Prefeitura do Município de Santa Lúcia
Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, Santa Lucia/SP.
CEP: 14825-011 – Tel: (16) 33969600
e-mail: licitacao@santalucia.sp.gov.br

PREGÃO ELETRONICO N° 006/2026
PROCESSO N° 027/2026
EDITAL N° 001/2026

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO EVENTUAL E PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTI E SUCOS PARA A MERENDA ESCOLAR, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL E ESTADUAL DE ENSINO, DURANTE O PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

REGIME DE EXECUÇÃO: INDIRETA
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM
MODO DE DISPUTA: ABERTO

ORIGEM DOS RECURSOS (COMUNICADO SDG Nº 028/2017 – TCE/SP): ESTADUAL E TESOURO / MUNICIPAL.

TORNA-SE PÚBLICO QUE O **MUNICIPIO DE SANTA LÙCIA ESTADO DE SÃO PAULO**, por meio do setor de Compras e Licitações, sediado na Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, Santa Lúcia/SP.CEP: 14825-011 Santa Lúcia-SP, realizará licitação na modalidade **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei n°14.133, de 1° de abril de 2021, cuja sessão pública será realizada através do endereço eletrônico: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL: www.bll.org.br, cujas informações poderão ser obtidasno e-mail: licitacao@santalucia.sp.gov.br objetivando o **registro de preços** para o fornecimento dos bens descritos no termo de referência, deste Edital, observadas as disposições pertinentes da **Lei Federal nº14.133, de 1º de abril de 2021** e do **Decreto Municipal nº 3561, de agosto de 2023** disponível no link https://www.santalucia.sp.gov.br/?menu=noticia_detalhe&id=1908 e demais legislações aplicáveis, ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

DATA DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 13 DE MAIO DE 2026.
HORÁRIO: 08H30M00 seg, horário de Brasília – DF.
ENTREGA DAS PROPOSTAS: até 08h00min do dia 13 de maio de 2026.
Local: BLL Compras - https://bll.org.br/universo-bll-compras/

1. DO OBJETO:

1.1 O objeto desta licitação é o Registro de preço para contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios e Hortifruti para a Merenda Escolar, visando atender as necessidades da Rede Pública Municipal e Estadual de Ensino, durante o período de 12 (doze) meses.

1.2 O serviço e ou material serão fornecidos pelo prazo de **12 (doze) meses,** mediante prévia emissão da Ordem de Entrega ou Autorização de Fornecimento, pelo órgão gerenciador ou órgão participante, para entrega na secretaria municipail interessada.

1.3 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo os licitantes participarem com base no quantitativo total de cada item.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

2.1. As regras referentes ao sistema de registro de preços, órgão gerenciador e possíveis participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços, anexa a este edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente cadastrados na plataforma digital especificada neste edital.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas pela plataforma para o cadastramento até a data prevista para recebimento das propostas.

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais quando for fazer uso de registros cadastrais eletrônicos, 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.

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

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais junto à plataforma eletrônica onde ocorrerá a licitação, e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, antes de iniciada a licitação, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.6. No caso de haver itens exclusivos à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ou no caso de cotas reservadas, nos termos da lei Complementar nº 123/2006, as informações constarão do Termo de Referência anexo ao Edital.

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

3.7. Quando for o caso, 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.

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

3.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

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

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

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

3.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2. e 3.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento

da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.14. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.15. Nesta licitação será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal n. º 14.133, de 2021 e aquelas estabelecidas neste edital.
3.16. A empresa consorciada fica impedida de participar isoladamente desta licitação, assim como de integrar mais de um consórcio.
3.17. Deverá ser entregue, junto com os documentos de habilitação:
3.18. a) comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, que discriminará os poderes e encargos de cada consorciado e indicará a etapa do objeto a que cada um ficará responsável, com o respectivo percentual de participação;
3.19. b) documento com indicação da empresa responsável pelo consórcio, a qual deverá atender às condições de liderança fixadas neste edital.
3.20. A empresa líder será a representante e responsável por todas as comunicações e informações do Consórcio e deverá subscrever a proposta de preços, em nome do consórcio.
3.21. Os integrantes do consórcio respondem de forma solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na de execução do contrato.
3.22. Qualquer uma das consorciadas poderá apresentar, em nome do consórcio, a garantia da execução, quando exigida.
3.23. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no item 3.3.3 “a”, que deverá prever:
3.24. Compromissos e obrigações das consorciadas, dentre os quais o de que cada consorciada responderá, individual e solidariamente, pelas exigências de ordens fiscais, administrativas e contratuais pertinentes ao objeto da licitação;
3.25. Declaração expressa de responsabilidade solidária, ativa e passiva, das consorciadas pelos atos praticados pelo consórcio, em relação à licitação e, posteriormente, ao eventual Contrato, até o final de sua execução;
3.26. Compromisso de que o consórcio não terá a sua composição ou constituição alterada ou, sob qualquer forma, modificada, sem prévia e expressa anuência do órgão ou entidade contratante, até a conclusão dos trabalhos ou fornecimento que vierem a ser contratados;
3.27. Compromisso de que o prazo de duração do consórcio deverá ser igual ou maior do que o prazo de vigência da contratação decorrentes desta licitação;
3.28. Compromisso expresso de que o consórcio não se constitui, nem se constituirá em pessoa jurídica distinta da de seus membros, bem como não terá denominação própria ou diferente das suas consorciadas;

3.29. Compromissos e a divisão do escopo no fornecimento para cada uma das consorciadas, individualmente, em relação ao objeto da licitação, bem como o percentual de participação de cada uma em relação ao fornecimento previsto.
3.30. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

A habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Nesta licitação, a fase de habilitação ocorrerá após encerradas as fases de apresentação de propostas, apresentação de lances e de julgamento.

