxica, contendo identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O	14,7600	1.328,4000



					produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00004	100,0000	100,0000	PC	47379	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 2KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	18,3300	1.833,0000
00004	100,0000	100,0000	PC	47379			1.833,0000



00005	1.400,0000	1.400,0000	PC	47380	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 5KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	45,2600	63.364,0000
00006	400,0000	400,0000	LA	47381	Atum em conserva, sólido, ralado ou em pedaços, ao próprio suco com óleo comestível, preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imerso em óleo comestível. Ingredientes: Atum, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em latas de alumínio de 170 g de peso líquido e 120 g de peso drenado, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no	14,7600	5.904,0000



					mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		
00007	50,0000	50,0000	UN	47382	Azeite de oliva, tipo extra virgem, acidez máxima 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	82,3300	4.116,5000
00008	50,0000	50,0000	PC	47383	Batata tipo palha, ralada, 800g, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isenta de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e	47,1100	2.355,5000



					validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00009	200,0000	200,0000	PC	47384	Biscoito de doce, tipo rosquinha, 800g, 1ª qualidade. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Acondicionada em embalagem transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de	9,0600	1.812,0000
00009	200,0000	200,0000	PC	47384	matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		1.812,0000
00010	180,0000	180,0000	PC	47385	Biscoito tipo cream-cracker - salgado, tipo água e sal, 800g, 1ª qualidade, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Acondicionada em embalagem primária atóxica e individualizada em papel celofane e secundária em caixas de papelão. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do	10,0000	1.800,0000





					produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00011	450,0000	450,0000	PC	47386	Cacau em pó, 100% puro, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans, sem lactose, 1ª qualidade, Acondicionada em embalagem primária atóxica e individualizada. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	47,3300	21.298,5000
00012	5,0000	5,0000	PC	47387	Camomila desidratada, in natura, 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no	32,7600	163,8000



					mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00013	8,0000	8,0000	PC	47388	Canela em pó, in natura, 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	8,8500	70,8000
00014	5,0000	5,0000	PC	47389	Canela em rama, in natura, 100% pura, sem adição de ingredientes, cascas sãs, limpas e secas, em forma de semi-tubo, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	8,4000	42,0000



00015	300,0000	300,0000	PC	47390	Canjiquinha de milho, amarela, 1kg, tipo quirera, 1ª qualidade, com aspecto, aroma, odor e sabor característicos. Produto livre de	8,2100	2.463,0000
00015	300,0000	300,0000	PC	47390	matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		2.463,0000
00016	1.180,0000	1.180,0000	KG	47391	Carne bovina, corte de 1ª qualidade, sem osso, cortada em bife ou moída (conforme solicitação), tipo coxão mole, alcatra, contra filé, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação	47,5500	56.109,0000



					pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		
00017	2.190,0000	2.190,0000	KG	47392	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, sem osso, cortada em cubos ou moída (conforme solicitação), tipo acém e coxão duro, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou	43,5200	95.308,8000



					Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		
00018	100,0000	100,0000	KG	47393	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, moída e moldada no formato de almôndega, congelada	51,0000	5.100,0000
00018	100,0000	100,0000	KG	47393	até - 12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da		5.100,0000



					Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		
00019	100,0000	100,0000	KG	47394	Carne bovina, corte costela bovina, com ossos, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da	41,4300	4.143,0000



					Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		
00020	150,0000	150,0000	KG	47395	Carne bovina, tipo fígado, sem osso, corte de 1ª qualidade, em peça inteira, iscas ou bifes (conforme solicitação), sem pele, com aspecto firme, congelada até -12°C, embalada a vácuo, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos	17,3000	2.595,0000



					oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou		
00020	150,0000	150,0000	KG	47395	Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		2.595,0000





00021	120,0000	120,0000	KG	47396	KG. Carne bovina, corte dianteiro de 1ª qualidade, sem osso, injetada com salmoura de sal e nitrito, dessecada ao sol, consistência firme, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.	96,1300	11.535,6000
-------	----------	----------	----	-------	---	---------	-------------



00022	2.720,0000	2.720,0000	KG	47397	Peito de frango, tipo filé, corte de 1ª qualidade, sem osso e sem pele, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo de 1 a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.	29,4300	80.049,6000
00023	100,0000	100,0000	KG	47398	KG. Carne suína, tipo costela, com ossos,	27,6100	2.761,0000



					congelada, corte de 1ª qualidade, congelada		
00023	100,0000	100,0000	KG	47398	até -12°C, embalada a vácuo, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica e atóxica. Sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		2.761,0000



00024	300,0000	300,0000	KG	47399	Carne suína, tipo lombo, congelada, corte de 1ª qualidade, em cubos, sem pele e sem osso, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica atóxica contendo aproximadamente 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo	34,5000	10.350,0000
-------	----------	----------	----	-------	--	---------	-------------



					fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		
00025	100,0000	100,0000	KG	47400	Carne suína, tipo suã, congelada, corte de 1ª qualidade, sem pele e sem osso, congelada até - 12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O	21,4700	2.147,0000



00025	100,0000	100,0000	KG	47400	produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		2.147,0000
00026	1.990,0000	1.990,0000	KG	47401	Frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelada, corte de 1ª qualidade, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter	18,6300	37.073,7000



					indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		
00027	60,0000	60,0000	PC	47402	Chimichurri desidratado, 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	4,9200	295,2000
00028	100,0000	100,0000	PC	47403	Coco ralado, tipo desidratado, 100g, 1ª qualidade, sem adição de açúcar, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno	5,7400	574,0000



					leitoso, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00029	30,0000	30,0000	PC	47404	Colorau em pó, tipo desidratado, à base de urucum, 1ª qualidade 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do	3,6800	110,4000
00029	30,0000	30,0000	PC	47404	produto. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		110,4000
00030	30,0000	30,0000	PC	47405	Cravo da Índia, in natura, 100% puro, sem adição de ingredientes, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso,	15,9300	477,9000





					data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00031	110,0000	110,0000	CX	47406	Creme de leite, UHT, teor de gordura de 20 a 35%. Composição básica: creme de leite, soro de leite e estabilizante goma xantana, goma guar, fosfato dissódico e citrato de sódio, sem glúten. Embalagem tetrapak com 1.000g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade de acordo com o Ministério da Agricultura. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	21,0300	2.313,3000
00032	30,0000	30,0000	PC	47407	Erva doce desidratada, in natura, 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	20,6600	619,8000



00033	30,0000	30,0000	UN	47408	Ervilha verde em conserva, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalada em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	5,3200	159,6000
00034	730,0000	730,0000	UN	47409	Extrato de tomate, simples, concentrado, contendo no mínimo 850g, 1ª qualidade, com cor, odor, textura e sabor característicos. Composição com, no mínimo, 6% de sólidos solúveis de tomate, açúcar e sal. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	19,8600	14.497,8000
00035	80,0000	80,0000	UN	47410	Farinha de aveia, fina, 1ª qualidade, com cor,	15,0000	1.200,0000



00035	80,0000	80,0000	UN	47410	odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária transparente, atóxica, fechada hermeticamente, não violada e resistente. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		1.200,0000
00036	460,0000	460,0000	KG	47411	Farinha de mandioca, pacote de 1kg, 1ª qualidade, branca ou amarela, fina, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	17,1700	7.898,2000
00037	140,0000	140,0000	PC	47412	Farinha de milho, pacote de 500g, 1ª qualidade, apresentação em flocos, macerado/socado e peneirado, cor amarela, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos	5,6600	792,4000



					animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00038	1.400,0000	1.400,0000	PC	47413	Farinha de trigo, pacote 1 kg, 1ª qualidade, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionado em embalagem atóxica plástica ou de papel, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	7,9000	11.060,0000
00039	960,0000	960,0000	KG	47414	Feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	8,9500	8.592,0000



00040	690,0000	690,0000	KG	47415	Feijão PRETO , tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	8,9500	6.175,5000
00041	260,0000	260,0000	UN	47416	Fermento em pó químico, 1ª qualidade. Composição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de sódio, bicarbonato de cálcio. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica, com 250g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	11,2900	2.935,4000



00042	100,0000	100,0000	KG	47417	Peixe, tipo tilápia, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, filé inteiro ou fatiado em bifes de 120g em média, congelados a - 12°C isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.	83,3300	8.333,0000
00043	260,0000	260,0000	PC	47418	Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacote plástico, atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo	8,5600	2.225,6000



					fabricante.		
00044	180,0000	180,0000	PC	47419	Flocão de milho, amarelo, sem sal, odor e sabor próprio, 1ª qualidade. Acondicionado em pacote plástico, atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	6,5500	1.179,0000
00045	200,0000	200,0000	UN	47420	Iogurte comum, tipo bebida láctea, 1ª qualidade, com polpa de frutas variada. Ingredientes: Leite parcialmente desnatado in natura e ou reconstituído, açúcar, preparado de frutas, fermento lácteo. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. O produto deverá estar refrigerado, ser embalado hermeticamente fechado, em embalagem plástica, atóxica, resistente, leitosa, pesando	16,5800	3.316,0000



					aproximadamente 1000 ml, embalagem íntegra e sem furos. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 45 dias de validade e deverá ter sido		
00045	200,0000	200,0000	UN	47420	embalado há menos de 30 dias.		3.316,0000
00046	100,0000	100,0000	UN	47421	Iogurte natural, tipo integral, 1ª qualidade, sem adição de açúcares, polpa de frutas ou saborizantes, produzido a partir de leite pasteurizado. O produto deverá estar refrigerado, ser embalado hermeticamente fechado, em embalagem plástica, atóxica, resistente, leitosa, pesando aproximadamente 170 ml, embalagem íntegra e sem furos. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. No ato da entrega deverá ter 30 dias de validade e deverá ter sido embalado há menos de 30 dias.	2,8200	282,0000
00047	550,0000	550,0000	UN	47422	Leite de vaca desnatado, UHT, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso,	8,0900	4.449,5000





					data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00048	60,0000	60,0000	UN	47423	Leite de coco, natural, concentrado, tradicional, sem lactose, sem glúten, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em frasco de vidro ou plástico contendo no mínimo 200ml, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	5,2000	312,0000
00049	40,0000	40,0000	PC	47424	Leite em pó, desnatado, instantâneo, 400g, obtido por desidratação do leite de vaca desnatado, mediante processos tecnológicos adequados, com aspecto, cor, odor e sabores característicos. Ingredientes: leite em pó. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica aluminizada, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.	28,1500	1.126,0000



					No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00050	4.950,0000	4.950,0000	UN	47425	Leite de vaca integral, UHT, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	8,7100	43.114,5000
00051	200,0000	200,0000	UN	47426	Leite de vaca integral, UHT, sem lactose, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação	17,4300	3.486,0000
00051	200,0000	200,0000	UN	47426	nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		3.486,0000



00052	100,0000	100,0000	PC	47427	Lentilha, 1ª qualidade, com cor, odor e aparência característicos, com 95% dos grãos inteiros. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	19,4600	1.946,0000
00053	50,0000	50,0000	KG	47428	Linguiça defumada, tipo calabresa, 1ª qualidade. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.	38,7900	1.939,5000



00054	75,0000	75,0000	KG	47429	Linguiça de frango, congelada, feita com partes de aves (frangos), 1ª qualidade, apresentando gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais e em proporções adequadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido	23,7100	1.778,2500
-------	---------	---------	----	-------	--	---------	------------



					embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		
00055	210,0000	210,0000	KG	47430	Linguiça de carne suína - tipo paio, 1º qualidade. Composição: carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, extrato de arroz fermentado, água, aroma natural, pimentas: calabresa e preta, regulador de acidez lactato de sódio. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as	29,4900	6.192,9000
00055	210,0000	210,0000	KG	47430	Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos		6.192,9000



					normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.		
00056	30,0000	30,0000	PC	47431	Louro in natura, desidratado, 100% natural, sem adição de outros ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	21,9700	659,1000
00057	600,0000	600,0000	PC	47432	Macarrão, tipo espaguete, nº3, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos ou sêmola/semolina, com 500g, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água e não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do	6,7500	4.050,0000



					fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00058	1.110,0000	1.110,0000	PC	47433	<p>Macarrão, tipo parafuso, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos, com 1 kg, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água e não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.</p> <p>Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</p>	6,6500	7.381,5000



00059	100,0000	100,0000	PC	47434	Macarrão, tipo picado, “Ave-Maria”, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos, com 1 kg, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica,	6,2300	623,0000
00059	100,0000	100,0000	PC	47434	transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		623,0000
00060	180,0000	180,0000	UN	47435	Margarina, do tipo cremoso, 1ª qualidade, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional,	12,7300	2.291,4000





					alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00061	50,0000	50,0000	UN	47436	Margarina, do tipo cremoso, 1ª qualidade, com sal, sem lactose, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	15,6600	783,0000
00062	150,0000	150,0000	LA	47437	Milho verde em conserva, 1ª qualidade. Composição: milho, água, sem conservantes ou outros ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo 200g ou 2 kg (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem,	5,0300	754,5000



					rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00063	200,0000	200,0000	PC	47438	Milho para o preparo de canjica, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	6,5900	1.318,0000
00064	50,0000	50,0000	PC	47439	Milho para pipoca, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	7,2600	363,0000
00065	115,0000	115,0000	UN	47440	Óleo vegetal, tipo girassol, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento	18,2600	2.099,9000



00065	115,0000	115,0000	UN	47440	de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		2.099,9000
00066	1.500,0000	1.500,0000	UN	47441	Óleo vegetal, tipo soja, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	14,0800	21.120,0000
00067	50,0000	50,0000	PC	47442	Orégano desidratado, 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	5,9900	299,5000



00068	1.300,0000	1.300,0000	DZ	47443	Ovos de galinha, granja, tipo branco, classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal, resolução nº 05 de 05/07/91-cipoa/ma. Data de fabricação e validade mínima de 15 dias do seu acondicionamento, com registro do SIF impresso na embalagem.	17,3400	22.542,0000
00069	100,0000	100,0000	PC	47444	Pão, tipo forma, fatiado, pacote fechado, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans, tamanho uniforme e boa apresentação. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	10,1600	1.016,0000



00070	300,0000	300,0000	PC	47445	Pão, tipo bisnaguinha, pacote fechado com 12 unidades, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Peso mínimo de cada pão: 30g, tamanho uniforme e boa apresentação. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	12,0900	3.627,0000
00071	790,0000	790,0000	PC	47446	Polvilho de mandioca, tipo doce, 500g ou 1kg, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans.	19,6000	15.484,0000
00071	790,0000	790,0000	PC	47446	Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		15.484,0000



00072	100,0000	100,0000	KG	47447	Presunto cozido, sem capa de gordura, a base de carne suína magra (pernil), fatiado com 10g cada, aspecto, cor, sabor e odor característicos, 1ª qualidade. Composição: pernil suíno, água, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes, antioxidantes, corantes. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.	35,9500	3.595,0000
00073	180,0000	180,0000	KG	47448	Queijo, tipo mussarela, tradicional, 500g, 1ª qualidade, levemente salgado, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais.	65,2600	11.746,8000



					Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00074	145,0000	145,0000	PC	47449	Queijo ralado, tipo parmesão, tradicional, 500g, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	43,6100	6.323,4500
00075	80,0000	80,0000	KG	47450	Sal refinado, iodado, 1ª qualidade, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajosos, não empedrados, não úmidos, cor, odor, sabor e textura característicos. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção,	4,0000	320,0000



					embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00076	50,0000	50,0000	KG	47451	Salsicha, produto cárneo, preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação,	14,9300	746,5000
00076	50,0000	50,0000	KG	47451	adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, isenta de ossos, peles, aponeuroses e cartilagens, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos, aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura característicos, sem manchas pardas ou esverdeadas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 35 a 40g. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo permitida a utilização máxima de 4% de proteína vegetal. Deverá ser congelada e		746,5000





					armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00077	200,0000	200,0000	GF	47452	Suco sabor caju, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	15,7600	3.152,0000
00078	200,0000	200,0000	GF	47453	Suco sabor goiaba, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do	16,3300	3.266,0000



					fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.		
00079	200,0000	200,0000	GF	47454	Suco sabor maracujá, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	19,4900	3.898,0000
00080	200,0000	200,0000	GF	47455	Suco sabor uva, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita	18,3000	3.660,0000
00080	200,0000	200,0000	GF	47455	pelo fabricante.		3.660,0000