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

4.3. Serão analisados os documentos de habilitação apenas da licitante declarada vencedora da fase de lances.

4.3.1. Os documentos de habilitação deverão ser enviados, preferencialmente até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, em respeito ao princípio da celeridade, previsto no artigo 5º da Lei 14.133/2021.

4.3.2. **O licitante que, na excepcionalidade, optar pelo envio dos documentos de habilitação após a declaração de vencedor, terá o prazo de até 30 (trinta) minutos para fazê-lo, contados da solicitação do Pregoeiro via chat.**

4.4. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 0 e 0 deste Edital.

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

4.5.1. 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;

4.5.2. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

4.5.3. 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;

4.5.4. 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, quando for o caso.

4.6. 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.

4.7. 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 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecid o em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º a 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.7.1. 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;

4.7.2. 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.

4.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.5 ou 4.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

4.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.12.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, quando houver, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.13.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.13.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. *valor unitário ou desconto..... (mensal, unitário etc., conforme o caso) e ..... (anual, total) do item;*

5.1.2. Marca;

5.1.3. *Fabricante;*

5.1.4. Quantidade cotada.

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

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

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

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

5.7. Nesta licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

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

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando houver;

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União ou Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme o caso, 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 art. 71, inciso IX, da Constituição; 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.

5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

5.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

6.4. 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.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou de percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1% (por cento)**.

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de **disputa “aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, poderá ser efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. Neste caso, o sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006 e suas alterações posteriores.

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

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

6.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

6.22.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.6. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 1 (uma) hora, 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.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF, ;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

7.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.6.1 e 4.7 deste edital.

7.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.7 Em se tratando de contratação de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.7.1 [indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas];

7.7.2 O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

7.8 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1 contiver vícios insanáveis;

7.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.8.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

7.9 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.

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

7.9.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.9.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.10 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.10.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.10.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

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

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

7.11Se 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.

7.12Caso 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.

7.12.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.12.2 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá

indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.12.3 Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.12.4 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.12.5 Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.13 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;

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

7.13.2 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.

7.14 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.

7.15 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

7.18 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.19 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8 DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, pelo registro cadastral da Administração Municipal ou pelo registro cadastral unificado constante do PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para o fim de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou cópia simples. No caso de cópia simples, deverá ser apresentado o documento original para fins de verificação da autenticidade.

8.5.1. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal

8.6. 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.

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

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

8.10. Se o Termo de Referência indicar que para a contratação pretendida a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

8.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado junto ao setor indicado no Termo de Referência, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

8.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf ou através do registro cadastral municipal ou do registro unificado do PNCP, nos documentos por ele abrangidos.

8.11.1 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.

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no respectivo sistema de registro cadastral 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.

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

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

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no registro cadastral serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de uma hora, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

8.14. A verificação no respectivo sistema de registro cadastral ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

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

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

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

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

8.17. 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 no subitem 0.

8.18. 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.

8.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1.Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 3 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

9.4 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.

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

9.6 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.

9.7 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.

10 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro

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

10.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

10.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas na lei 14.133/2021.

10.4. 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:

10.4.1 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

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

11 DOS RECURSOS.

11.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, com relação 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.

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

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

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

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

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

11.3.4 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.

11.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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

11.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

11.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

12 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.

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

12.1.1 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;

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

12.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

12.1.3.1 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;

12.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5 fraudar a licitação

12.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1 advertência;

12.2.2 multa;

12.2.3 impedimento de licitar e contratar e

12.2.4 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.

12.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2 as peculiaridades do caso concreto

12.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1 Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2 Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5 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.

12.6 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.

12.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, 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.

12.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9 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, descrita no item 12.1.3, 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.

12.10 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.

12.11 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.

12.12 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.

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

12.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

13.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados de forma eletrônica, pelos seguintes meios:

13.3.1. envio por e-mail licitacao@santalucia.sp.gov.br para, **preferencialmente** através da plataforma eletrônica de realização do certame ou através de protocolo físico junto ao Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal, localizado na Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, Centro, Santa Lúcia/SP.

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

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

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

14 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

14.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2 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.

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

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

14.5 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.

14.6 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.

14.7 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.

14.8 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.

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

14.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico licitacao@santalucia.sp.gov.br.

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

14.11.1 ANEXO I - Termo de Referência.

14.11.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar (quando houver).

14.11.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato.

14.11.3 ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços.

14.11.3.1. Apêndice do Anexo III - Cadastro Reserva Propostas

14.11.4 ANEXO IV – Modelos de Declarações.

14.11.5 ANEXO V – Modelo de Proposta de Preços.

14.11.4 ANEXO VI - Termo de Ciência e Notificação.

14.11.5 ANEXO VII – Declaração a Disposição do TCE.

Santa Lúcia, 28 de abril de 2026.

ANTONIO CARLOS ABUABUD JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

Prefeitura do Município de Santa Lúcia
Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, Santa Lucia/SP.
CEP: 14825-011 – Tel: (16) 33969600
e-mail: licitacao@santalucia.sp.gov.br

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Registro de preço para contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios, Hortifruti e Sucos para a Merenda Escolar, visando atender as necessidades da Rede Pública Municipal e Estadual de Ensino, durante o período de 12 (doze) meses.

1.2. A contratação se dará conforme a tabela abaixo:

ITEM	DESCRITIVO	QUANT	UNID
1	**AÇUCAR CRISTAL DEMERARA:** PACOTE DE 05 (CINCO) QUILOS, CONTENDO SACAROSE PROVENIENTE DO SUCO DE CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, COM APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADA, CONTENDO 05 (CINCO) KG DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVE SER DEVIDAMENTE ROTULADA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ REEMBALADA EM FARDO RESISTENTE, TAMBÉM TERMOSSOLDADO, CONTENDO 06 (SEIS) EMBALAGENS, TOTALIZANDO 30 (TRINTA) KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, COM FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS ANTES DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **UNIÃO, GUARANI E CARAVELAS**, **NATIVE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	648	PACOTE DE 5 KG
2	**AÇÚCAR REFINADO:** PACOTE DE 1 (UM) QUILO, PROVENIENTE DE ORIGEM VEGETAL, EXTRAÍDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, COM 100% DE SACAROSE, NA COR BRANCA E DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS E FRESCOR. O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 01 (UM) ANO, CONTADO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **CARAVELAS, UNIÃO E GUARANI**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	480	PACOTE DE 1KG
3	**ACHOCOLATADO DIET:** O ACHOCOLATADO DIET É COMPOSTO POR MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ LECITINADO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS (CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA E ACESSULFAME DE POTÁSSIO), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA E ANTIUMECTANTE (DIÓXIDO DE SILÍCIO). ESTE PRODUTO NÃO CONTÉM AÇÚCAR, SENDO UMA OPÇÃO IDEAL PARA DIABÉTICOS OU PESSOAS QUE BUSCAM CONTROLAR A INGESTÃO DE CALORIAS. TAMBÉM É LIVRE DE GLÚTEN E NÃO CONTÉM RASTROS DE LEITE, TORNANDO-O ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA OU ALERGIA AO LEITE. O CACAU EM PÓ LECITINADO CONFERE UM SABOR AUTÊNTICO E INTENSO DE CHOCOLATE, ENQUANTO OS EDULCORANTES ARTIFICIAIS GARANTEM O SABOR DOCE SEM ADICIONAR CALORIAS SIGNIFICATIVAS. O AROMA DE BAUNILHA APRIMORA A EXPERIÊNCIA SENSORIAL, TORNANDO O PRODUTO AINDA MAIS AGRADÁVEL. O DIÓXIDO DE SILÍCIO ATUA COMO ANTIUMECTANTE, PREVENINDO A AGLOMERAÇÃO DO PÓ E MANTENDO SUA FLUIDEZ. ESSE ACHOCOLATADO DIET PODE SER UTILIZADO EM BEBIDAS QUENTES OU FRIAS, COMO ACHOCOLATADOS, MILKSHAKES E SMOOTHIES, ALÉM DE SER IDEAL PARA RECEITAS DE BOLOS, MOUSSES E OUTRAS SOBREMESAS.	288	FRASCOS DE 200G
4	**AÇAFRÃO EM PÓ:** OBTIDO DE RIZOMAS SELECIONADOS, COM COR AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS OU OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ EM PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, LACRADO E DEVIDAMENTE PROTEGIDO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER A TODAS AS EXIGÊNCIAS DA RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, ESTANDO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O AÇAFRÃO EM PÓ ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
5	**ALIMENTO INFANTIL DE ARROZ:** O ALIMENTO INFANTIL DE ARROZ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO É COMPOSTO POR FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, VITAMINAS, FUMARATO FERROSO E AROMATIZANTE DE VANILINA. A FARINHA DE ARROZ SERVE COMO A BASE DO PRODUTO, FORNECENDO CARBOIDRATOS DE FÁCIL DIGESTÃO, ENQUANTO O AÇÚCAR E O AMIDO CONFEREM SABOR E ENERGIA. O CARBONATO DE CÁLCIO E O FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO SÃO FONTES DE CÁLCIO E FÓSFORO, ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO ÓSSEO E DENTÁRIO. O FUMARATO FERROSO É UMA FONTE DE FERRO, FUNDAMENTAL PARA PREVENIR A ANEMIA FERROPRIVA, E O PRODUTO É ENRIQUECIDO COM VITAMINAS PARA PROMOVER O CRESCIMENTO E A SAÚDE DAS CRIANÇAS. O AROMATIZANTE DE VANILINA É ADICIONADO PARA GARANTIR UM SABOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO É COMPOSTA POR LATAS DE 400 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O ALIMENTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E SUA FABRICAÇÃO NÃO DEVE ULTRAPASSAR 30 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	240	LATAS DE 400G
6	**ALIMENTO INFANTIL DE MILHO:** O ALIMENTO INFANTIL DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO É COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS, FUMARATO FERROSO E AROMATIZANTE DE VANILINA. A FARINHA DE	240	LATAS DE 400G