00081	30,0000	30,0000	UN	47456	KG. Tempero alho e sal, pronto, caseiro, sem adição de outros ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalado há menos de 30 dias.	9,9700	299,1000
00082	80,0000	80,0000	PC	47457	Trigo para quibe, quebrado e torrado, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	8,4700	677,6000



00083	30,0000	30,0000	PC	47458	Uva passa escura, desidratada, sem caroço, sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	5,8300	174,9000
00084	40,0000	40,0000	UN	47459	Vinagre de frutas, acidez 4%, conservante INSS 220, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, com cor, odor e sabor característicos. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	10,7400	429,6000



00085	60,0000	60,0000	KG	47460	Abacate comum in natura, frescos, 1ª qualidade, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	18,6000	1.116,0000
00086	150,0000	150,0000	UN	47461	Abacaxi, tipo pérola, in natura, 1ª qualidade, com 70 % de maturação, fresco, sadio, firme ao toque. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades,	13,2500	1.987,5000
00086	150,0000	150,0000	UN	47461	insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma características da espécie sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		1.987,5000
00087	380,0000	380,0000	KG	47462	Abóbora do tipo verde, "abobrinha", in natura, 1ª qualidade, frescas, sadias, firme ao toque, casca lisa, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de	4,4800	1.702,4000



					enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00088	500,0000	500,0000	KG	47463	Abóbora do tipo cabotiá, in natura, 1ª qualidade, fresca, sadia, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	3,0300	1.515,0000
00089	710,0000	710,0000	PÉ	47464	Alface, tipo crespa, in natura, 1ª qualidade, fresca e são, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. . Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	7,5000	5.325,0000



00090	170,0000	170,0000	KG	47465	Alho, tipo comum, in natura, 1ª qualidade, fresco, sadio, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	45,7400	7.775,8000
00091	70,0000	70,0000	KG	47466	Ameixa, in natura, frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	39,1300	2.739,1000
00092	900,0000	900,0000	KG	47467	Banana, tipo prata, in natura, frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	14,3900	12.951,0000
00093	160,0000	160,0000	KG	47468	Banana, tipo da terra, in natura, frescas, 1ª	17,8800	2.860,8000



00093	160,0000	160,0000	KG	47468	qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		2.860,8000
00094	560,0000	560,0000	KG	47469	Banana, tipo maçã, in natura, frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	17,6000	9.856,0000
00095	700,0000	700,0000	KG	47470	Batata tipo inglesa, in natura, frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	14,9200	10.444,0000





00096	280,0000	280,0000	KG	47471	Batata tipo doce, in natura, frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, graúda, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	11,0600	3.096,8000
00097	300,0000	300,0000	KG	47472	Beterraba, in natura, 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	2,8700	861,0000
00098	140,0000	140,0000	KG	47473	UND. Brócolis, in natura, tipo japonês, 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte	6,8300	956,2000



					conforme exigências legais.		
00099	150,0000	150,0000	KG	47474	Cará, in natura, 1ª qualidade, fresco, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes - tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	15,9600	2.394,0000
00100	500,0000	500,0000	KG	47475	Cebola, in natura, 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidas ao atingir grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta	5,8300	2.915,0000
00100	500,0000	500,0000	KG	47475	de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		2.915,0000
00101	400,0000	400,0000	KG	47476	Cenoura, in natura, 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias	13,4100	5.364,0000



					terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00102	120,0000	120,0000	MÇ	47477	Cheiro verde, in natura, 1ª qualidade, fresco, composto por cebolinha, salsa e cheiro verde. Coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	4,3900	526,8000
00103	240,0000	240,0000	MÇ	47478	Couve, tipo manteiga, in natura, 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	5,0600	1.214,4000
00104	140,0000	140,0000	UN	47479	UND. Couve flor, in natura, 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, sem injúrias, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e	17,7700	2.487,8000



					aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00105	220,0000	220,0000	KG	47480	Chuchu, in natura, 1ª qualidade, fresco, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais	10,6600	2.345,2000
00106	180,0000	180,0000	KG	47481	Jiló, tipo verde, in natura, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	21,2000	3.816,0000
00107	220,0000	220,0000	KG	47482	Inhame, in natura, 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas,	18,2900	4.023,8000



					sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00108	600,0000	600,0000	KG	47483	Laranja, tipo pêra, in natura, 1ª qualidade, com 70 % de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	11,9000	7.140,0000
00109	115,0000	115,0000	KG	47484	Limão, tipo Taiti, in natura, 1ª qualidade, tamanho médio, conformação lisa e uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	15,5000	1.782,5000
00110	950,0000	950,0000	KG	47485	Maçã, tipo comum, in natura, 1ª qualidade, tamanho médio, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas,	17,6000	16.720,0000



					larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00111	950,0000	950,0000	KG	47486	Mamão, tipo formosa, in natura, 1ª qualidade, fresco, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	13,3600	12.692,0000
00112	380,0000	380,0000	KG	47487	Manga, comum, in natura, 1ª qualidade, fresca, com grau de maturação ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, permitindo que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	3,2400	1.231,2000



00113	600,0000	600,0000	KG	47488	Mandioca, in natura, 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	12,0400	7.224,0000
00114	220,0000	220,0000	KG	47489	Maracujá, in natura, 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	18,6600	4.105,2000
00114	220,0000	220,0000	KG	47489	agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		4.105,2000
00115	500,0000	500,0000	KG	47490	Massa de mandioca, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	18,6300	9.315,0000



					Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00116	610,0000	610,0000	KG	47491	Massa de milho, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	27,6700	16.878,7000
00117	2.800,0000	2.800,0000	KG	47492	Melancia, in natura, 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Com cor, sabor e aroma uniformes e característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	10,6700	29.876,0000
00118	570,0000	570,0000	KG	47493	Melão, tipo comum, in natura, 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e	10,3300	5.888,1000





					tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00119	600,0000	600,0000	KG	47494	Mexerica/tangerina tipo ponkan, in natura, 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Com cor, sabor e aroma uniformes e característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	18,9600	11.376,0000
00120	2.160,0000	2.160,0000	ES	47495	Milho verde, espiga, in natura, 1ª qualidade, fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	5,4000	11.664,0000
00121	60,0000	60,0000	CX	47496	Morango, in natura, 1ª qualidade, fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos	25,4700	1.528,2000



					que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais		
00122	140,0000	140,0000	KG	47497	Pepino, tipo comum, in natura, 1ª qualidade,	11,1000	1.554,0000
00122	140,0000	140,0000	KG	47497	selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		1.554,0000
00123	160,0000	160,0000	KG	47498	Pêra, in natura, 1ª qualidade, semi-maturada, selecionada e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	21,6300	3.460,8000
00124	140,0000	140,0000	KG	47499	Pimentão, in natura, 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que	13,4600	1.884,4000



					alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00125	1.200,0000	1.200,0000	KG	47500	Polpa de frutas, in natura, 1ª qualidade, sabores variados, concentrada, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	53,2700	63.924,0000
00126	140,0000	140,0000	KG	47501	Quiabo, in natura, 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	26,1800	3.665,2000
00127	750,0000	750,0000	KG	47502	Repolho, tipo branco, in natura, 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhido ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com	10,2200	7.665,0000



					uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00128	1.100,0000	1.100,0000	KG	47503	Tomate, in natura, 1ª qualidade, aparência fresca e sã, podres, não muito maduros e não muito verdes, casca íntegra, com sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	17,4700	19.217,0000
00129	160,0000	160,0000	KG	47504	Vagem, in natura, 1ª qualidade, aparência fresca e sã, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor características da espécie. Não	25,2600	4.041,6000
00129	160,0000	160,0000	KG	47504	serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		4.041,6000



00130	80,0000	80,0000	KG	47505	Biscoito de queijo, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: polvilho doce, óleo de soja, queijo curado ralado, ovos, leite e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	42,8300	3.426,4000
00131	60,0000	60,0000	KG	47506	Enroladinho sanduíche, de fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	51,2700	3.076,2000
00132	85,0000	85,0000	KG	47507	Enroladinho de queijo, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso	49,0000	4.165,0000



					mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00133	1.270,0000	1.270,0000	KG	47508	Pão careca, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	32,2400	40.944,8000
00134	1.100,0000	1.100,0000	KG	47509	Pão de milho, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fubá, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	32,5700	35.827,0000



00135	50,0000	50,0000	UN	47510	Pão de queijo assado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: polvilho doce, sal, óleo de soja, queijo curado ralado, ovos, leite e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 30g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	46,3600	2.318,0000
00136	1.050,0000	1.050,0000	KG	47511	Pão francês, fermentado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo, sal e água, apresentando casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	29,1300	30.586,5000
00136	1.050,0000	1.050,0000	KG	47511	Pão francês, fermentado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo, sal e água, apresentando casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		30.586,5000
00137	1.100,0000	1.100,0000	KG	47512	Pão de mandi, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais	32,1300	35.343,0000



					e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.		
00138	180,0000	180,0000	KG	47513	Rosca assada, trançada, fabricação própria, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	33,3500	6.003,0000
00139	50,0000	50,0000	KG	47514	Rosca húngara, trançada, fabricação própria, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.	43,0200	2.151,0000





00140	730,0000	730,0000	KG	45285	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, sem osso, cortada em cubos ou moída (conforme solicitação), tipo acém e coxão duro, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até	43,5200	31.769,6000
-------	----------	----------	----	-------	---	---------	-------------



00140	000	730,0	730	KG	45285	-12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega. COTA ME/ EPP"	9,6000	31.76
<b>TOTAL GERAL</b>								1.212.38 1,10

**1.3.** As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam na minuta da Ata de Registro de Preços. (Anexo III).

## **2. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO**

**2.1** Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem **previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de PORTAL: BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC** [WWW.BNC.ORG.BR](http://WWW.BNC.ORG.BR).

### **2.2 CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS:**

**2.3** As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 3.6 “a”, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br).

**2.4** A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

**2.5** O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

**2.6** A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC - Bolsa Nacional de Compras.

**2.7** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a

**2.8** BNC - Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**2.9** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

### **2.10 PARTICIPAÇÃO:**

- 2.11** A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecido.
- 2.12** Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.
- 2.12.1** Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.13** 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.
- 2.14** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.15** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.16** *Para os itens ....., ....., ....., a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).*
- 2.16.1** *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*
- 2.17** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, **para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#)**, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 2.18** Não poderão disputar esta licitação:
- 2.18.1** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.18.2** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.18.3** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**2.18.4** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

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

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

**2.18.8** agente público do órgão ou entidade licitante;

**2.18.9** pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

**2.18.10** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

**2.18.12** Citar a lei do Andrei;

**2.19** O impedimento de que trata o **item 2.18.4** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**2.20** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens **2.18.2 e 2.18.3** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

**2.22** O disposto nos itens **2.18.2 e 2.18.3** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

**2.23** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

**2.24** A vedação de que trata o item **2.18.8** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**2.14** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio eletrônico: <https://www.slicx.com.br>. A sessão será pública, dirigida pelo (a) Pregoeiro (a), e realizada de acordo com os termos deste EDITAL e seus Anexos, pela Lei nº 10.520/2002, Decreto Federal Nº 10.024/2019 subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93, suas alterações e demais legislações pertinentes, data e horário já determinados.

**2.15** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura da sessão.

**2.16** O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados.

**2.17** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

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

**2.19** O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

**2.20** O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

**2.21** 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 (a) Pregoeiro (a) em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível;

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

**2.23** Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:

Início de acolhimento de propostas dia 12/12/2023.
Propostas recebidas até dia 12/01/2024 às 08h00min
Abertura das propostas eletrônicas dia 12/01/2024 às 08h30min
Início sessão de disputa de lances dia 12/01/2024 às 09h00min
Tempo normal de disputa de lances: <b>a critério do (a) Pregoeiro (a)</b>

**2.24** informamos que a participação neste Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico <https://bnc.org.br/>, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme item 3.9 deste EDITAL.

**2.25** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**2.26** Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste EDITAL.

**2.27** Ao licitante incumbirá, ainda, 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.

**2.28.** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**2.29** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão, obrigando-se os interessados a consultarem-na para obtenção das informações prestadas.

## **7. 3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

**3.1. A Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser elaborada e oferecida no sistema eletrônico considerando as especificações detalhadas no Termo de Referência - ANEXO I.

**3.1.1.** Até a data de abertura das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

**3.1.2. A Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser elaborada com base no objeto desta licitação, observadas as condições estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência deste EDITAL e enviada exclusivamente por meio eletrônico, a partir da data de publicação do EDITAL, contendo a **MARCA**, bem como o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a qualquer título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais.

**3.1.2.2.** As propostas eletrônicas que forem cadastradas sem as respectivas marcas serão desclassificadas.

**3.1.2.3** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

**3.1.2.3.1** está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

**3.1.2.3.2** 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](#);

**3.1.2.3.3** não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

**3.1.2.3.4** 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.



**3.1.2.4** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

**3.1.2.6** A falsidade da declaração de que trata os itens 3.1.2.3 ou 3.1.2.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

**3.2. A Proposta de Preço, conforme ANEXO II, deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:**

**3.2.1.** A “Proposta de Preços” deverá ser apresentada sem emendas, rasuras ou entrelinhas, digitada em papel timbrado do proponente, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais ser apenas rubricadas, contendo:

**3.2.1.1.** Nome ou razão social, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (*e-mail*), este último se houver, para contato, e número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;

**3.2.1.2.** Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

**3.2.1.3.** A proposta deverá conter o **preço**, expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado para o(s) objeto(s) em algarismo arábico (**unitário e total do item**) e se possível por extenso **TOTAL**, contendo a especificação detalhada dos materiais, **marca (uma marca para cada produto)** e demais elementos pertinentes, já inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os materiais serem fornecidos sem ônus adicionais. A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade com as especificações do ANEXO I.

**3.2.1.3. Nos casos em que houver renegociação, a proposta reajustada poderá ser enviada por e-mail, devidamente assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante.**

**3.2.1.4.** As propostas que atenderem aos requisitos do EDITAL e seus anexos serão verificadas quanto a erros, os quais serão corrigidos pelo (a) Pregoeiro (a) da forma seguinte;

a) Discrepância entre valor total grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

b) Erros de transcrição das quantidades previstas: o item será corrigido, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

c) Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o total;

d) Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma.

**3.2.1.5. DECLARAÇÃO do prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.**

**3.2.1.5.1.** Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

**3.2.1.6.** Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do EDITAL, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis descritas neste EDITAL.

**3.3.** A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta Licitação será interpretada como não existente ou inclusa nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a apresentação das propostas.

**3.4.** Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

**3.5.** Não serão aceitas propostas com preços manifestamente inexequíveis, nos termos do artigo 31 do Decreto Municipal 1.769 de 02/01/2024.

**Art. 31.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% do valor orçado pela Administração.

**Parágrafo Único.** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, somente será identificada após diligência do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, que comprove:

**I** – que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

**II** – inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**3.5.1.** 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 Pregão, ou ainda a não existência de custos de oportunidade.

**3.5.2.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, deverá ser efetuada diligência.

**3.6.** A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.

**3.7.** A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes do Termo de Referência - Anexo I, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta, conforme apresentado no sistema eletrônico sob pena de desclassificação dela, caso não o faça.

**3.8.** Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente justificado, comprovado e aceito pelo (a) Pregoeiro (a).

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

**3.10.** É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento diário da licitação no sistema eletrônico, no que se refere às informações deixadas pelo (a) Pregoeiro (a) nos campos “CHAT MENSAGEM” do Item, “CONSULTAR MENSAGENS” e em “DOCUMENTOS”, tanto quanto aos prazos e alterações de situação, até a ADJUDICAÇÃO do certame.



**3.11** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do inciso IX, do artigo 71, da CF/88; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

#### **4. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**4.1.** A partir do horário previsto neste EDITAL, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

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

**4.2.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

##### **4.2.1. Os lances deverão ser oferecidos pelo MENOR PREÇO POR ITEM.**

**4.3.** Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

**4.5.** O tempo normal da etapa competitiva será encerrado por decisão da Pregoeira, que informará do término, com o mínimo de 02 (dois) minutos de antecedência, através de mensagem aos participantes.

**4.6.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**4.7.** 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.

**4.8.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item 6.5., será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

**4.10.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

**4.11.** Encerrado o tempo normal, o sistema enviará um aviso na tela e um letreiro intermitente que alertará sobre o encerramento da disputa.