	TRIGO, RICA EM NUTRIENTES ESSENCIAIS, É A BASE DO PRODUTO, PROPORCIONANDO UMA BOA FONTE DE CARBOIDRATOS E FIBRAS. O AÇÚCAR E O FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO CONFEREM SABOR E PROPRIEDADES QUE FAVORECEM A ABSORÇÃO DE OUTROS NUTRIENTES. O CARBONATO DE CÁLCIO FORNECE CÁLCIO, FUNDAMENTAL PARA O DESENVOLVIMENTO ÓSSEO E DENTÁRIO, ENQUANTO O FUMARATO FERROSO É UTILIZADO PARA ENRIQUECER O PRODUTO COM FERRO, COMBATENDO A ANEMIA FERROPRIVA. AS VITAMINAS ADICIONADAS GARANTEM UM SUPORTE NUTRICIONAL COMPLETO PARA O CRESCIMENTO INFANTIL, E O AROMATIZANTE DE VANILINA PROPORCIONA UM SABOR AGRADÁVEL. O PRODUTO VEM EM LATAS DE 400 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A VALIDADE MÍNIMA DO ALIMENTO É DE 06 MESES, E SUA FABRICAÇÃO NÃO DEVE ULTRAPASSAR 30 DIAS DA DATA DA ENTREGA, ASSEGURANDO A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO.		
7	**AMIDO DE MILHO:** O AMIDO DE MILHO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, GARANTINDO QUE O PRODUTO FINAL ESTEJA LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. SOB A FORMA DE PÓ, O AMIDO DE MILHO DEVE PRODUZIR UMA LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS, ATESTANDO SUA QUALIDADE E TEXTURA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UMA CAIXA CONTENDO 500 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, ASSEGURANDO A QUALIDADE E FRESCOR DO AMIDO DE MILHO.	24	CX 500G
8	**ARROZ:** O ARROZ É DO TIPO AGULHINHA ESPECIAL, CLASSE LONGA FINO, BENEFICIADO, 100% NATURAL, COM GRÃOS PERFEITOS E SADIOS. É UM PRODUTO POLIDO (BRANCO), ISENTO DE IMPUREZAS E GRÃOS INTEIROS, COM MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E UMIDADE MÁXIMA DE 14%. O ARROZ ATENDE ÀS CONDIÇÕES GERAIS DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA) E NÃO CONTÉM GLÚTEN, SENDO ADEQUADO PARA DIETAS RESTRITIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE SACO DE POLIETILENO LINEAR DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, HERMETICAMENTE FECHADO COM SOLDA QUENTE E DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 5 KG. OS SACOS SÃO REEMBALADOS EM FARDOS DE POLIETILENO REFORÇADO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, COM PESO DE 30 KG. O ARROZ TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **SANO, EMPÓRIO SÃO JOÃO OU CAMIL,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2592	PACOTE DE 5KG
9	**ARROZ INTEGRAL:** O ARROZ INTEGRAL É DO TIPO 1, PERTENCENTE AO GRUPO BENEFICIADO E SUBGRUPO ARROZ INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO. OS GRÃOS DEVEM SER INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADO DE 14%, E ATENDER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS E ENEGRENCIDOS, CARACTERÍSTICOS DESSE SUBGRUPO. O ARROZ INTEGRAL DEVE SER ISENTO DE INSETOS, CARUNCHOS, GORGULHOS E OUTRAS PRAGAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. A VALIDADE MÍNIMA DO ARROZ É DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 06/09 DO MAPA, RDC 14/14, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **CAMIL, PRATO FINO E TIO JOÃO**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	48	PACOTE DE 1KG
10	**ATUM RALADO EM CONSERVA:** PESCADO EM CONSERVA, ATUM DESCABEÇADO, EVISCERADO E SUBMETIDO À ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL. ELABORADO COM ÓLEO VEGETAL, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL. APRESENTA APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SENDO ISENTO DE ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, PERFURAÇÕES OU OUTRAS ALTERAÇÕES DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 63/02, DECRETO 12.486/78, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03, RESOLUÇÃO RDC 259/02, RDC 42/13, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **COQUEIRO, GOMES DA COSTA**, **CELLIER** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.304	EMBALAGEM POUCH DE 480G
11	**AVEIA EM FLOCOS:** A AVEIA EM FLOCOS É UM CEREAL RICO EM FIBRAS, IDEAL PARA REGULAR O FUNCIONAMENTO DO INTESTINO E PROMOVER UMA DIGESTÃO SAUDÁVEL. APRESENTA-SE EM EMBALAGEM DE 250 G, SENDO UMA OPÇÃO PRÁTICA E NUTRITIVA PARA O DIA A DIA.	240	CAIXA DE 170G
12	**BATATA PALHA:** A BATATA PALHA É FEITA A PARTIR DE BATATAS CORTADAS EM FILETES MUITO FINOS, DE APROXIMADAMENTE 3 CM DE COMPRIMENTO, E FRITAS POR IMERSÃO, SEJA EM ÓLEO OU EM GORDURA HIDROGENADA DE ORIGEM VEGETAL. SUA TEXTURA CROCANTE E SABOR CARACTERÍSTICO A TORNAM SEMELHANTE ÀS BATATAS CHIPS, COM COR E SABOR BASTANTE PRÓXIMOS. O PRODUTO É EMBALADO EM SACOS DE 500 GRAMAS, OFERECENDO UMA OPÇÃO PRÁTICA E SABOROSA PARA ACOMPANHAR DIVERSOS PRATOS.	960	PACOTE DE 1KG
13	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA:** O BISCOITO DOCE TIPO MAISENA É COMPOSTO BASICAMENTE POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ISENTO DE GORDURAS TRANS, AÇÚCAR E AMIDO DE MILHO. APRESENTA SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, COM UMA TEXTURA LISA E CROCANTE. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA É DE 8,5 G DE PROTEÍNAS, 10 G DE LIPÍDEOS E 77 G DE GLUCÍDIOS POR 100 G DE PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM PACOTE DE 200 G LÍQUIDO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, PANCO E MARILAN**,	4800	PACOTES DE 400G

	RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
14	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA ZERO LACTOSE:** O BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE É UM BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. ESTE PRODUTO NÃO PODE CONTER LEITE, DERIVADOS OU GORDURA TRANS, SENDO IDEAL PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU EM DIETAS RESTRITIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE FILME BOPP, HERMETICAMENTE FECHADO E ATÓXICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UMA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE ASSEGURA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O BISCOITO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA ANVISA, INCLUINDO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	960	PACOTES DE 400G
15	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER:** O BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER DEVE SER COMPOSTO POR FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 62% DE CARBOIDRATOS E NO MÍNIMO 10% DE PROTEÍNAS. ELE DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, COM UMA TEXTURA LISA E CROCANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO DUPLO, CONTENDO 200 G POR PACOTE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE INCLUIR AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA, JUNTAMENTE COM A IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONFORME AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, PANCO E MARILAN**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4800	PACOTES DE 400G
16	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER SEM LACTOSE:** O BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN É COMPOSTO POR UMA BASE DE ARROZ, PODENDO CONTER FARINHA DE MILHO, AMIDO DE MILHO E OUTRAS FARINHAS SEM GLÚTEN, PROPORCIONANDO UMA OPÇÃO SEGURA PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES. O PRODUTO É ISENTO DE SAL E LACTOSE, SENDO UMA ALTERNATIVA SAUDÁVEL E SABOROSA PARA DIETAS ESPECIAIS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE PLÁSTICO HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA, INCLUINDO RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 711/22, RDC 429/20 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA. O BISCOITO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	960	PACOTES DE 400G
17	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA:** O BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO É COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LECITINA DE SOJA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE DE COCO, COCO RALADO, SAL E AROMA ARTIFICIAL DE COCO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOA TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, SENDO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. A EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA CONTÉM 400 GRAMAS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, PANCO E MARILAN**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4800	PACOTES DE 400G
18	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE:** O BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE É COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. ESTE BISCOITO É LIVRE DE LEITE, DERIVADOS, EDULCORANTES E GORDURA TRANS, SENDO ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU QUE SEGUEM DIETAS RESTRITIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE FILME BOPP, HERMETICAMENTE FECHADO E ATÓXICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UMA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE ASSEGURA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O BISCOITO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA ANVISA, INCLUINDO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	960	PACOTES DE 400G
19	**COLORIFICO:** O COLORÍFICO É UM CONDIMENTO PREPARADO PRINCIPALMENTE À BASE DE SEMENTES DE URUCUM DESSECADAS, MISTURADAS AO PÓ FINO DE FUBÁ DEVIDAMENTE PENEIRADO E EMBALADO. ESTE PRODUTO É UTILIZADO PARA DAR COR E SABOR AOS ALIMENTOS, SENDO UMA OPÇÃO PRÁTICA E SABOROSA PARA REALÇAR A APARÊNCIA E O GOSTO DOS PRATOS. O COLORÍFICO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE DO PRODUTO.	96	PACOTES DE 1KG
20	**COMINHO MOÍDO:** OBTIDO DOS FRUTOS SECOS SELECIONADOS, COM COR MARROM-AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA ESPECIARIA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A VALIDADE MÍNIMA DO COMINHO MOÍDO SERÁ DE 19 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O COMINHO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
21	**CURRY EM PÓ:** COMPOSTO POR UMA MISTURA DE VÁRIAS ESPÉCIES DE PIMENTA, CÚRCUMA, GENGIBRE, CANELA E OUTRAS ESPECIARIAS, PODENDO SER ADICIONADO SAL E AMIDO. APRESENTA COR E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ DE	96	PACOTE DE 1KG

	PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS CONDIÇÕES DO CURRY EM PÓ DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA. A VALIDADE MÍNIMA DO CURRY EM PÓ SERÁ DE 16 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
22	**CHIMICHURRI EM PÓ:** TEMPERO EM PÓ CHIMICHURRI, COMPOSTO POR SALSA, ALHO E CEBOLA DESIDRATADOS, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, SEM ADIÇÃO DE PIMENTA. O PRODUTO APRESENTA COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. A VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. AS CONDIÇÕES DO CHIMICHURRI EM PÓ DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
23	**CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU:** COMPOSTO POR CACAU EM PÓ ALCALINO. CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER OVO, LEITE, SOJA E TRIGO. A CLASSIFICAÇÃO VEGETAL NÃO SE APLICA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA AÇÃO DO TEMPO E DE PRAGAS. APRESENTA APARÊNCIA DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COR MARROM AVERMELHADO MÉDIO, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRES DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É DE POLIETILENO FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM, E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UM FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FECHADO MANUALMENTE COM FITA ADESIVA. A VALIDADE É DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, RESPEITADOS OS CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO. O PESO LÍQUIDO POR PACOTE É DE 500G E CADA CAIXA CONTÉM 12 PACOTES, TOTALIZANDO 6 KG. APÓS ABERTO, DEVE SER MANTIDO EM LOCAL SECO E FRESCO, COM A EMBALAGEM BEM FECHADA, E CONSUMIDO EM ATÉ 30 DIAS. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO LIMPO, SECO, AREJADO E PROTEGIDO, LIVRE DE PRAGAS URBANAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLÉ, MELKEN, DR. OETKER, SICÃO E MAVALÉRIO.** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE,	1.440	PACOTE DE 500G
24	**CREME DE RICOTA TRADICIONAL:** CREME DE RICOTA TRADICIONAL, COMPOSTO POR RICOTA FRESCA, CREME DE LEITE, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. DEVE SER TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM O DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. ESTÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ITAMBÉ, TIROLEZ OU PRESIDENT,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.400	POTE DE 200G
25	**CERAL INFANTIL MULTICERAIS:** PRODUTO COMPOSTO POR UMA MISTURA DE CEREAIS INTEGRAIS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO INFANTIL. IDEAL PARA O PREPARO DE PAPINHAS E VITAMINAS, OFERECENDO UMA COMBINAÇÃO NUTRITIVA E SABOROSA DE ARROZ, MILHO, AVEIA E OUTROS CEREAIS. PODE SER UTILIZADO COM LEITE OU FRUTAS, PROPORCIONANDO UMA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA E PRÁTICA. CONTÉM GLÚTEN. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLE, PAPAPÁ, PIRACANJUBA, DANONE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	240	LATA DE 360G
26	**COMPLEMENTO ALIMENTAR LACTEO EM PÓ COM VITAMINAS:** COMPLEMENTO ALIMENTAR LÁCTEO EM PÓ COM VITAMINAS: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: COMPLEMENTO ALIMENTAR; PRODUTO LACTEO; SABORES, BAUNILHA, MORANGO E CHOCOLATE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS; EM PO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA; EMBALADO EM MATERIAL QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 83 DEC 12.486 20/10/78;	288	LATA DE 350G
27	**ERVILHA EM CONSERVA:** A ERVILHA EM CONSERVA É PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS E PRODUZIDA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER A TODAS AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE EMBALAGEM CONFORME AS NORMAS LEGAIS CORRESPONDENTES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UMA LATA COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE 2 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A ERVILHA POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E DEVE SER FABRICADA NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA ENTREGA, ASSEGURANDO A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO.	288	LATAS DE 2KG
28	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA (30 ML):** A ESSÊNCIA DE BAUNILHA DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	96	FRASCOS DE 30ML
29	**EXTRATO DE TOMATE (4,1 KG):** O EXTRATO DE TOMATE É SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO A PARTIR DE FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, E ISENTO DE FERMENTAÇÃO. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA É DE: PROTEÍNAS 2G, LIPÍDEOS 0,1G, E GLICÍDIOS 9,7G, POR PORÇÃO DE 40G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO EMBALADO EM BAG PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM PESO DE 4,1 KG. DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A NTA 32 DO DECRETO ESTADUAL 12.486 DE 20/10/78. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 90 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ELEFANTE, PREDILECTA, QUERO** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE	1.344	LATAS DE 4,1 KG
30	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, MOÍDA E TEMPERADA:** OBTIDA POR LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA, PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, MATERIAIS TERROSOS, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. A FARINHA É SECA, FINA E LIGEIRAMENTE TORRADA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, E TERMOSSOLDADA, COM PESO DE 1 KG. NÃO CONTÉM GLÚTEN E É DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS COM ATÉ 10 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E	576	PACOTES DE 1KG

	FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **KININO, YOKI, ZAELLI**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
31	**FARINHA DE MILHO AMARELA:** A FARINHA DE MILHO AMARELA CONTÉM COMPOSIÇÃO MÁXIMA DE SÓDIO DE 25 MG E MÍNIMA DE PROTEÍNA DE 3,3 G POR PORÇÃO DE 40G. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, ATÓXICA, COM 500 G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS COM ATÉ 20 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	576	PACOTES DE 1KG
32	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL:** FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75 MCG DE ÁCIDO FÓLICO E 2,1 MCG DE FERRO POR PORÇÃO DE 50G. CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, ATÓXICA, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM 1 KG. REEMBALADA EM FARDOS COM ATÉ 30 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	480	PACOTES DE 1KG
33	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL:** FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA, LIMPA E SECA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES E FABRICAÇÃO CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA CONFORME PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DO MAPA E ANVISA.	480	PACOTES DE 1KG
34	**FARINHA LÁCTEA:** COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS, MINERAIS, SAL E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA DE 400 G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLE, ITALAC, NUTRIMENTAL**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	240	LATA DE 400G
35	**FEIJÃO PRETO TIPO 1:** FEIJÃO PRETO, CLASSE 1, TIPO 1, NOVO, COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS E SAUDÁVEIS, COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADO DE ATÉ 14%. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS OU CARUNCHADOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM O DECRETO 6268/07, INSTRUÇÃO NORMATIVA 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 07/11 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **CAMIL, BROTO LEGAL, EMPORIO SÃO JOÃO,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	960	PACOTE DE 1KG
36	**FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1:** FEIJÃO NATURAL, COMPOSTO POR NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, LIMPOS E SECOS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA É DE: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDEOS 1,6G, E GLICÍDEOS 60,8G. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. REEMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **EMPORIO SÃO JOÃO**, **BROTO LEGAL, DENADAI** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 1KG
37	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:** INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO DE MONOCALCICO E BICARBONATO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZ SANITÁRIO, COM PESO LÍQUIDO DE 250 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ROYAL, DONA BETA, DR. OETKER, NITA** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	288	LATA DE 100G
38	**FRUTA DESIDRATADA UVA PASSA:** PRODUTO DESIDRATADO, COMPOSTO POR UVAS INTEIRAS SEM CAROÇO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 25%. A FRUTA DEVE APRESENTAR COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SENDO ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 726/22 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	24	PACOTE DE 1KG
39	**FUBÁ DE MILHO:** COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO DE 60 MCG E FERRO DE 1,5 MCG POR PORÇÃO DE 40G. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICOS COM ATÉ 30 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	720	PACOTE DE 1KG
40	**GELATINA SABORES (MORANGO, FRAMBOESA, LARANJA, ABACAXI E LIMÃO):** COMPOSTA POR AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, MALTODEXTRINA, ÁCIDO CÍTRICO, SAL REFINADO, AROMA NATURAL, CITRATO DE SÓDIO E CORANTE NATURAL. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO DE 390 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90G, E PROTEÍNAS MÍNIMAS DE 6G. O RENDIMENTO MÍNIMO É DE 65 PORÇÕES DE 100 ML POR KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACO DE 1 KG EM POLIETILENO LEITOSO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADA, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **APTI, QUALIMAX, BOM SABOR**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	192	PACOTE DE 1KG
41	**LEITE EM PÓ:** O LEITE EM PÓ É OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA	2.400	PACOTE DE 1KG