**4.12.** O sistema informará a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM imediatamente após o encerramento da etapa competitiva.

**4.13.** No caso de não haver lances na etapa competitiva, serão considerados os preços obtidos na fase de “Abertura das Propostas Comerciais”.

**4.14.** A perda de conexão com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, pelo pregoeiro, não inviabiliza a continuidade do certame. O sistema eletrônico permanecerá acessível às licitantes e os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**4.14.1.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes no site, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

**4.15.** Após o encerramento da etapa competitiva de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o **MENOR PREÇO POR ITEM** dentro do valor estimado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste EDITAL.

**4.15.1.** A Pregoeira conduzirá a negociação por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

**4.16.** Se a proposta comercial ou o lance de menor preço dentro do valor estimado, não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro desclassificará a mesma e, examinará a proposta comercial ou o lance subsequente dentro do valor estimado, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação e assim sucessivamente.

**4.17.** A Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à nova licitante arrematante, que tenha lance subsequente ao lance desclassificado, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste EDITAL.

**4.18.** Inexistindo ou sendo desclassificadas todas as licitantes com propostas comerciais dentro dos valores estimados pela entidade, o pregoeiro em casos excepcionais e justificados, atendendo oportunidade/interesse da entidade, poderá convocar licitantes com propostas comerciais em valores até 10% (dez por cento) acima do valor estimado, para negociação e apresentação de nova proposta comercial, observada a ordenação dos lances/propostas.

**4.19.** Se, após a negociação prevista no item 9.15, não houver a redução da proposta comercial para valor igual ou inferior ao estimado pela Entidade, a proposta será desclassificada.

**4.20.** O sistema eletrônico emitirá ata circunstanciada da sessão, na qual estará registrada a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à “etapa competitiva” do PREGÃO ELETRÔNICO.

**4.21** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**4.21.1** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

## **5 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**5.1.** No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste EDITAL e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR ITEM**, para a entrega dos produtos nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.

**5.2.** O sistema eletrônico informará ao licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto nos termos deste EDITAL, cabendo decisão, pelo (a) Pregoeiro (a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.

**5.3.** Havendo empate no momento do julgamento das propostas nos itens de ampla participação será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

**5.3.1.** Para efeito de verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

**5.3.2.** Havendo empate Proceder-se-á da seguinte forma:

**5.3.2.1.** A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

**5.3.2.2.** Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

**5.3.2.3.** Na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

**5.3.2.4.** Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

**5.4.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao EDITAL.

**5.4.1.** Ocorrendo a situação a que se refere o presente subitem, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

**5.5.** O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico [www.turvania.go.gov.br](http://www.turvania.go.gov.br) e através do provedor <https://bnc.org.br/>.

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

**5.7.** Em caso de necessidade poderá ser solicitada amostra dos produtos por parte da Pregoeira, para a licitante que ofertar o menor preço, para análise e emissão de parecer, sendo que esta ocorrerá **após o término da fase de lances** e a licitante deverá apresentá-las em prazo não superior a 3 (três) dias a contar da data da solicitação juntamente com a documentação de habilitação, na sede da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, sob pena de desclassificação;

**5.7.1.** Enquanto não expirado o prazo de entrega, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações na amostra apresentada.

**5.7.2.** Quando enviadas por via postal, o prazo de entrega será contado a partir da data de postagem das amostras.

**5.7.3.** A amostra deverá ser acompanhada do Protocolo de Entrega de Amostra, conforme o modelo estabelecido no **ANEXO \*\*\***, o qual será subscrito pelo servidor indicado e juntado aos autos do processo;

**5.7.4.** A (s) amostra (s) será (ão) avaliada (s) pela área técnica a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência;

**5.7.4.1.** Se a amostra for aceita, a (o) Pregoeira (o) declarará o licitante vencedor adjudicando-lhe o objeto, se este tiver cumprido os requisitos de habilitação.

**5.7.5.** Os produtos entregues para amostras poderão ser retirados pela licitante em até 10 (dez) dias após a divulgação do resultado, nas condições que estas se encontrarem após a avaliação e testes, quando for o caso. Passado este prazo o Município dará destinação a estas. Os produtos entregues não serão deduzidos do futuro contrato, salvo se houver disposição em contrário no Termo de Referência;

**5.8** Será desclassificada a proposta vencedora que:

**5.8.1** conter vícios insanáveis;

**5.8.2** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

**5.8.3** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

**5.8.4** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**5.8.5** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

**5.9.1** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

**5.9.1.1** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**5.9.1.2** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

**5.11** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

**5.12** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

**5.12.1** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

**5.12.2** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

**5.13** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

## **6. DA HABILITAÇÃO**

**6.1.** Os documentos relativos à proposta e à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticados por cartório competente, ou por membro da equipe de apoio do órgão licitante.

**6.1.1.** Para os documentos disponibilizados pela Internet e cuja autenticidade poderá ser verificada via consulta no *site* correspondente, pelo (a) Pregoeiro (a) ou sua equipe de apoio, serão aceitas cópias simples.

**6.2.** A documentação relativa à habilitação deverá ser apresentada em conformidade com os documentos previstos no Termo de Referência, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133/21.

**6.3.1** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

**6.3.2** A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

**6.3.2.1** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**6.3.2.2** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

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

**6.3.3** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

**6.3.3.2** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

**6.3.5** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto em subitens anteriormente descritos.

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

## **6.5. RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:**



**6.5.1. Documento de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia** em cópia autenticada; **de quem** representará a empresa junto à licitação.

**6.5.2. Ato constitutivo da entidade, sendo:**

a) **No caso de empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) **No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**b.1). Os** documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) **No caso de sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

d) **No caso de cooperativa:** ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

e) Quando se tratar de **Microempreendedor Individual**, apresentar **Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMI**, expedido pelo Portal do Empreendedor – [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br).

f) **Comprovante da Condição de Micro ou Pequena Empresa ou assemelhada**, feita por meio **Certidão emitida pela Junta Comercial** ou documento gerado pela **Receita Federal**, por intermédio de consulta realizada no sítio [www.receita.fazenda.gov.br/simples](http://www.receita.fazenda.gov.br/simples) nacional, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, caso pretenda se beneficiar do tratamento diferenciado concedido pela Lei Complementar nº123/2006;

**6.5.3. Decreto de autorização**, devidamente publicado, 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.

**6.5.4. Instrumento de procuração que comprove plenos poderes à pessoa credenciada para apresentar** proposta, lances, negociar, e participar em qualquer fase deste Pregão. Se for **Instrumento Público**, fica dispensada a verificação dos documentos que comprovem os poderes do outorgante. Se for **Instrumento particular, conforme modelo apresentado no ANEXO III**, devidamente assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, e será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.

**6.6. RELATIVAMENTE à REGULARIDADE FISCAL:**

**6.6.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);**

**6.6.2. Prova de Regularidade relativa ao FGTS**, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal ([www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

**6.6.3. Prova de situação regular perante a Fazenda Nacional (RFB e PGFN)**, que abrange todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU), conforme Portaria Conjunta da PGFN/RFB N. 1.751 de 02/10/2014.

**6.6.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

**6.6.5. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal**, por meio de Certidão Conjunta em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

**6.6.6. Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho**, por meio de Certidão de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho ([www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao)), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

**6.7. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**6.7.1. Certidão Negativa de Falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias corridos. Para esta certidão só será aceita outra validade se estiver expressa no próprio documento.

**6.7.1.1.** Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente com a Certidão de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

**6.7.2.** Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

**6.7.3. Balanço patrimonial** e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, acompanhado do Termo de Abertura e Encerramento, registrado no Órgão Competente, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**NO CASO DE MICRO EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE NÃO SERÁ EXIGIDO O BALANÇO PATRIMONIAL DO ÚLTIMO EXERCÍCIO SOCIAL CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA IN N.º 008/2016.**

**6.7.3.1.** O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

**6.7.3.2.** As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;

**6.7.3.3.** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão estar acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5764, de 1971, ou de uma declaração sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

**6.7.3.4.** A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), **maior que 1 (um)**, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

**6.7.4.** O licitante que apresentar índices econômicos igual ou menor que 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui Capital Social ou Patrimônio Líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor total dos itens em que se sagrar vencedora.

## **6.8 DECLARAÇÕES**

**6.8.1.** Declaração formal da firma licitante, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura, contendo informações e declarações conforme **ANEXO V** deste EDITAL;

**6.8.2. Declaração** de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo do **ANEXO VI**;

**6.8.3.** Declaração formal da firma licitante, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura, contendo informações e declarações conforme **ANEXO IV** deste EDITAL;

### **6.8.4. Declaração da Lei do Andrei;**

**6.8.5.** Quando da apresentação da documentação se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;

**6.8.5.1** As declarações constantes deste item podem ser apresentadas em conjunto ou separadamente e devem estar assinadas por diretor, sócio ou representante legal da empresa licitante com poderes devidamente comprovados para tal investidura.

**6.8.6** Caso a participação no certame se dê através da matriz, com possibilidade de que a execução contratual se dê por filial, ou vice-versa, a prova de regularidade fiscal deverá ser de ambas.

**6.8.7** A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste EDITAL, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 15 deste instrumento.

**6.8.8** A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que existam pendências.

**6.8.9** As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no EDITAL, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº 123/06.

**6.8.10** Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, para regularização das pendências, prorrogáveis por igual período, a critério do (a) Pregoeiro (a), desde que solicitado por escrito pela licitante.

**6.8.11** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais previstas, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem do cadastro de reserva ou da classificação, para a assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

## **6.9 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**6.9.1** Apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido os produtos constantes do objeto desta licitação, bem como se foram cumpridos os prazos estabelecidos e o grau de satisfação. Tal atestado deverá ser fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, assinado e datado.



## **7. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**7.1** Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar eletronicamente a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

**7.2.1** a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

**7.2.2** a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

**7.3** A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

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

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

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

## **8. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

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

**8.1.1** dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

**8.1.2** dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

**8.3.1** quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no Decreto Municipal que regulamenta o Sistema de Registro de Preços.

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

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

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

## **9. DOS RECURSOS E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS**

**9.1** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/21, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

**9.2** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial até o último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**9.3** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, **pelos seguintes meios: .....**

**9.4** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**9.4.1** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

**9.5** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

**9.6** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

**9.7** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

**9.8** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

**9.8.1** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

**9.8.2** o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior **a 10 (dez) minutos**.

**9.8.3** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

**9.8.4** na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

**9.9** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

**9.10** 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.

**9.11** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**9.12** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**9.13** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

**9.15** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.turvania.go.gov.br](http://www.turvania.go.gov.br).

## **10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

**10.1** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

**10.1.1** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

**10.1.2** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

**10.1.2.1** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**10.1.2.2** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**10.1.2.3** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

**10.1.2.4** Deixar de apresentar amostra;

**10.1.2.5** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

**10.1.3** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**10.1.3.1** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

**10.1.4** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

**10.1.5** Fraudar a licitação

**10.1.6** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

**10.1.6.1** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**10.1.6.2** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**10.1.6.3** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**10.1.7** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

**10.1.8** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

**10.2** A Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

**10.2.2** Advertência;

- 
- 10.2.3** Multa;
- 10.2.4** Impedimento de licitar e contratar e
- 10.2.5** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.3** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 10.3.2** a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 10.3.3** as peculiaridades do caso concreto;
- 10.3.4** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 10.3.5** os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 10.3.6** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
- 10.4** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 10.4.2** Para as infrações previstas nos itens 0, 0 e 10.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
- 10.4.3** Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.
- 10.5** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 10.6** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 10.7** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 0, 0 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 10.8** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 0, 0 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no § 5º, do artigo 156, da Lei n.º 14.133/21.
- 10.9** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 10.10** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de

responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

- 10.11** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.12** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 10.13** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.14** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## **11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 11.1** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2** não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 11.6** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.



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

**11.10** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

**11.11** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços

**11.12** para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o Foro de Turvânia, no estado de Goiás, por mais privilegiado que outro seja.

Turvânia -GO, 11 de dezembro de 2024.

---

**MARIANA CARMÉLIA DOS SANTOS BERNARDO**  
Agente de Contratação/Pregoeira



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR – CONTRAPARTIDA

### TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR – CONTRAPARTIDA-PENAI

#### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

O presente termo de referência tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo de Turvânia-Goiás, bem como à Escola Municipal Martinez Dias de Araújo e extensão Creche Municipal Missionária Djanira Custódio da Silva, nos termos da tabela abaixo e, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

MERENDA ESCOLAR CONTRAPARTIDA GÊNEROS DE SUPERMERCADO				
1	UND	15	Açafrão em pó 50g	Açafrão em pó, <i>in natura</i> , 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da





				validade descrita pelo fabricante.
2	PCT	410	<b>Açúcar 5kg 1ª qualidade</b>	Açúcar refinado, 1ª qualidade, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajosos, não empedrados, não úmidos. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica contendo 5kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
3	PCT	90	<b>Amido de milho 500g</b>	Amido de milho, 500g, 1ª qualidade. Produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p. Embalagem plástica, atóxica, contendo identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
4	PCT	60	<b>Arroz 2kg tipo 1</b>	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 2KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
5	PCT	900	<b>Arroz tipo 1 5 KG</b>	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 5KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação





				e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
6	LATA	400	<b>Atum em conserva</b>	Atum em conserva, sólido, ralado ou em pedaços, ao próprio suco com óleo comestível, preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imerso em óleo comestível. Ingredientes: Atum, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em latas de alumínio de 170 g de peso líquido e 120 g de peso drenado, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
7	UND	50	<b>Azeite de oliva extra virgem</b>	Azeite de oliva, tipo extra virgem, acidez máxima 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
8	PCT	50	<b>Batata palha</b>	Batata tipo palha, ralada, 800g, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isenta de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
9	PCT	200	<b>Biscoito de doce tipo rosquinha</b>	Biscoito de doce, tipo rosquinha, 800g, 1ª qualidade. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar



				invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Acondicionada em embalagem transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
10	PCT	180	<b>Biscoito tipo cream-cracker</b>	Biscoito tipo cream-cracker - salgado, tipo água e sal, 800g, 1ª qualidade, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Acondicionada em embalagem primária atóxica e individualizada em papel celofane e secundária em caixas de papelão. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
11	PCT	300	<b>Cacau em pó 100%</b>	Cacau em pó, 100% puro, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans, sem lactose, 1ª qualidade, Acondicionada em embalagem primária atóxica e individualizada. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
12	PCT	05	<b>Camomila</b>	Camomila desidratada, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
13	PCT	08	<b>Canela moída</b>	Canela em pó, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em



				embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
14	PCT	05	<b>Canela em rama</b>	Canela em rama, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, cascas sãs, limpas e secas, em forma de semi-tubo, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
15	PCT	300	<b>Canjiquinha de milho</b>	Canjiquinha de milho, amarela, 1kg, tipo quirera, 1ª qualidade, com aspecto, aroma, odor e sabor característicos. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
16	KG	830	<b>Carne bovina sem osso de 1ª</b>	Carne bovina, corte de 1ª qualidade, sem osso, cortada em bife ou moída (conforme solicitação), tipo coxão mole, alcatra, contra filé, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir

				possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
17	KG	1.720	<b>Carne bovina sem osso de 2ª</b>	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, sem osso, cortada em cubos ou moída (conforme solicitação), tipo acém e coxão duro, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
18	KG	100	<b>Carne bovina tipo almôndega</b>	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, moída e moldada no formato de almôndega, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter



				indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
19	KG	100	<b>Carne bovina tipo costela</b>	Carne bovina, corte costela bovina, com ossos, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
20	KG	100	<b>Carne bovina tipo fígado</b>	Carne bovina, tipo fígado, sem osso, corte de 1ª qualidade, em peça inteira, iscas ou bifes (conforme solicitação), sem pele, com aspecto firme, congelada até -12°C, embalada a vácuo, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério



				da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
21	KG	120	<b>Carne bovina tipo seca e salgada</b>	KG. Carne bovina, corte dianteiro de 1ª qualidade, sem osso, injetada com salmoura de sal e nitrito, dessecada ao sol, consistência firme, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
22	KG	1.720	<b>Carne de frango, tipo filé de peito</b>	Peito de frango, tipo filé, corte de 1ª qualidade, sem osso e sem pele, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo de 1 a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter





				indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
23	KG	100	<b>Carne suína tipo costela</b>	KG. Carne suína, tipo costela, com ossos, congelada, corte de 1ª qualidade, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica e atóxica. Sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
24	KG	150	<b>Carne suína tipo lombo</b>	Carne suína, tipo lombo, congelada, corte de 1ª qualidade, em cubos, sem pele e sem osso, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica atóxica contendo aproximadamente 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério



				da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
25	KG	100	<b>Carne suína tipo suã</b>	Carne suína, tipo suã, congelada, corte de 1ª qualidade, sem pele e sem osso, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
26	KG	1.190	<b>Coxa e sobrecoxa de frango</b>	Frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelada, corte de 1ª qualidade, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde,





				DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
27	PCT	60	<b>Chimichurri</b>	Chimichurri desidratado, 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
28	PCT	100	<b>Coco ralado</b>	Coco ralado, tipo desidratado, 100g, 1ª qualidade, sem adição de açúcar, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno leitoso, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
29	PCT	30	<b>Colorau em pó</b>	Colorau em pó, tipo desidratado, à base de urucum, 1ª qualidade 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
30	PCT	30	<b>Cravo da índia</b>	Cravo da índia, <i>in natura</i> , 100% puro, sem adição de ingredientes, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, 1ª qualidade. Produto livre de matéria



				terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
31	CX	110	<b>Creme de leite</b>	Creme de leite, UHT, teor de gordura de 20 a 35%. Composição básica: creme de leite, soro de leite e estabilizante goma xantana, goma guar, fosfato dissódico e citrato de sódio, sem glúten. Embalagem tetrapak com 1.000g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade de acordo com o Ministério da Agricultura. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
32	PCT	30	<b>Erva doce</b>	Erva doce desidratada, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
33	UND	30	<b>Ervilha</b>	Ervilha verde em conserva, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalada em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
34	UND	730	<b>Extrato de tomate simples</b>	Extrato de tomate, simples, concentrado, contendo no mínimo 850g, 1ª qualidade, com cor, odor, textura e sabor característicos. Composição com, no mínimo, 6% de sólidos solúveis de tomate, açúcar e sal. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com



				as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
35	UND	80	<b>Farinha de aveia fina</b>	Farinha de aveia, fina, 1ª qualidade, com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária transparente, atóxica, fechada hermeticamente, não violada e resistente. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
36	KG	260	<b>Farinha de mandioca seca</b>	Farinha de mandioca, pacote de 1kg, 1ª qualidade, branca ou amarela, fina, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
37	PCT	110	<b>Farinha de milho</b>	Farinha de milho, pacote de 500g, 1ª qualidade, apresentação em flocos, macerado/socado e peneirado, cor amarela, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
38	PCT	1.050	<b>Farinha de Trigo</b>	Farinha de trigo, pacote 1 kg, 1ª qualidade, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionado em embalagem atóxica plástica ou de papel, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
39	KG	620	<b>Feijão carioca</b>	Feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos

				inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
40	KG	690	<b>Feijão preto</b>	Feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
41	UND	260	<b>Fermento em pó</b>	Fermento em pó químico, 1ª qualidade. Composição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de sódio, bicarbonato de cálcio. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica, com 250g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
42	KG	100	<b>Filé de peixe</b>	Peixe, tipo tilápia, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, filé inteiro ou fatiado em bifés de 120g em média, congelados a -12°C isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
43	PCT	180	<b>Fubá de milho</b>	Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacote



				plástico, atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
44	PCT	180	<b>Flocão de milho</b>	Flocão de milho, amarelo, sem sal, odor e sabor próprio, 1ª qualidade. Acondicionado em pacote plástico, atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
45	UND	200	<b>Iogurte saborizado</b>	Iogurte comum, tipo bebida láctea, 1ª qualidade, com polpa de frutas variada. Ingredientes: Leite parcialmente desnatado in natura e ou reconstituído, açúcar, preparado de frutas, fermento lácteo. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. O produto deverá estar refrigerado, ser embalado hermeticamente fechado, em embalagem plástica, atóxica, resistente, leitosa, pesando aproximadamente 1000 ml, embalagem íntegra e sem furos. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 45 dias de validade e deverá ter sido embalado há menos de 30 dias.
46	UND	100	<b>Iogurte natural</b>	Iogurte natural, tipo integral, 1ª qualidade, sem adição de açúcares, polpa de frutas ou saborizantes, produzido a partir de leite pasteurizado. O produto deverá estar refrigerado, ser embalado hermeticamente fechado, em embalagem plástica, atóxica, resistente, leitosa, pesando aproximadamente 170 ml, embalagem íntegra e sem furos. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. No ato da entrega deverá ter 30 dias de validade e deverá ter sido embalado há menos de 30



				dias.
47	UND	550	<b>Leite Desnatado</b>	Leite de vaca desnatado, UHT, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
48	UND	60	<b>Leite de coco</b>	Leite de coco, natural, concentrado, tradicional, sem lactose, sem glúten, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em frasco de vidro ou plástico contendo no mínimo 200ml, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
49	PCT	40	<b>Leite em pó</b>	Leite em pó, desnatado, instantâneo, 400g, obtido por desidratação do leite de vaca desnatado, mediante processos tecnológicos adequados, com aspecto, cor, odor e sabores característicos. Ingredientes: leite em pó. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica aluminizada, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
50	UND	3.700	<b>Leite integral</b>	Leite de vaca integral, UHT, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
51	UND	200	<b>Leite zero lactose</b>	Leite de vaca integral, UHT, sem lactose, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo



				identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
52	PCT	100	<b>Lentilha</b>	Lentilha, 1ª qualidade, com cor, odor e aparência característicos, com 95% dos grãos inteiros. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
53	KG	50	<b>Linguiça defumada</b>	Linguiça defumada, tipo calabresa, 1ª qualidade. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
54	KG	75	<b>Linguiça de frango</b>	Linguiça de frango, congelada, feita com partes de aves (frangos), 1ª qualidade, apresentando gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais e em proporções adequadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais

				do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
55	KG	210	<b>Linguiça de porco</b>	Linguiça de carne suína - tipo paio, 1º qualidade. Composição: carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, extrato de arroz fermentado, água, aroma natural, pimentas: calabresa e preta, regulador de acidez lactato de sódio. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
56	PCT	30	<b>Louro em folhas</b>	Louro <i>in natura</i> , desidratado, 100% natural, sem adição de outros ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
57	PCT	600	<b>Macarrão tipo espagete</b>	Macarrão, tipo espagete, nº3, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos ou sêmola/semolina, com 500g, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água e não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do



				produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
58	PCT	1.110	<b>Macarrão parafuso</b>	Macarrão, tipo parafuso, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos, com 1 kg, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água e não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
59	UND	180	<b>Margarina vegetal com sal</b>	Margarina, do tipo cremoso, 1ª qualidade, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
60	UND	50	<b>Margarina vegetal com sal zero lactose</b>	Margarina, do tipo cremoso, 1ª qualidade, com sal, sem lactose, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
61	LATA	150	<b>Milho verde em conserva</b>	Milho verde em conserva, 1ª qualidade. Composição: milho, água, sem conservantes ou outros ingredientes.

				Acondicionado em embalagem contendo 200g ou 2 kg (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
62	PCT	100	<b>Milho para canjica</b>	Milho para o preparo de canjica, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
63	PCT	50	<b>Milho para pipoca</b>	Milho para pipoca, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
64	UND	85	<b>Óleo vegetal de girassol</b>	Óleo vegetal, tipo girassol, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
65	UND	1.000	<b>Óleo vegetal de soja</b>	Óleo vegetal, tipo soja, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
66	PCT	50	<b>Orégano</b>	Orégano desidratado, 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em

				embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
67	DZ	900	<b>Ovos de galinha</b>	Ovos de galinha, granja, tipo branco, classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal, resolução nº 05 de 05/07/91-cipoa/ma. Data de fabricação e validade mínima de 15 dias do seu acondicionamento, com registro do SIF impresso na embalagem.
68	PCT	100	<b>Pão de forma</b>	Pão, tipo forma, fatiado, pacote fechado, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans, tamanho uniforme e boa apresentação. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
69	PCT	300	<b>Pão tipo bisnaguinha</b>	Pão, tipo bisnaguinha, pacote fechado com 12 unidades, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Peso mínimo de cada pão: 30g, tamanho uniforme e boa apresentação. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
70	PCT	490	<b>Polvilho doce</b>	Polvilho de mandioca, tipo doce, 500g ou 1kg, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data



				de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
71	KG	100	<b>Presunto</b>	Presunto cozido, sem capa de gordura, a base de carne suína magra (pernil), fatiado com 10g cada, aspecto, cor, sabor e odor característicos, 1ª qualidade. Composição: pernil suíno, água, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes, antioxidantes, corantes. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.
72	KG	180	<b>Queijo mussarela</b>	Queijo, tipo mussarela, tradicional, 500g, 1ª qualidade, levemente salgado, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
73	PCT	145	<b>Queijo ralado</b>	Queijo ralado, tipo parmesão, tradicional, 500g, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
74	KG	80	<b>Sal refinado</b>	Sal refinado, iodado, 1ª qualidade, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajosos, não empedrados, não úmidos, cor, odor, sabor e textura característicos. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 1kg. Isento de sujidades,

				parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
75	KG	50	<b>Salsicha</b>	Salsicha, produto cárneo, preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, isenta de ossos, peles, aponeuroses e cartilagens, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos, aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura característicos, sem manchas pardas ou esverdeadas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 35 a 40g. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo permitida a utilização máxima de 4% de proteína vegetal. Deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
76	GF	200	<b>Suco concentrado de caju</b>	Suco sabor caju, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
77	GF	200	<b>Suco concentrado de goiaba</b>	Suco sabor goiaba, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes,



				informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
78	GF	200	<b>Suco concentrado de maracujá</b>	Suco sabor maracujá, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
79	GF	200	<b>Suco concentrado de uva</b>	Suco sabor uva, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
80	UND	30	<b>Tempero alho e sal</b>	KG. Tempero alho e sal, pronto, caseiro, sem adição de outros ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalado há menos de 30 dias.
81	PCT	80	<b>Trigo para quibe</b>	Trigo para quibe, quebrado e torrado, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
82	PCT	30	<b>Uva passa</b>	Uva passa escura, desidratada, sem caroço, sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor





				característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
83	UND	40	<b>Vinagre</b>	Vinagre de frutas, acidez 4%, conservante INSS 220, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, com cor, odor e sabor característicos. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
<b>FRUTARIA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>UND</b>	<b>QNT</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	KG	60	<b>Abacate</b>	Abacate comum <i>in natura</i> , frescos, 1ª qualidade, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
2	UND	100	<b>Abacaxi</b>	Abacaxi, tipo pérola, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, com 70 % de maturação, fresco, sadio, firme ao toque. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
3	KG	230	<b>Abóbora</b>	Abóbora do tipo verde, "abobrinha", <i>in natura</i> , 1ª qualidade, frescas, sadias, firme ao toque, casca lisa, com grau de maturação adequado para o consumo.



				Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
4	KG	300	<b>Abóbora cabotiá</b>	Abóbora do tipo cabotiá, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, sadia, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
5	PÉS	430	<b>Alface</b>	Alface, tipo crespa, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca e são, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. . Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
6	KG	110	<b>Alho</b>	Alho, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, sadio, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
7	KG	40	<b>Ameixa</b>	Ameixa, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
8	KG	700	<b>Banana prata</b>	Banana, tipo prata, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e



				aroma características da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
9	KG	130	<b>Banana da terra</b>	Banana, tipo da terra, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
10	KG	360	<b>Banana maçã</b>	Banana, tipo maçã, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
11	KG	500	<b>Batata</b>	Batata tipo inglesa, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
12	KG	180	<b>Batata Doce</b>	Batata tipo doce, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, graúda, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
13	KG	200	<b>Beterraba</b>	Beterraba, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.



14	KG	100	<b>Brócolis</b>	UND. Brócolis, <i>in natura</i> , tipo japonês, 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
15	KG	100	<b>Cará</b>	Cará, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes - tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
16	KG	400	<b>Cebola</b>	Cebola, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidas ao atingir grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
17	KG	250	<b>Cenoura</b>	Cenoura, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
18	MÇ	80	<b>Cheiro Verde</b>	Cheiro verde, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, composto por cebolinha, salsa e cheiro verde. Coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
19	MÇ	160	<b>Couve</b>	Couve, tipo manteiga, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos



				danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
20	UND	90	<b>Couve-flor</b>	UND. Couve flor, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, sem injúrias, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
21	KG	140	<b>Chuchu</b>	Chuchu, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais
22	KG	120	<b>Jiló</b>	Jiló, tipo verde, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
23	KG	140	<b>Inhame</b>	Inhame, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
24	KG	450	<b>Laranja</b>	Laranja, tipo pêra, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, com 70 % de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.



25	KG	85	<b>Limão</b>	Limão, tipo Taiti, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho médio, conformação lisa e uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
26	KG	700	<b>Maçã</b>	Maçã, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho médio, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
27	KG	600	<b>Mamão</b>	Mamão, tipo formosa, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
28	KG	230	<b>Manga</b>	Manga, comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com grau de maturação ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, permitindo que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
29	KG	400	<b>Mandioca</b>	Mandioca, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.



30	KG	160	<b>Maracujá</b>	Maracujá, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
31	KG	250	<b>Massa de mandioca</b>	Massa de mandioca, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
32	KG	430	<b>Massa de milho</b>	Massa de milho, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
33	KG	1.800	<b>Melancia</b>	Melancia, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Com cor, sabor e aroma uniformes e característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
34	KG	420	<b>Melão</b>	Melão, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
35	KG	400	<b>Mexerica</b>	Mexerica/tangerina tipo ponkan, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Com



				cor, sabor e aroma uniformes e característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
36	ES	1.180	<b>Milho Verde</b>	Milho verde, espiga, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
37	CX	60	<b>Morango</b>	Morango, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais
38	KG	110	<b>Pepino</b>	Pepino, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
39	KG	160	<b>Pêra</b>	Pêra, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, semi-maturada, selecionada e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
40	KG	100	<b>Pimentão</b>	Pimentão, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e





				aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
41	KG	800	<b>Polpa de Frutas</b>	Polpa de frutas, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, sabores variados, concentrada, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
42	KG	110	<b>Quiabo</b>	Quiabo, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
43	KG	500	<b>Repolho</b>	Repolho, tipo branco, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhido ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
44	KG	750	<b>Tomate</b>	Tomate, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, podres, não muito maduros e não muito verdes, casca íntegra, com sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
45	KG	110	<b>Vagem</b>	Vagem, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor características da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto,



				embalagem e transporte conforme exigências legais.
<b>PANIFICADOS</b>				
ITEM	UND	QNT	PRODUTO	DESCRIÇÃO
1	KG	80	<b>Biscoito de queijo</b>	Biscoito de queijo, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: polvilho doce, óleo de soja, queijo curado ralado, ovos, leite e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
2	KG	60	<b>Enroladinho sanduíche</b>	Enroladinho sanduíche, de fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
3	KG	85	<b>Enroladinho de queijo</b>	Enroladinho de queijo, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
4	KG	1.020	<b>Pão careca</b>	Pão careca, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
5	KG	1.050	<b>Pão de milho</b>	Pão de milho, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fubá, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais





				terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
6	UND	50	<b>Pão de queijo</b>	Pão de queijo assado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: polvilho doce, sal, óleo de soja, queijo curado ralado, ovos, leite e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 30g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
7	KG	1.000	<b>Pão francês</b>	Pão francês, fermentado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo, sal e água, apresentando casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
8	KG	1.050	<b>Pão mandi</b>	Pão de mandi, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
9	KG	180	<b>Rosca assada</b>	Rosca assada, trançada, fabricação própria, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
10	KG	50	<b>Rosca húngara</b>	Rosca assada, trançada, fabricação própria, feito no



				dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
--	--	--	--	---

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA  
MERENDA ESCOLAR - PNAE**

MERENDA ESCOLAR PNAE GÊNEROS DE SUPERMERCADO				
ITEM	UND	QNT	PRODUTO	DESCRIÇÃO
4	PCT	40	<b>Arroz 2kg tipo 1</b>	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 2KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
5	PCT	500	<b>Arroz tipo 1 5 KG</b>	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 5KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
11	PCT	150	<b>Cacau em pó 100%</b>	Cacau em pó, 100% puro, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans, sem lactose, 1ª qualidade, Acondicionada em embalagem primária

				atóxica e individualizada. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
16	KG	350	<b>Carne bovina sem osso de 1ª</b>	Carne bovina, corte de 1ª qualidade, sem osso, cortada em bife ou moída (conforme solicitação), tipo coxão mole, alcatra, contra filé, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
17	KG	1.200	<b>Carne bovina sem osso de 2ª</b>	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, sem osso, cortada em cubos ou moída (conforme solicitação), tipo acém e coxão duro, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não



				deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
20	KG	50	<b>Carne bovina tipo fígado</b>	Carne bovina, tipo fígado, sem osso, corte de 1ª qualidade, em peça inteira, iscas ou bifês (conforme solicitação), sem pele, com aspecto firme, congelada até -12°C, embalada a vácuo, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
22	KG	1.000	<b>Carne de frango, tipo filé de peito</b>	Peito de frango, tipo filé, corte de 1ª qualidade, sem osso e sem pele, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo de 1 a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde,



				DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
24	KG	150	<b>Carne suína tipo lombo</b>	Carne suína, tipo lombo, congelada, corte de 1ª qualidade, em cubos, sem pele e sem osso, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica atóxica contendo aproximadamente 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
26	KG	800	<b>Coxa e sobrecoxa de frango</b>	Frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelada, corte de 1ª qualidade, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do



				Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
36	KG	200	<b>Farinha de mandioca seca</b>	Farinha de mandioca, pacote de 1kg, 1ª qualidade, branca ou amarela, fina, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
37	PCT	30	<b>Farinha de milho</b>	Farinha de milho, pacote de 500g, 1ª qualidade, apresentação em flocos, macerado/socado e peneirado, cor amarela, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
38	PCT	350	<b>Farinha de Trigo</b>	Farinha de trigo, pacote 1 kg, 1ª qualidade, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionado em embalagem atóxica plástica ou de papel, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
39	KG	160	<b>Feijão carioca</b>	Feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos



				inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
40	KG	180	<b>Feijão preto</b>	Feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
	PCT	80	<b>Fubá de milho</b>	Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacote plástico, atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
47	UND	50	<b>Leite Desnatado</b>	Leite de vaca desnatado, UHT, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
50	UND	1.200	<b>Leite integral</b>	Leite de vaca integral, UHT, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.