	INTEGRAL, DESNATADO OU PARCIALMENTE DESNATADO, ADEQUADO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, E PRODUZIDO POR PROCESSOS TECNOLOGICAMENTE ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996, ANEXO XI - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DIPOA). O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVE CONTER NO MÍNIMO 26% DE MATÉRIA GORDA. O PRODUTO DEVE SER UNIFORME, SEM GRUMOS, E NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS VISÍVEIS, COM COR BRANCO AMARELADA, SABOR E ODOR AGRADÁVEIS, SEMELHANTES AO LEITE FLUIDO, E SEM RANÇO. O LEITE EM PÓ DEVE CONTER APENAS AS PROTEÍNAS, AÇÚCARES, GORDURAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS MINERAIS DO LEITE, NAS MESMAS PROPORÇÕES NATURAIS, SALVO MODIFICAÇÕES DEVIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO. OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM EXCEDER OS LIMITES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE ATÉ 30 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE SACO ALUMINIZADO DE 1 KG, HERMETICAMENTE FECHADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UMA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, E DEVE SER LACRADA E DIMENSIONADA ADEQUADAMENTE PARA EVITAR ESPAÇOS VAZIOS ENTRE AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E A SECUNDÁRIA. EMBALAGENS DEFEITUOSAS OU INADEQUADAS SERÃO RECUSADAS. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS RESOLUÇÕES RDC Nº 359/2003, RDC Nº 360/2003 E RDC Nº 259/2002 DA ANVISA/MS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **PIRACANJUBA, NINHO, ITAMBÉ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
42	**LOURO EM FOLHA:** O LOURO EM FOLHA É UMA ERVA AROMÁTICA UTILIZADA COMO TEMPERO EM DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. AS FOLHAS DO LOURO POSSUEM UM AROMA CARACTERÍSTICO E UM SABOR LEVEMENTE AMARGO E PICANTE, SENDO AMPLAMENTE UTILIZADAS PARA DAR SABOR A CARNES, SOPAS, MOLHOS, FEIJOADAS E OUTROS PRATOS. O LOURO EM FOLHA DEVE SER SECO E LIVRE DE IMPUREZAS, GARANTINDO QUE APENAS AS FOLHAS SEJAM UTILIZADAS, SEM DETRITOS OU PARTES DO CAULE. O PRODUTO É EMBALADO DE FORMA A PRESERVAR SEU AROMA E FRESCOR, SENDO IDEAL PARA USO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL NA COZINHA. SUA VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DEVEM SEGUIR AS NORMAS ESTABELECIDAS PARA ESPECIARIAS, MANTENDO A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO USO.	96	PACOTE DE 1KG
43	**IORGURTE NATURAL:** IOGURTE NATURAL CREMOSO, ELABORADO A PARTIR DE LEITE, COM A ADIÇÃO DE FERMENTOS LÁCTEOS, ESPESSANTE (AMIDO MODIFICADO) E CONCENTRADO PROTEICO. O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É DE COPO PLÁSTICO LACRADO, E O PRODUTO É ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA ADEQUADA. O IOGURTE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA RESOLUÇÃO 05/00 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLÉ, BATAVO, VIGOR E MOLICO** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.400	COPO DE 150G
44	**LEITE UHT/UAT DE SOJA:** BEBIDA À BASE DE PROTEÍNA DE SOJA, SEM LACTOSE E SEM COLESTEROL, IDEAL PARA DIETAS SAUDÁVEIS. ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E ÁCIDO FÓLICO, OFERECE UMA ALTERNATIVA NUTRITIVA E VERSÁTIL. PERFEITA PARA CONSUMO DIÁRIO, PODE SER UTILIZADA EM DIVERSAS PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS.	1.152	FRASCO DE 1L
45	**LEITE UHT ZERO LACTOSE:** PRODUTO DO TIPO INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK COM TAMPA DE ROSCA, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O LEITE DEVE SER ISENTO DE LACTOSE, CONTENDO ENZIMA LACTASE EM SUA FORMULAÇÃO, E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE LEITE DE BOA QUALIDADE, SEM GRUMOS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER FONTE DE CÁLCIO E VITAMINAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. APÓS ABERTO, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIDO EM ATÉ 72 HORAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NINHO, PIRACANJUBA, ITALAC, ITAMBÉ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	1.152	FRASCO DE 1L
46	**LEITE UHT INTEGRAL:** PRODUTO DO TIPO INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK COM TAMPA DE ROSCA, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O LEITE DEVE SER DE TEOR MÍNIMO DE MATÉRIA GORDA DE 3%, APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE LEITE DE BOA QUALIDADE, SEM GRUMOS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER FONTE DE CÁLCIO E VITAMINAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. ALÉM DISSO, SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DEFINIDOS PELO MAPA E ANVISA. A VALIDADE DO PRODUTO SERÁ DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA. APÓS ABERTO, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIDO EM ATÉ 72 HORAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NINHO, PIRACANJUBA, ITALAC, ITAMBÉ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	3.756	FRASCO DE 1L