58	PCT	100	<b>Macarrão picado 500g</b>	Macarrão, tipo picado, “Ave-Maria”, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos, com 1 kg, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
64	UND	30	<b>Óleo vegetal de girassol</b>	Óleo vegetal, tipo girassol, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
65	UND	500	<b>Óleo vegetal de soja</b>	Óleo vegetal, tipo soja, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
67	DZ	400	<b>Ovos de galinha</b>	Ovos de galinha, granja, tipo branco, classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal, resolução nº 05 de 05/07/91-cipoa/ma. Data de fabricação e validade mínima de 15 dias do seu acondicionamento, com registro do SIF impresso na embalagem.
70	PCT	300	<b>Polvilho doce</b>	Polvilho de mandioca, tipo doce, 500g ou 1kg, 1ª





				qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
<b>FRUTARIA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>UND</b>	<b>QNT</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
2	UND	50	<b>Abacaxi</b>	Abacaxi, tipo pérola, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, com 70 % de maturação, fresco, sadio, firme ao toque. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma características da espécie sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
3	KG	150	<b>Abóbora</b>	Abóbora do tipo verde, "abobrinha", <i>in natura</i> , 1ª qualidade, frescas, sadias, firme ao toque, casca lisa, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
4	KG	200	<b>Abóbora cabotiá</b>	Abóbora do tipo cabotiá, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, sadia, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
5	PÉS	280	<b>Alface</b>	Alface, tipo crespa, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. . Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos,



				parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
6	KG	60	<b>Alho</b>	Alho, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, sadio, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
7	KG	30	<b>Ameixa</b>	Ameixa, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
8	KG	200	<b>Banana prata</b>	Banana, tipo prata, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
9	KG	30	<b>Banana da terra</b>	Banana, tipo da terra, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
10	KG	200	<b>Banana maçã</b>	Banana, tipo maçã, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
11	KG	200	<b>Batata</b>	Batata tipo inglesa, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de



				desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
12	KG	100	<b>Batata Doce</b>	Batata tipo doce, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, graúda, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
13	KG	100	<b>Beterraba</b>	Beterraba, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
14	KG	40	<b>Brócolis</b>	UND. Brócolis, <i>in natura</i> , tipo japonês, 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
15	KG	50	<b>Cará</b>	Cará, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes - tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
16	KG	100	<b>Cebola</b>	Cebola, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidas ao atingir grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas,



				odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
17	KG	150	<b>Cenoura</b>	Cenoura, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
18	MÇ	40	<b>Cheiro Verde</b>	Cheiro verde, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, composto por cebolinha, salsa e cheiro verde. Coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
19	MÇ	80	<b>Couve</b>	Couve, tipo manteiga, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
20	UND	50	<b>Couve-flor</b>	UND. Couve flor, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, sem injúrias, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
21	KG	80	<b>Chuchu</b>	Chuchu, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais

22	KG	60	<b>Jiló</b>	Jiló, tipo verde, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
23	KG	80	<b>Inhame</b>	Inhame, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
24	KG	150	<b>Laranja</b>	Laranja, tipo pêra, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, com 70 % de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
25	KG	30	<b>Limão</b>	Limão, tipo Taiti, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho médio, conformação lisa e uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
26	KG	250	<b>Maçã</b>	Maçã, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho médio, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
27	KG	350	<b>Mamão</b>	Mamão, tipo formosa, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias



				terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
28	KG	150	<b>Manga</b>	Manga, comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com grau de maturação ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, permitindo que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
29	KG	200	<b>Mandioca</b>	Mandioca, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
30	KG	60	<b>Maracujá</b>	Maracujá, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
31	KG	250	<b>Massa de mandioca</b>	Massa de mandioca, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
32	KG	180	<b>Massa de milho</b>	Massa de milho, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas,





				resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
33	KG	1.000	<b>Melancia</b>	Melancia, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Com cor, sabor e aroma uniformes e característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
34	KG	150	<b>Melão</b>	Melão, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
35	KG	200	<b>Mexerica</b>	Mexerica/tangerina tipo ponkan, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Com cor, sabor e aroma uniformes e característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
36	ES	980	<b>Milho Verde</b>	Milho verde, espiga, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
38	KG	30	<b>Pepino</b>	Pepino, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas,



				resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
39	KG	60	<b>Pêra</b>	Pêra, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, semi-maturada, selecionada e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
40	KG	40	<b>Pimentão</b>	Pimentão, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
41	KG	400	<b>Polpa de Frutas</b>	Polpa de frutas, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, sabores variados, concentrada, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
42	KG	30	<b>Quiabo</b>	Quiabo, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
43	KG	250	<b>Repolho</b>	Repolho, tipo branco, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhido ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme





				exigências legais.
44	KG	350	<b>Tomate</b>	Tomate, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e são, podres, não muito maduros e não muito verdes, casca íntegra, com sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
45	KG	50	<b>Vagem</b>	Vagem, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e são, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor características da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
<b>PANIFICADOS</b>				
ITEM	UND	QNT	PRODUTO	DESCRIÇÃO
4	KG	250	<b>Pão careca</b>	Pão careca, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
5	KG	50	<b>Pão de milho</b>	Pão de milho, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fubá, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
7	KG	50	<b>Pão francês</b>	Pão francês, fermentado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo, sal e água, apresentando casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Isento de

				sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
8	KG	50	<b>Pão mandi</b>	Pão de mandi, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.

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

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

O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do artigo 94 da Lei nº 14.133, de 2021, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

A minuta contratual conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação, nos termos da legislação vigente.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A Fundamentação da Contratação com seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópicos específicos dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

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

Resumidamente, trata-se da aquisição de gêneros alimentícios destinados a realização de Merenda Escolar para os alunos matriculados na rede do município: Escola Municipal Martinez Dias de Araújo e extensão Creche Municipal Missionária Djanira Custódio da Silva. Atendendo uma média de 500 (quinhentos) alunos diariamente, sendo 100 (cem) destes com 04 (quatro) refeições diárias e 400 (quatrocentos) com 01 (uma) refeição diária, durante 200 (duzentos) dias letivos.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **4.1 DA SUSTENTABILIDADE**

4.1.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

4.1.2 No que couber, solicita-se que a CONTRATADA adote boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:

- Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;
- Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
- Utilização na lavagem de pisos, sempre que possível, de água de reuso ou outras fontes (água da chuva e poço), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários para a execução dos serviços;
- Treinamento dos empregados nos 03 (três) primeiros meses de execução contratual, sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e destinação de resíduos sólidos observadas as normas ambientais vigentes;
- Treinamento periódico dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
- Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores, conforme disposto na legislação vigente;

- Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescentes, óleo de cozinha e frascos de aerossóis em geral. Esses produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;
- Quanto ao óleo de cozinha, não deverá ser lançado na rede coletora de esgoto. Deverá ser separado e acondicionado para descarte na coleta seletiva;
- A contratada deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva;
- Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva; 4.2.13. Nos palitos e demais acessórios feitos com madeira, sempre que possível, utilizar materiais feitos com madeira 100% (cem por cento) de reflorestamento;
- Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.1.3 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da lei nº14.133, de 2021, pelas razões constantes do estudo técnico preliminar.

## **5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO**

- O fornecimento será de forma fracionada conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo de Turvânia-Goiás;
- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de acordo com a ordem e fornecimento ou conforme a necessidade da Secretaria;
- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no endereço citado na ordem de fornecimento nos seguintes horários e/ou outros que possam surgir: Horário de entrega dos itens: das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00;
- Os custos de transportes dos gêneros alimentícios são de responsabilidade do fornecedor ganhador da licitação;
- O armazenamento dos gêneros alimentícios, da distribuição até a entrega para consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária;
- Os alimentos terão que atender aos padrões de fabricação e comercialização, respeitando as normas sanitárias vigentes;
- A licitante fará o controle do seu fornecimento por meio de requisições as quais deverão ser rubricadas pela pessoa encarregada pelo recebimento no local designado, devendo o contratado apresentá-las acompanhada de nota fiscal, quando do pagamento.

## 6. DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

- O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 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;
- As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;
- O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros;
- A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato ou pelos respectivos substitutos;
- 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

- O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;
- O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;
- 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.

## **7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

- Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;
- Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos de forma imediata, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado;
- O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais;
- No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;
- O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo;

- O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato;
- Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período;
- O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021;
- Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
  - o prazo de validade;
  - a data da emissão;
  - os dados do contrato e do órgão contratante;
  - o período respectivo de execução do contrato;
  - o valor a pagar;
  - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021;
- A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas;
- Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo;
- Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para



que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

- Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa;
- Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF;
- O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa;
- No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária;
- O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicados pelo contratado;
- Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;
- O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **8. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E DA FORMA DE FORNECIMENTO**

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

O fornecimento do objeto será continuado e, para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### **8.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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



- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;
- Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (artigos 17 a 19 e 165);
- Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista;
- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social,

nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de Declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal;
- Qualificação Econômico-Financeira;
- Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ou de sociedade simples;
- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, nos termos do inciso II, do artigo 69, da Lei nº 14.133, de 2021;
- Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;
- Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

- Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped;
- As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);
- O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor;

## **8.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

As empresas participantes deverão apresentar:

- Alvará da Vigilância Sanitária Municipal em vigência;
- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa já realizou atividade semelhante ou igual à deste Termo;
- Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;
- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;
- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

### **8.2.3 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:**

- A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que está domiciliado na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos artigos 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

- A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## **9. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

### **9.1 O CUSTO ESTIMADO TOTAL DA CONTRATAÇÃO É CONFORME CUSTOS UNITÁRIOS APOSTOS NA TABELA EM ANEXO.**

- A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato;
- Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 2º do Decreto Municipal nº 1.768/2024):
- em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizam a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## **10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**



- 
- As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual.
  - A contratação será atendida pela dotação anexada ao processo administrativo
  - As despesas serão provenientes da fonte de recurso:

1.00.000 - Recursos Não vinculados de Impostos.

Turvânia-GO, 07 de novembro de 2024.

---

HELOISA RIBEIRO NEVES  
Nutricionista  
CRN-1/ 23719



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR CONTRAPARTIDA

### 1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

**Processo Administrativo nº:**

**Área Requisitante:** Fundo Municipal de Educação

**Objeto da Contratação:** Gêneros alimentícios para Merenda Escolar - CONTRAPARTIDA

**Vigência da Contratação:** 12 meses (prorrogável por mais 12 meses)

**Modalidade:** Pregão Eletrônico Registro de Preços

### 2 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida encontra amparo no planejamento de contratações do órgão, que ocorre todos os anos, sendo a quantificação vinculada à média utilizada no último ano, assim como a qualificação dos itens a serem adquiridos.

Os gastos da merenda escolar foram mensurados com base no que foi adquirido nos anos de 2022 a 2024, sendo que o ano de 2022 foi o último ano em que estava decretada a pandemia do COVID-19. Ressalta-se que no ano de 2024 foi cumprido o calendário escolar normalmente, com 201 (duzentos e um) dias letivos. Utilizando o histórico das aquisições do ano de 2024, com aumento da demanda em até 20%, para fins de reserva, apresentamos a tabela com a quantidade de itens licitados e comprados no ano de 2024:

**TABELA DA QUANTIDADE DE ITENS ADQUIRIDOS EM 2023**

**MERENDA ESCOLAR PNAE - GÊNEROS DE SUPERMERCADO**

ITEM	LICITADO	COMPRADO	PRODUTO	DESCRIÇÃO
1	15	00	Açafrão em pó	Açafrão em pó, <i>in natura</i> , 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.



2	270	150	<b>Achocolatado em pó</b>	Achocolatado em pó, 800g, 1ª qualidade. Composição: açúcar, cacau em pó, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, nutrientes vitamínicos, emulsificante, lecitina de soja, aromatizantes, sem colesterol, e gorduras saturadas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
3	410	410	<b>Açúcar 5 KG</b>	Açúcar refinado, 1ª qualidade, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajosos, não empedrados, não úmidos. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica contendo 5kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
4	05	00	<b>Adoçante líquido</b>	Adoçante líquido, 1ª qualidade, frasco 200 ml, composição: edulcorantes artificiais – sacarina e ciclamato de sódio; água, sorbitol e conservantes. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
5	05	00	<b>Amendoim</b>	Amendoim, tipo 1, seco, 1ª qualidade, 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
6	90	00	<b>Amido de</b>	Amido de milho, 500g, 1ª qualidade. Produto amiláceo



			<b>milho</b>	extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p. Embalagem plástica, atóxica, contendo identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
7	05	00	<b>Anilina em pó</b>	Anilina em pó, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 10g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
8	60	00	<b>Arroz tipo 1 2 KG</b>	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 2KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
9	860	113	<b>Arroz tipo 1 5 KG</b>	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 5KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo





				fabricante.
10	50	19	<b>Azeite de oliva extra virgem</b>	Azeite de oliva, tipo extra virgem, acidez máxima 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
11	40	03	<b>Batata palha</b>	Batata tipo palha, ralada, 500g, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isenta de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
12	240	56	<b>Biscoito de doce tipo rosquinha</b>	Biscoito de doce, tipo rosquinha, 800g, 1ª qualidade. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Acondicionada em embalagem transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
13	05	00	<b>Biscoito de doce tipo maisena</b>	Biscoito de doce, tipo maisena, 400g, 1ª qualidade. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, amido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermento químico. Acondicionada em embalagem primária atóxica e individualizada em papel celofane e secundária em caixas de papelão. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade.



				Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
14	720	79	<b>Biscoito tipo cream-cracker</b>	Biscoito tipo cream-cracker - salgado, tipo água e sal, 800g, 1ª qualidade, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Acondicionada em embalagem primária atóxica e individualizada em papel celofane e secundária em caixas de papelão. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
15	05	00	<b>Camomila</b>	Camomila desidratada, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
16	05	00	<b>Canela moída</b>	Canela em pó, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
17	05	00	<b>Canela em rama</b>	Canela em rama, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, cascas sãs, limpas e secas, em forma de semi-tubo, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da



				validade descrita pelo fabricante.
18	690	327	<b>Carne bovina sem osso de 1ª</b>	Carne bovina, corte de 1ª qualidade, sem osso, cortada em bife ou moída (conforme solicitação), tipo coxão mole, alcatra, contra filé, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
19	520	00	<b>Carne bovina sem osso de 2ª</b>	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, sem osso, cortada em cubos ou moída (conforme solicitação), tipo acém e coxão duro, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos



				sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
20	180	00	<b>Carne bovina tipo almôndega</b>	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, moída e moldada no formato de almôndega, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
21	100	00	<b>Carne bovina tipo costela</b>	Carne bovina, corte costela bovina, com ossos, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou



				qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
22	100	00	<b>Carne bovina tipo fígado</b>	Carne bovina, tipo fígado, sem osso, corte de 1ª qualidade, em peça inteira, iscas ou bifês (conforme solicitação), sem pele, com aspecto firme, congelada até -12°C, embalada a vácuo, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
23	100	92	<b>Carne bovina tipo seca e salgada</b>	Carne bovina, corte dianteiro de 1ª qualidade, sem osso, injetada com salmoura de sal e nitrito, dessecada ao sol, consistência firme, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos



				normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
24	1.720	584	<b>Carne de frango, tipo filé de peito</b>	Peito de frango, tipo filé, corte de 1ª qualidade, sem osso e sem pele, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo de 1 a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
25	100	00	<b>Carne suína tipo costela</b>	Carne suína, tipo costela, com ossos, congelada, corte de 1ª qualidade, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica e atóxica. Sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos





				sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
26	250	46	<b>Carne suína tipo lombo</b>	Carne suína, tipo lombo, congelada, corte de 1ª qualidade, em cubos, sem pele e sem osso, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica atóxica contendo aproximadamente 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
27	100	00	<b>Carne suína tipo suã</b>	Carne suína, tipo suã, congelada, corte de 1ª qualidade, sem pele e sem osso, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou

				qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
28	1.190	194	<b>Coxa e sobrecoxa de frango</b>	Frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelada, corte de 1ª qualidade, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
29	50	50	<b>Chimichurri</b>	Chimichurri desidratado, 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
30	180	68	<b>Chocolate granulado</b>	Chocolate granulado, 130g, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes,



				informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
31	100	22	<b>Coco ralado</b>	Coco ralado, tipo desidratado, 100g, 1ª qualidade, sem adição de açúcar, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno leitoso, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
32	30	00	<b>Colorau em pó</b>	Colorau em pó, tipo desidratado, à base de urucum, 1ª qualidade 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
33	30	30	<b>Cravo da índia</b>	Cravo da índia, <i>in natura</i> , 100% puro, sem adição de ingredientes, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
34	90	64	<b>Creme de leite</b>	Creme de leite, UHT, teor de gordura de 20 a 35%. Composição básica: creme de leite, soro de leite e estabilizante goma xantana, goma guar, fosfato dissódico e citrato de sódio, sem glúten. Embalagem tetrapak com 1.000g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade de acordo com o Ministério da Agricultura. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
35	30	00	<b>Erva doce</b>	Erva doce desidratada, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado



				em embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
36	30	00	<b>Ervilha</b>	Ervilha verde em conserva, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalada em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
37	730	150	<b>Extrato de tomate simples</b>	Extrato de tomate, simples, concentrado, contendo no mínimo 850g, 1ª qualidade, com cor, odor, textura e sabor característicos. Composição com, no mínimo, 6% de sólidos solúveis de tomate, açúcar e sal. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
38	80	00	<b>Farinha de aveia fina</b>	Farinha de aveia, fina, 1ª qualidade, com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária transparente, atóxica, fechada hermeticamente, não violada e resistente. . Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
39	260	41	<b>Farinha de mandioca seca</b>	Farinha de mandioca, pacote de 1kg, 1ª qualidade, branca ou amarela, fina, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da



				Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
40	110	00	<b>Farinha de milho</b>	Farinha de milho, pacote de 500g, 1ª qualidade, apresentação em flocos, macerado/socado e peneirado, cor amarela, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
41	1.050	242	<b>Farinha de Trigo</b>	Farinha de trigo, pacote 1 kg, 1ª qualidade, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionado em embalagem atóxica plástica ou de papel, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
42	620	112	<b>Feijão carioca</b>	Feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
43	690	36	<b>Feijão preto</b>	KG. Feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
44	220	152	<b>Fermento em pó</b>	Fermento em pó químico, 1ª qualidade. Composição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de sódio, bicarbonato de cálcio. Produto livre de matéria



				terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica, com 250g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
45	165	21	<b>Fubá de milho</b>	Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacote plástico, atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
46	100	20	<b>Gelatina</b>	Gelatina em pó, diversos sabores, 1ª qualidade. Composição: açúcar, gelatina, acidulante, reguladores de acidez, sal e aromatizante, sem contém glúten. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária plástica, atóxica, hermeticamente fechada. Embalagem secundária caixa de papel cartão contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
47	200	00	<b>Iogurte</b>	Iogurte comum, tipo bebida láctea, 1ª qualidade, com polpa de frutas variada. Ingredientes: Leite parcialmente desnatado in natura e ou reconstituído, açúcar, preparado de frutas, fermento lácteo. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. o produto deverá estar refrigerado, ser embalado hermeticamente fechado, em embalagem plástica, atóxica, resistente, leitosa, pesando aproximadamente 1000ml, embalagem íntegra e sem furos. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 45 dias de validade e deverá ter sido embalado há menos de 30 dias
48	550	00	<b>Leite</b>	Leite de vaca, desnatado, UHT, líquido fluido,



			<b>Desnatado</b>	homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
49	50	16	<b>Leite de coco</b>	Leite de coco, natural, concentrado, tradicional, sem lactose, sem glúten, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em frasco de vidro ou plástico contendo no mínimo 200ml, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
50	40	00	<b>Leite em pó desnatado</b>	Leite em pó, desnatado, instantâneo, 400g, obtido por desidratação do leite de vaca desnatado, mediante processos tecnológicos adequados, com aspecto, cor, odor e sabores característicos. Ingredientes: leite em pó. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica aluminizada, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
51	3.700	1.574	<b>Leite integral</b>	Leite de vaca integral, UHT, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
52	200	37	<b>Leite zero lactose</b>	Leite de vaca integral, UHT, sem lactose, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da



				entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
53	40	38	<b>Linguiça defumada</b>	Linguiça defumada, tipo calabresa, 1ª qualidade. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
54	60	58	<b>Linguiça de frango</b>	Linguiça de frango, congelada, feita com partes de aves (frangos), 1ª qualidade, apresentando gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais e em proporções adequadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
55	25	00	<b>Linguiça de porco</b>	Linguiça de carne suína - tipo paio, 1º qualidade. Composição: carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, extrato de arroz fermentado, água, aroma natural, pimentas: calabresa e preta, regulador de acidez lactato de sódio.





				Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
56	500	06	<b>Macarrão tipo espaguete nº3</b>	Macarrão, tipo espaguete, nº3, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos ou sêmola/semolina, com 500g, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
57	950	246	<b>Macarrão parafuso</b>	Macarrão, tipo parafuso, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos, com 1kg, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.



58	80	00	<b>Macarrão tipo espaguete</b>	Macarrão, tipo espaguete, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos ou sêmola/semolina, com 500g, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
59	150	129	<b>Margarina vegetal com sal</b>	Margarina, do tipo cremoso, 1ª qualidade, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
60	30	12	<b>Margarina vegetal com sal zero lactose</b>	Margarina, do tipo cremoso, 1ª qualidade, com sal, sem lactose, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
61	100	00	<b>Milho para canjica</b>	Milho para o preparo de canjica, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.





62	50	00	<b>Milho para pipoca</b>	Milho para pipoca, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
63	70	20	<b>Óleo vegetal de girassol</b>	Óleo vegetal, tipo girassol, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
64	1.000	172	<b>Óleo vegetal de soja</b>	Óleo vegetal, tipo soja, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante
65	40	16	<b>Orégano</b>	Orégano desidratado, 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
66	900	94	<b>Ovos de galinha</b>	Ovos de galinha, granja, tipo branco, classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal, resolução nº 05 de 05/07/91-cipoa/ma. Data de fabricação e validade mínima de 15 dias do seu acondicionamento, com registro do SIF impresso na embalagem.



67	100	00	<b>Pão de forma</b>	Pão, tipo forma, fatiado, pacote fechado, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans, tamanho uniforme e boa apresentação. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
68	300	00	<b>Pão tipo bisnaguinha</b>	Pão, tipo bisnaguinha, pacote fechado com 12 unidades, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Peso mínimo de cada pão: 30g, tamanho uniforme e boa apresentação. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
69	30	00	<b>Pimenta do reino</b>	Pimenta do reino, moída, 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
70	450	50	<b>Polvilho doce</b>	Polvilho de mandioca, tipo doce, 500g ou 1kg, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
71	100	34	<b>Presunto</b>	Presunto cozido, sem capa de gordura, a base de carne suína magra (pernil), fatiado com 10g cada, aspecto, cor, sabor e odor característicos, 1ª qualidade. Composição: pernil suíno, água, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes, antioxidantes, corantes. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em



				veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.
72	120	20	<b>Queijo ralado</b>	Queijo ralado, tipo parmesão, tradicional, 500g, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
73	150	57	<b>Queijo mussarela</b>	Queijo, tipo mussarela, tradicional, 500g, 1ª qualidade, levemente salgado, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
74	500	00	<b>Refrigerante sabor cola</b>	Refrigerante, sabor cola, 2 litros, 1ª qualidade, não alcoólico, sem glúten. Composição: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Garrafa descartável contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
75	500	00	<b>Refrigerante sabor guaraná</b>	Refrigerante, sabor guaraná, 2 litros, 1ª qualidade, não alcoólico, sem glúten. Composição: Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, 0,025%, acidulante INS 330, corante amarelo IV, aroma sintético idêntico ao natural, conservador INS 211. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais.



				Garrafa descartável contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
76	500	00	<b>Refringente sabor laranja</b>	Refrigerante, sabor laranja, 2 litros, 1ª qualidade, não alcoólico, sem glúten. Composição: Água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Garrafa descartável contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
77	80	43	<b>Sal refinado</b>	Sal refinado, iodado, 1ª qualidade, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajosos, não empedrados, não úmidos, cor, odor, sabor e textura característicos. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
78	50	00	<b>Salsicha</b>	Salsicha, produto cárneo, preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, isenta de ossos, peles, aponeuroses e cartilagens, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos, aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura característicos, sem manchas pardas ou esverdeadas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 35 a 40g. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo permitida a utilização máxima de 4% de proteína vegetal. Deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C ou inferior.



				Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
79	250	00	<b>Suco de acerola</b>	Suco sabor acerola, tipo néctar, industrializado, pasteurizado, pronto para beber, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem tetrapark, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
80	250	00	<b>Suco de caju</b>	Suco sabor caju, tipo néctar, industrializado, pasteurizado, pronto para beber, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
81	250	00	<b>Suco de manga</b>	Suco sabor manga, tipo néctar, industrializado, pasteurizado, pronto para beber, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
82	250	00	<b>Suco de maracujá</b>	Suco sabor maracujá, tipo néctar, industrializado, pasteurizado, pronto para beber, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
83	250	00	<b>Suco de uva</b>	Suco sabor uva, tipo néctar, industrializado, pasteurizado, pronto para beber, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem tetrapark, atóxica, contendo identificação



				do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
84	250	00	<b>Suco concentrado de caju</b>	Suco sabor caju, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
85	250	00	<b>Suco concentrado de goiaba</b>	Suco sabor goiaba, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
86	250	00	<b>Suco concentrado de maracujá</b>	Suco sabor maracujá, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
87	250	00	<b>Suco concentrado de uva</b>	Suco sabor uva, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
88	80	00	<b>Tempero alho e sal</b>	Tempero alho e sal, pronto, caseiro, sem adição de outros ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e





				validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalado há menos de 30 dias.
89	80	00	<b>Trigo para quibe</b>	Trigo para quibe, quebrado e torrado, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
90	30	00	<b>Uva passa</b>	Uva passa escura, desidratada, sem caroço, sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
91	40	00	<b>Vinagre</b>	Vinagre de frutas, acidez 4%, conservante INS 220, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, com cor, odor e sabor característicos. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
<b>FRUTARIA</b>				
<b>ITE M</b>	<b>LICITAD O</b>	<b>QNT</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	60	00	<b>Abacate</b>	Abacate comum <i>in natura</i> , frescos, 1ª qualidade, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de



				espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
2	30	00	<b>Abacaxi</b>	Abacaxi, tipo pérola, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, com 70 % de maturação, fresco, sadio, firme ao toque. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma características da espécie sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
3	80	00	<b>Abóbora</b>	Abóbora do tipo verde, "abobrinha", <i>in natura</i> , 1ª qualidade, frescas, sadias, firme ao toque, casca lisa, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
4	100	00	<b>Abóbora cabotiá</b>	Abóbora do tipo cabotiá, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, sadia, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
5	150	00	<b>Alface</b>	Alface, tipo crespa, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. . Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
6	50	00	<b>Alho</b>	Alho, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco,



				sadio, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
7	30	00	<b>Ameixa</b>	Ameixa, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
8	700	455	<b>Banana prata</b>	Banana, tipo prata, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
9	KG	29	<b>Banana da terra</b>	Banana, tipo da terra, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
10	500	00	<b>Banana maçã</b>	Banana, tipo maçã, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
11	450	101	<b>Batata</b>	Batata tipo inglesa, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme



				exigências legais.
12	180	21	<b>Batata Doce</b>	Batata tipo doce, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, graúda, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
13	200	31	<b>Beterraba</b>	Beterraba, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
14	100	14	<b>Brócolis</b>	UND. Brócolis, <i>in natura</i> , tipo japonês, 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
15	100	08	<b>Cará</b>	Cará, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes - tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
16	400	185	<b>Cebola</b>	Cebola, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidas ao atingir grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
17	250	81	<b>Cenoura</b>	Cenoura, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico



				da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
18	80	00	<b>Cheiro Verde</b>	Cheiro verde, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, composto por cebolinha, salsa e cheiro verde. Coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
19	160	06	<b>Couve</b>	Couve, tipo manteiga, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
20	90	17	<b>Couve-flor</b>	UND. Couve flor, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, sem injúrias, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
21	140	47	<b>Chuchu</b>	Chuchu, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais
22	120	00	<b>Jiló</b>	Jiló, tipo verde, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor

				e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
23	140	32	<b>Inhame</b>	Inhame, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
24	450	142	<b>Laranja</b>	Laranja, tipo pêra, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, com 70 % de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
25	70	19	<b>Limão</b>	Limão, tipo Taiti, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho médio, conformação lisa e uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
26	600	262	<b>Maçã</b>	Maçã, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho médio, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
27	600	100	<b>Mamão</b>	Mamão, tipo formosa, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
28	230	00	<b>Manga</b>	Manga, comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com



				grau de maturação ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, permitindo que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
29	400	00	<b>Mandioca</b>	Mandioca, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
30	08	160	<b>Maracujá</b>	Maracujá, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
31	250	00	<b>Massa de mandioca</b>	Massa de mandioca, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
32	430	00	<b>Massa de milho</b>	Massa de milho, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
33	1.500	770	<b>Melancia</b>	Melancia, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e



				compacta. Com cor, sabor e aroma uniformes e característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
34	350	46	<b>Melão</b>	Melão, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
35	1.180	00	<b>Milho Verde</b>	Milho verde, espiga, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
36	60	00	<b>Morango</b>	Morango, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
37	90	00	<b>Pepino</b>	Pepino, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
38	160	00	<b>Pêra</b>	Pêra, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, semi-maturada, selecionada e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a





				conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
39	800	270	<b>Polpa de Frutas</b>	Polpa de frutas, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, sabores variados, concentrada, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
40	110	04	<b>Quiabo</b>	Quiabo, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
41	500	89	<b>Repolho</b>	Repolho, tipo branco, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhido ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
42	750	218	<b>Tomate</b>	Tomate, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, podres, não muito maduros e não muito verdes, casca íntegra, com sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
43	110	13	<b>Vagem</b>	Vagem, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor características da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto,





				embalagem e transporte conforme exigências legais.
<b>PANIFICADOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>UND</b>	<b>QNT</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	80	05	<b>Biscoito de queijo</b>	Biscoito de queijo, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: polvilho doce, óleo de soja, queijo curado ralado, ovos, leite e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
2	60	00	<b>Enroladinho sanduíche</b>	Enroladinho sanduíche, de fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
3	70	14	<b>Enroladinho de queijo</b>	Enroladinho de queijo, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
4	30	00	<b>Mini pizza</b>	Mini pizza, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
5	850	388	<b>Pão careca</b>	Pão careca, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho



				uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
6	1.050	220	<b>Pão de milho</b>	Pão de milho, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fubá, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
7	40	00	<b>Pão de queijo</b>	Pão de queijo assado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: polvilho doce, sal, óleo de soja, queijo curado ralado, ovos, leite e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 30g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
8	1.050	00	<b>Pão francês</b>	Pão francês, fermentado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo, sal e água, apresentando casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
9	500	00	<b>Pão francês com patê</b>	Pão francês com patê, fabricação caseira, preparado no dia da entrega. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 75g.
10	1.050	296	<b>Pão mandi</b>	Pão de mandi, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de

				50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
11	150	105	<b>Rosca assada</b>	Rosca assada, trançada, fabricação própria, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
12	50	00	<b>Rosca frita</b>	Rosca frita, fabricação própria, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
13	40	00	<b>Rosca húngara</b>	Rosca assada, trançada, fabricação própria, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.

### 3 – DESCRIÇÕES DA NECESSIDADE

A contratação pretende solucionar o seguinte problema:

Os produtos solicitados pelo Fundo Municipal de Educação tem o propósito de atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes de toda a Educação Básica (Creche, Educação Infantil e Ensino Fundamental I), matriculados na Rede Municipal de Ensino, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. Os gêneros e as quantidades aqui solicitadas se baseiam nos cardápios elaborados pela nutricionista e na quantidade de alunos matriculados neste Município.

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, o registro de preço para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, tendo em vista atender as necessidades da Rede Municipal de Ensino. A futura aquisição de gêneros alimentícios por meio de formação de Registro de Preços é necessária, pois o estoque está em baixa e necessita de um novo processo licitatório para celebração de novos contratos.

Serão atendidos uma média de 500 (quinhentos) alunos diariamente, sendo 100 (cem) destes com 04 (quatro) refeições diárias e 400 (quatrocentos) com 01 (uma) refeição diária, durante 200 (duzentos) dias letivos.

#### 4- DESCRIÇÕES DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para o problema indicado acima ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:

- Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE;
- O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos;
- O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade;
- O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas;
- Quanto aos riscos de impactos ocasionados devido à produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as Leis e Resoluções orientam a produção sustentável dessas atividades;
- A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária. **(SUPRIR, pois quem for representante comercial não possui tal documentação e pode participar do certame).**

## **5 - LEVANTAMENTOS DE MERCADO**

Analisando o mercado, entendem-se viáveis as seguintes alternativas, abaixo indicadas com os seus prós e contras:

- O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Para esse processo licitatório iremos utilizar cotações/orçamentos do mercado local e municípios circunvizinhos. Logo, a aquisição dos gêneros do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos em todas as suas esferas.

## **6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Diante das alternativas apresentadas pelo mercado, considerando-se os prós e contras de cada uma delas, entende-se que a melhor solução para a satisfação do interesse público é: aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades institucionais.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

## **7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

Entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

### **MERENDA ESCOLAR CONTRAPARTIDA**



**GÊNEROS DE SUPERMERCADO**

1	UND	15	<b>Açafrão em pó 50g</b>	Açafrão em pó, <i>in natura</i> , 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
2	PCT	410	<b>Açúcar 5kg 1ª qualidade</b>	Açúcar refinado, 1ª qualidade, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajosos, não empedrados, não úmidos. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica, transparente e atóxica contendo 5kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
3	PCT	90	<b>Amido de milho 500g</b>	Amido de milho, 500g, 1ª qualidade. Produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p. Embalagem plástica, atóxica, contendo identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
4	PCT	60	<b>Arroz 2kg tipo 1</b>	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 2KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo



				com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
5	PCT	900	<b>Arroz tipo 1 5 KG</b>	Arroz branco, tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 5KG, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
6	LATA	400	<b>Atum em conserva</b>	Atum em conserva, sólido, ralado ou em pedaços, ao próprio suco com óleo comestível, preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imerso em óleo comestível. Ingredientes: Atum, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em latas de alumínio de 170 g de peso líquido e 120 g de peso drenado, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
7	UND	50	<b>Azeite de oliva extra virgem</b>	Azeite de oliva, tipo extra virgem, acidez máxima 0,5%, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
8	PCT	50	<b>Batata palha</b>	Batata tipo palha, ralada, 800g, 1ª qualidade, com



				aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isenta de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
9	PCT	200	<b>Biscoito de doce tipo rosquinha</b>	Biscoito de doce, tipo rosquinha, 800g, 1ª qualidade. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Acondicionada em embalagem transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
10	PCT	180	<b>Biscoito tipo cream-cracker</b>	Biscoito tipo cream-cracker - salgado, tipo água e sal, 800g, 1ª qualidade, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Acondicionada em embalagem primária atóxica e individualizada em papel celofane e secundária em caixas de papelão. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
11	PCT	300	<b>Cacau em pó 100%</b>	Cacau em pó, 100% puro, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans, sem lactose, 1ª qualidade, Acondicionada em embalagem primária atóxica e individualizada. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
12	PCT	05	<b>Camomila</b>	Camomila desidratada, <i>in natura</i> , 100% pura, sem

				adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
13	PCT	08	<b>Canela moída</b>	Canela em pó, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
14	PCT	05	<b>Canela em rama</b>	Canela em rama, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, cascas sãs, limpas e secas, em forma de semi-tubo, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
15	PCT	300	<b>Canjiquinha de milho</b>	Canjiquinha de milho, amarela, 1kg, tipo quirera, 1ª qualidade, com aspecto, aroma, odor e sabor característicos. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
16	KG	830	<b>Carne bovina sem osso de 1ª</b>	Carne bovina, corte de 1ª qualidade, sem osso, cortada em bife ou moída (conforme solicitação), tipo coxão mole, alcatra, contra filé, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem



				congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
17	KG	1.720	<b>Carne bovina sem osso de 2ª</b>	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, sem osso, cortada em cubos ou moída (conforme solicitação), tipo acém e coxão duro, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
18	KG	100	<b>Carne bovina tipo almôndega</b>	Carne bovina, corte de 2ª qualidade, moída e moldada no formato de almôndega, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura,



				<p>com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.</p>
19	KG	100	<b>Carne bovina tipo costela</b>	<p>Carne bovina, corte costela bovina, com ossos, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.</p>
20	KG	100	<b>Carne bovina</b>	<p>Carne bovina, tipo fígado, sem osso, corte de 1ª</p>



			<b>tipo fígado</b>	qualidade, em peça inteira, iscas ou bifes (conforme solicitação), sem pele, com aspecto firme, congelada até -12°C, embalada a vácuo, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
21	KG	120	<b>Carne bovina tipo seca e salgada</b>	KG. Carne bovina, corte dianteiro de 1ª qualidade, sem osso, injetada com salmoura de sal e nitrito, dessecada ao sol, consistência firme, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo aproximadamente 1kg a 2kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
22	KG	1.720	<b>Carne de frango,</b>	Peito de frango, tipo filé, corte de 1ª qualidade, sem



			<b>tipo filé de peito</b>	osso e sem pele, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária contendo de 1 a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
23	KG	100	<b>Carne suína tipo costela</b>	KG. Carne suína, tipo costela, com ossos, congelada, corte de 1ª qualidade, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica e atóxica. Sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
24	KG	150	<b>Carne suína</b>	Carne suína, tipo lombo, congelada, corte de 1ª





			<b>tipo lombo</b>	qualidade, em cubos, sem pele e sem osso, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica atóxica contendo aproximadamente 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
25	KG	100	<b>Carne suína tipo suã</b>	Carne suína, tipo suã, congelada, corte de 1ª qualidade, sem pele e sem osso, congelada até -12°C, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem primária plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido





				embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
26	KG	1.190	<b>Coxa e sobrecoxa de frango</b>	Frango, tipo coxa e sobrecoxa, congelada, corte de 1ª qualidade, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
27	PCT	60	<b>Chimichurri</b>	Chimichurri desidratado, 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
28	PCT	100	<b>Coco ralado</b>	Coco ralado, tipo desidratado, 100g, 1ª qualidade, sem adição de açúcar, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno leitoso, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
29	PCT	30	<b>Colorau em pó</b>	Colorau em pó, tipo desidratado, à base de urucum, 1ª



				qualidade 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
30	PCT	30	<b>Cravo da índia</b>	Cravo da índia, <i>in natura</i> , 100% puro, sem adição de ingredientes, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 30g do produto. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
31	CX	110	<b>Creme de leite</b>	Creme de leite, UHT, teor de gordura de 20 a 35%. Composição básica: creme de leite, soro de leite e estabilizante goma xantana, goma guar, fosfato dissódico e citrato de sódio, sem glúten. Embalagem tetrapak com 1.000g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade de acordo com o Ministério da Agricultura. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
32	PCT	30	<b>Erva doce</b>	Erva doce desidratada, <i>in natura</i> , 100% pura, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 500g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
33	UND	30	<b>Ervilha</b>	Ervilha verde em conserva, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalada em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Embalagem contendo identificação do fabricante,



				origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
34	UND	730	<b>Extrato de tomate simples</b>	Extrato de tomate, simples, concentrado, contendo no mínimo 850g, 1ª qualidade, com cor, odor, textura e sabor característicos. Composição com, no mínimo, 6% de sólidos solúveis de tomate, açúcar e sal. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
35	UND	80	<b>Farinha de aveia fina</b>	Farinha de aveia, fina, 1ª qualidade, com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária transparente, atóxica, fechada hermeticamente, não violada e resistente. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
36	KG	260	<b>Farinha de mandioca seca</b>	Farinha de mandioca, pacote de 1kg, 1ª qualidade, branca ou amarela, fina, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
37	PCT	110	<b>Farinha de milho</b>	Farinha de milho, pacote de 500g, 1ª qualidade, apresentação em flocos, macerado/socado e peneirado, cor amarela, embalada em pacotes plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais e deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo

				fabricante.
38	PCT	1.050	<b>Farinha de Trigo</b>	Farinha de trigo, pacote 1 kg, 1ª qualidade, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionado em embalagem atóxica plástica ou de papel, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
39	KG	620	<b>Feijão carioca</b>	Feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
40	KG	690	<b>Feijão preto</b>	Feijão carioca, tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Acondicionado em embalagens próprias resistentes, transparentes e atóxicas de 1kg. A embalagem deve estar íntegra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
41	UND	260	<b>Fermento em pó</b>	Fermento em pó químico, 1ª qualidade. Composição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de sódio, bicarbonato de cálcio. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica, com 250g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
42	KG	100	<b>Filé de peixe</b>	Peixe, tipo tilápia, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, filé inteiro ou fatiado em bifes de 120g em média, congelados a -12°C isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas



				características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
43	PCT	180	<b>Fubá de milho</b>	Fubá obtido do milho moído, apresentação em pó, cor amarela, odor e sabor próprio. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Embalada em pacote plástico, atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
44	PCT	180	<b>Flocão de milho</b>	Flocão de milho, amarelo, sem sal, odor e sabor próprio, 1ª qualidade. Acondicionado em pacote plástico, atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
45	UND	200	<b>Iogurte saborizado</b>	Iogurte comum, tipo bebida láctea, 1ª qualidade, com polpa de frutas variada. Ingredientes: Leite parcialmente desnatado in natura e ou reconstituído, açúcar, preparado de frutas, fermento lácteo. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. O produto deverá estar refrigerado, ser embalado hermeticamente fechado, em embalagem plástica, atóxica, resistente, leitosa, pesando aproximadamente 1000 ml, embalagem íntegra e sem furos. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 45 dias de validade e deverá ter sido embalado há menos de 30 dias.



46	UND	100	<b>Iogurte natural</b>	Iogurte natural, tipo integral, 1ª qualidade, sem adição de açúcares, polpa de frutas ou saborizantes, produzido a partir de leite pasteurizado. O produto deverá estar refrigerado, ser embalado hermeticamente fechado, em embalagem plástica, atóxica, resistente, leitosa, pesando aproximadamente 170 ml, embalagem íntegra e sem furos. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. No ato da entrega deverá ter 30 dias de validade e deverá ter sido embalado há menos de 30 dias.
47	UND	550	<b>Leite Desnatado</b>	Leite de vaca desnatado, UHT, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
48	UND	60	<b>Leite de coco</b>	Leite de coco, natural, concentrado, tradicional, sem lactose, sem glúten, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em frasco de vidro ou plástico contendo no mínimo 200ml, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
49	PCT	40	<b>Leite em pó</b>	Leite em pó, desnatado, instantâneo, 400g, obtido por desidratação do leite de vaca desnatado, mediante processos tecnológicos adequados, com aspecto, cor, odor e sabores característicos. Ingredientes: leite em pó. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem plástica aluminizada, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.



50	UND	3.700	<b>Leite integral</b>	Leite de vaca integral, UHT, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
51	UND	200	<b>Leite zero lactose</b>	Leite de vaca integral, UHT, sem lactose, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, 1L, 1ª qualidade. Embalagem tetrapak, atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação, validade e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
52	PCT	100	<b>Lentilha</b>	Lentilha, 1ª qualidade, com cor, odor e aparência característicos, com 95% dos grãos inteiros. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
53	KG	50	<b>Linguiça defumada</b>	Linguiça defumada, tipo calabresa, 1ª qualidade. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.
54	KG	75	<b>Linguiça de frango</b>	Linguiça de frango, congelada, feita com partes de aves (frangos), 1ª qualidade, apresentando gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais e em proporções adequadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com aspecto firme, congelado até -



				<p>12°C, embalada a vácuo. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deverá ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária e ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.</p>
55	KG	210	<b>Linguiça de porco</b>	<p>Linguiça de carne suína - tipo paio, 1º qualidade. Composição: carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, extrato de arroz fermentado, água, aroma natural, pimentas: calabresa e preta, regulador de acidez lactato de sódio. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica primária, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida e deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalada, no máximo, 30 dias antes da entrega.</p>
56	PCT	30	<b>Louro em folhas</b>	<p>Louro <i>in natura</i>, desidratado, 100% natural, sem adição de outros ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 50g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter</p>



				no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
57	PCT	600	<b>Macarrão tipo espagete</b>	Macarrão, tipo espagete, nº3, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos ou sêmola/semolina, com 500g, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água e não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
58	PCT	1.110	<b>Macarrão parafuso</b>	Macarrão, tipo parafuso, não fermentado, à base de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, massa com ovos, com 1 kg, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. As massas ao serem postas na água e não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas, com rendimento mínimo de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e sem violações, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
59	UND	180	<b>Margarina vegetal com sal</b>	Margarina, do tipo cremoso, 1ª qualidade, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
60	UND	50	<b>Margarina vegetal</b>	Margarina, do tipo cremoso, 1ª qualidade, com sal,

			<b>com sal zero lactose</b>	sem lactose, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica de polietileno atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
61	LATA	150	<b>Milho verde em conserva</b>	Milho verde em conserva, 1ª qualidade. Composição: milho, água, sem conservantes ou outros ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo 200g ou 2 kg (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
62	PCT	100	<b>Milho para canjica</b>	Milho para o preparo de canjica, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
63	PCT	50	<b>Milho para pipoca</b>	Milho para pipoca, 1ª qualidade. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente e atóxica, com 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
64	UND	85	<b>Óleo vegetal de girassol</b>	Óleo vegetal, tipo girassol, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.



65	UND	1.000	<b>Óleo vegetal de soja</b>	Óleo vegetal, tipo soja, 1ª qualidade, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
66	PCT	50	<b>Orégano</b>	Orégano desidratado, 100% puro, sem adição de ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15g do produto. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
67	DZ	900	<b>Ovos de galinha</b>	Ovos de galinha, granja, tipo branco, classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal, resolução nº 05 de 05/07/91-cipoa/ma. Data de fabricação e validade mínima de 15 dias do seu acondicionamento, com registro do SIF impresso na embalagem.
68	PCT	100	<b>Pão de forma</b>	Pão, tipo forma, fatiado, pacote fechado, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans, tamanho uniforme e boa apresentação. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
69	PCT	300	<b>Pão tipo bisnaguinha</b>	Pão, tipo bisnaguinha, pacote fechado com 12 unidades, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica transparente e atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional,



				alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Peso mínimo de cada pão: 30g, tamanho uniforme e boa apresentação. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
70	PCT	490	<b>Polvilho doce</b>	Polvilho de mandioca, tipo doce, 500g ou 1kg, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
71	KG	100	<b>Presunto</b>	Presunto cozido, sem capa de gordura, a base de carne suína magra (pernil), fatiado com 10g cada, aspecto, cor, sabor e odor característicos, 1ª qualidade. Composição: pernil suíno, água, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizantes, espessantes, aromatizantes, conservantes, antioxidantes, corantes. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA, ANVISA e selo do SIF. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.
72	KG	180	<b>Queijo mussarela</b>	Queijo, tipo mussarela, tradicional, 500g, 1ª qualidade, levemente salgado, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
73	PCT	145	<b>Queijo ralado</b>	Queijo ralado, tipo parmesão, tradicional, 500g, 1ª qualidade, com aspectos, cor, cheiro e aroma próprios, isento de gorduras trans. Produto livre de



				matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
74	KG	80	<b>Sal refinado</b>	Sal refinado, iodado, 1ª qualidade, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajosos, não empedrados, não úmidos, cor, odor, sabor e textura característicos. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
75	KG	50	<b>Salsicha</b>	Salsicha, produto cárneo, preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, isenta de ossos, peles, aponeuroses e cartilagens, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos, aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura característicos, sem manchas pardas ou esverdeadas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 35 a 40g. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo permitida a utilização máxima de 4% de proteína vegetal. Deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C ou inferior. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
76	GF	200	<b>Suco concentrado de caju</b>	Suco sabor caju, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica,





				resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
77	GF	200	<b>Suco concentrado de goiaba</b>	Suco sabor goiaba, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
78	GF	200	<b>Suco concentrado de maracujá</b>	Suco sabor maracujá, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
79	GF	200	<b>Suco concentrado de uva</b>	Suco sabor uva, tipo concentrado, industrializado, sem corantes artificiais, de 1ª qualidade, 1L, rico em fibras, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Acondicionado em garrafa plástica, resistente e atóxica, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
80	UND	30	<b>Tempero alho e sal</b>	KG. Tempero alho e sal, pronto, caseiro, sem adição de outros ingredientes, 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante e ter sido embalado há menos de 30 dias.
81	PCT	80	<b>Trigo para quibe</b>	Trigo para quibe, quebrado e torrado, 1ª qualidade.





				Acondicionado em embalagem plástica e atóxica contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
82	PCT	30	<b>Uva passa</b>	Uva passa escura, desidratada, sem caroço, sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
83	UND	40	<b>Vinagre</b>	Vinagre de frutas, acidez 4%, conservante INSS 220, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, com cor, odor e sabor característicos. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.
<b>FRUTARIA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>UND</b>	<b>QNT</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	KG	60	<b>Abacate</b>	Abacate comum <i>in natura</i> , frescos, 1ª qualidade, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
2	UND	100	<b>Abacaxi</b>	Abacaxi, tipo pérola, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, com 70 % de maturação, fresco, sadio, firme ao toque. Isento

				de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie sem danificações físicas, casca íntegra. Peso por unidade de aproximadamente 1,3kg. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
3	KG	230	<b>Abóbora</b>	Abóbora do tipo verde, "abobrinha", <i>in natura</i> , 1ª qualidade, frescas, sadias, firme ao toque, casca lisa, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
4	KG	300	<b>Abóbora cabotiá</b>	Abóbora do tipo cabotiá, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, sadia, com grau de maturação adequado para o consumo. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
5	PÉS	430	<b>Alface</b>	Alface, tipo crespa, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. . Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
6	KG	110	<b>Alho</b>	Alho, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, sadio, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades e/ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas, larvas, resíduos de fertilizantes. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
7	KG	40	<b>Ameixa</b>	Ameixa, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de



				maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
8	KG	700	<b>Banana prata</b>	Banana, tipo prata, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
9	KG	130	<b>Banana da terra</b>	Banana, tipo da terra, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Peso por unidade de aproximadamente 100g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
10	KG	360	<b>Banana maçã</b>	Banana, tipo maçã, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Com cor, sabor e aroma características da espécie. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
11	KG	500	<b>Batata</b>	Batata tipo inglesa, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
12	KG	180	<b>Batata Doce</b>	Batata tipo doce, <i>in natura</i> , frescas, 1ª qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, graúda, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme



				exigências legais.
13	KG	200	<b>Beterraba</b>	Beterraba, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
14	KG	100	<b>Brócolis</b>	UND. Brócolis, <i>in natura</i> , tipo japonês, 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
15	KG	100	<b>Cará</b>	Cará, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, firme e intacto, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes - tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúdo. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
16	KG	400	<b>Cebola</b>	Cebola, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e são, colhidas ao atingir grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
17	KG	250	<b>Cenoura</b>	Cenoura, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
18	MÇ	80	<b>Cheiro Verde</b>	Cheiro verde, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, composto por cebolinha, salsa e cheiro verde.

				Coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
19	MÇ	160	<b>Couve</b>	Couve, tipo manteiga, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
20	UND	90	<b>Couve-flor</b>	UND. Couve flor, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, sem injúrias, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
21	KG	140	<b>Chuchu</b>	Chuchu, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais
22	KG	120	<b>Jiló</b>	Jiló, tipo verde, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
23	KG	140	<b>Inhame</b>	Inhame, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e



				aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
24	KG	450	<b>Laranja</b>	Laranja, tipo pêra, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, com 70 % de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
25	KG	85	<b>Limão</b>	Limão, tipo Taiti, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho médio, conformação lisa e uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
26	KG	700	<b>Maçã</b>	Maçã, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, tamanho médio, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
27	KG	600	<b>Mamão</b>	Mamão, tipo formosa, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
28	KG	230	<b>Manga</b>	Manga, comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com grau de maturação ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, permitindo que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de





				defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
29	KG	400	<b>Mandioca</b>	Mandioca, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
30	KG	160	<b>Maracujá</b>	Maracujá, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
31	KG	250	<b>Massa de mandioca</b>	Massa de mandioca, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
32	KG	430	<b>Massa de milho</b>	Massa de milho, 1ª qualidade, fresca, ralada e sem impurezas, com aspecto e coloração uniforme, embalada em plástico transparente. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
33	KG	1.800	<b>Melancia</b>	Melancia, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Com cor, sabor e aroma uniformes e característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.





34	KG	420	<b>Melão</b>	Melão, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
35	KG	400	<b>Mexerica</b>	Mexerica/tangerina tipo ponkan, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresca, com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra e compacta. Com cor, sabor e aroma uniformes e característicos da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
36	ES	1.180	<b>Milho Verde</b>	Milho verde, espiga, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
37	CX	60	<b>Morango</b>	Morango, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, fresco, macio, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais
38	KG	110	<b>Pepino</b>	Pepino, tipo comum, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
39	KG	160	<b>Pêra</b>	Pêra, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, semi-maturada,



				selecionada e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
40	KG	100	<b>Pimentão</b>	Pimentão, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
41	KG	800	<b>Polpa de Frutas</b>	Polpa de frutas, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, sabores variados, concentrada, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
42	KG	110	<b>Quiabo</b>	Quiabo, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
43	KG	500	<b>Repolho</b>	Repolho, tipo branco, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhido ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento, selecionado e sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
44	KG	750	<b>Tomate</b>	Tomate, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, podres, não muito maduros e não muito verdes, casca íntegra, com sabor e aroma característicos da espécie.



				Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
45	KG	110	<b>Vagem</b>	Vagem, <i>in natura</i> , 1ª qualidade, aparência fresca e sã, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor características da espécie. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
<b>PANIFICADOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>UND</b>	<b>QNT</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	KG	80	<b>Biscoito de queijo</b>	Biscoito de queijo, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: polvilho doce, óleo de soja, queijo curado ralado, ovos, leite e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
2	KG	60	<b>Enroladinho sanduíche</b>	Enroladinho sanduíche, de fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
3	KG	85	<b>Enroladinho de queijo</b>	Enroladinho de queijo, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 25g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
4	KG	1.020	<b>Pão careca</b>	Pão careca, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e



				ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
5	KG	1.050	<b>Pão de milho</b>	Pão de milho, fabricação caseira, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fubá, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
6	UND	50	<b>Pão de queijo</b>	Pão de queijo assado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: polvilho doce, sal, óleo de soja, queijo curado ralado, ovos, leite e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 30g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
7	KG	1.000	<b>Pão francês</b>	Pão francês, fermentado, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo, sal e água, apresentando casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
8	KG	1.050	<b>Pão mandi</b>	Pão de mandi, fabricação caseira, assado no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo de 50g, com um (1) kg rendendo em média de 20 unidades. Produto, embalagem e transporte conforme

				exigências legais.
9	KG	180	<b>Rosca assada</b>	Rosca assada, trançada, fabricação própria, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
10	KG	50	<b>Rosca húngara</b>	Rosca assada, trançada, fabricação própria, feito no dia da entrega. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos e outras substâncias permitidas. Isento de sujidades, materiais terrosos, objetos, animais e/ou vestígios de animais. Tamanho uniforme, boa apresentação, características organolépticas próprias, 1ª qualidade. Peso mínimo 50g. Produto, embalagem e transporte conforme exigências legais.
<b>Observação:</b> Devido aos cardápios pré-elaborados para o novo ano letivo, houve a necessidade de acrescentar alguns itens na tabela acima para adequação dos cardápios escolares.				

As unidades e especificações de itens presentes na tabela são justificadas com base nos cardápios elaborados pela nutricionista do município. Os cardápios levam em consideração cada modalidade de ensino e o tempo que a criança permanece na escola (período parcial ou integral), sempre prezando por uma alimentação saudável e nutritiva, de acordo com a faixa etária de cada turma.

Salientamos que após os levantamentos realizados, constatou-se a necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios para consumo sendo elaborada uma planilha com a relação dos itens essenciais já cometidos para processo licitatório por meio de sistema de registro de preço no sentido de suprir as demandas essenciais do ano em curso para Merenda Escolar na Escola Municipal Martinez Dias de Araújo e extensão Creche Municipal Missionária Djanira Custódio da Silva.

A relação dos gêneros alimentícios estão descritos na tabela acima, distribuídos em 83 (oitenta e três) itens de supermercado, 45 (quarenta e cinco) de frutaria e 11 (onze) de panificação.

## 8 – ESTIMATIVA DE VALORES

Estimativa dos valores unitários e globais da contratação, com base em pesquisa simplificada de mercado, a fim de realizar o levantamento do eventual gasto com a solução escolhida (de modo a avaliar a

viabilidade econômica da opção) é o seguinte: **serão utilizadas cotações do mercado local e de municípios circunvizinhos.**

## **9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja vista, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

## **10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Importante à continuação dos trabalhos prestados para melhor andamento dos Setores, já que são produtos utilizados nas atividades diárias da presente Secretaria, bem como nos Programas e Projetos Municipais desenvolvidos.

## **11 – RESULTADOS PRETENDIDOS**

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a realização;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

## **12- PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

### **13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS**

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido à produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

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

### **14 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Justificativa da Viabilidade:

Em face da necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios em geral para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para mantermos os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores, bem como manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

### **15- ANEXOS**

Não há anexos.

### **16- RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP**





Heloisa Ribeiro Neves  
Nutricionista  
CRN-1/ 23719

### ANEXO III

#### Minuta de Ata de Registro de Preços

#### MODELO

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º .....

O(A).....(*órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços*), com sede no(a) ....., na cidade de ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202...., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202...., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços nº XXX/2024**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no **Decreto Municipal nº XXX, de XX de janeiro de 2024**, e em conformidade com as disposições a seguir:

#### DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de ....., especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, Anexo I do **Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços nº XXX/2024**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

#### DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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



Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Unitário	Valor Total

A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta do Anexo Único da presente Ata.

### ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

O órgão gerenciador será o .....(*nome do órgão*)

*São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:*

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>

### DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou

pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

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

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

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

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

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

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

#### **VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

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

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

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

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

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

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

Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

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

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

Mantiverem sua proposta original.

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

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

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.

A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 0 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições previamente estabelecidos, e

Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 0.

O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

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.

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

Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 0, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

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

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

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

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

### **ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

Na hipótese 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, de 2021.

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

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

### **NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

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

Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 0, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 0, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 0 e no item 0, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

## **DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

O remanejamento somente poderá ser feito:

De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

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

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

Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no artigo 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

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

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

Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

## **DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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:

Por razão de interesse público;

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

Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal nº XXX, de XX de janeiro de 2024.

## **DAS PENALIDADES**

O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Decreto Municipal nº XXX, de XX de janeiro de 2024 c/c o Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços.





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

É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade, conforme o Decreto Municipal nº XXX, de XX de janeiro de 2024.

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

### **CONDIÇÕES GERAIS**

As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I do Edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços.

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

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

Local e data

Representante legal do órgão gerenciador

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)





## ANEXO ÚNICO

### CADASTRO DE RESERVA

A) Seguindo a ordem de classificação, segue a Relação de Fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais aos do Adjudicatário:

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

B) Seguindo a ordem de classificação, segue a Relação de Fornecedores que mantiveram sua proposta original:

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

## ANEXO ÚNICO

### CADASTRO DE RESERVA



C) Seguindo a ordem de classificação, segue a Relação de Fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais aos do Adjudicatário:

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

D) Seguindo a ordem de classificação, segue a Relação de Fornecedores que mantiveram sua proposta original:

## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal

Pregão Eletrônico nº 001/2024. A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal, o Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA expressamente sob as penas da Lei, QUE está ciente da proibição de empregar em horário noturno, perigoso ou insalubre menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer outro tipo de trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, de acordo com o inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1988 e em acordo com a Lei Federal nº 9.854/99.

Localidade, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_. \_\_\_\_



---

(Assinatura e Carimbo do Representante Legal)

## ANEXO VI

### DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

A Sra. Pregoeira

Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal

DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação na licitação em referência, que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_ não foi declarada INIDÔNEA nos termos do lei 14.133/2021, bem como não possui qualquer outro fato impeditivo para licitar ou contratar com a



Administração Pública. Ainda, declaro que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira

Localidade, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_. \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Assinatura e Carimbo do Representante Legal)

#### ANEXO IV

#### DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO ÀS DISPOSIÇÕES DA LEI Nº 14.133/21

Com referência ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00/2024

A Empresa (nome completo da empresa), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº (número completo), inscrição estadual (número completo), com sede no (endereço completo), na pessoa do seu representante legal (nome do sócio, diretor ou procurador), brasileiro, (casado), (empresário), portador da cédula de identidade RG nº (número completo), inscrito no CPF sob o nº (número completo), residente e domiciliado no (endereço



completo), nos termos do contrato social ou última alteração contratual (citar o número da alteração), DECLARA sob as penas da lei que:

- a)** De que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.
- b)** 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.
- c)** Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
- d)** 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.

Outrossim, expressa ter ciência de que o descumprimento do disposto acima durante a vigência da contratação, acarretará em rescisão da mesma e sujeitará a licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/21.

(LOCAL E DATA)

Nome do representante legal





## DECLARAÇÕES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2024

### MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2024

Proposta Comercial

Item	Qtde.	Und.	Descritivo	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	xx	xx	xx	xx,xx	xx,xx
02	xx	xx	xx	xx,xx	xx,xx
Valor Total R\$					xx,xx

Demais condições e especificações conforme o edital.

- a)** Se vencedora, na qualidade de representante legal, assinará o contrato, o(a) Sr(a). (nome completo), brasileiro(a), estado civil (casado), profissão (representante comercial), portador(a) da cédula de identidade RG nº (número completo), inscrito(a) no CPF sob o nº (número completo), residente e domiciliado(a) no (endereço completo)
- b)** Para contato comercial: Responsável/Representante Legal (nome completo): xxxx, Telefone Fixo nº: (xx) xxxx-xxxx, Telefone Celular nº: (xx) xxxxx-xxxx, E-mail: xxxx@xxx.xxx.xx

Pinhais, xx de xxxxxx de 202x

---

Nome do representante  
Razão Social da Empresa/Líder do  
Consórcio CNPJ

Obs. A proposta poderá ser feita em folha timbrada com