47	**MACARRÃO INTEGRAL:** MASSA ALIMENTICIA; FORMATO PARAFUSO; PADRE NOSSO OU AVE MARIA MASSA INTEGRAL; SECA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE SEMOLA DE GRANO DURO; EMBALAGEM PRIMARIA EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **GALO, RENATA, ADRIA,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	48	PACOTE DE 500G
48	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO:** INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM (PRÓ- VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TÉCNICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RCD 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO – NTA 49- MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO) EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE LACRADO E REEMBALADO EM FARDOS DE POLIETILENO, REFORÇADO, COM PESO ENTRE 05 E 10 (CINCO E DEZ) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
49	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ARGOLINHA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
50	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO AVE MARIA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
51	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CONCHINHA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
52	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PADRE NOSSO:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
53	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO LETRINHA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE	4.800	PACOTE DE 500G

	22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
54	**MANTEIGA:** MANTEIGA COMPOSTA POR CREME DE LEITE PASTEURIZADO, COM MATÉRIA GORDA PROVENIENTE EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA, OBTIDA PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM DE CREME DE LEITE PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE VACA. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURAS TRANS E DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS INCLUEM ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM POTE/COPO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 500G. EMBALAGENS DEFEITUOSAS OU INADEQUADAS SERÃO RECUSADAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **GALBANI, PRESIDENT, AVIAÇÃO, ITAMBÉ, PIRACANJUBA, ITALAC, DANONE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.880	POTE DE 500G
55	**MILHO VERDE EM CONSERVA:** MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG, PREPARADO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS E PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE EMBALAGEM DEVEM SEGUIR AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UMA LATA COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE 200G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	288	LATA DE 2KG
56	**MOLHO DE TOMATE TEMPERADO:** MOLHO DE TOMATE TEMPERADO, SACHE DE 340 GRAMAS, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELES E SEMENTES, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADO 1% DE AÇÚCAR E 5% DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO APRESENTAR INDÍCIOS DE PROCESSO DEFEITUOSO. O BRIX SERÁ ENTRE 18 E 19 (% SS). A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA INCLUI: PROTEÍNAS 1,5G, LIPÍDEOS 1,5G, GLICÍDIOS 6,0G. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É TIPO BAG (EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE), CONTENDO 340 GRAMAS, OBEDECENDO À LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, COM FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 90 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **TARANTELLA, POMAROLA, SALSARETTI, HEINZ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	240	SACHE DE 340G
57	**MILHO DE CANJICA BRANCA:** MILHO DE CANJICA BRANCA, DO TIPO 1, PERTENCENTE AO GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADO, CLASSE BRANCA, ISENTO DE INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS E ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO ADMITE UMIDADE MÁXIMA DE 13% POR PESO E DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. A VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 109/89, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	1.200	PACOTE DE 500G
58	**OLEO DE SOJA VEGETAL:** ÓLEO DE SOJA VEGETAL, REFINADO DENTRO DOS PADRÕES RIGOROSOS DE QUALIDADE, ORIGINÁRIO DE SOJA, PARA OBTENÇÃO DE ÓLEO CLARO, SEM CHEIRO, LEVE E SAUDÁVEL, CONFORME OS PADRÕES LEGAIS. DEVE CONTER NO MÍNIMO 0,3 MG DE VITAMINA E NO MÁXIMO 3 G DE GORDURAS SATURADAS POR PORÇÃO DE 13 ML. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É DO TIPO PET PLÁSTICA, CONTENDO 900 ML, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **SOYA, LIZA E LEVE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	FRASCO DE 900ML
59	**OREGANO:** ORÉGANO, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃO E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A NTA-70 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	48	PACOTE DE 1KG
60	**PÃO SEM LACTOSE E SEM OVO:** PÃO SEM LACTOSE E SEM OVO, COM 300G NO MINIMO. PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES LIVRES DE LEITE E OVOS. INGREDIENTES: ÁGUA, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, FIBRAS VEGETAIS (PSYLLIUM, FIBRA DE CÍTRICOS), ESPESSANTE (HIDROXIPROPILMETILCELULOSE), FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO DE GIRASSOL, SAL, PROTEÍNA DE SOJA E AÇÚCAR. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **WICKBOLD, DI MAGIARE, SACHAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	48	PACOTE DE 300G
61	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL:** PÃO DE FORMA, TIPO TRADICIONAL, FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 711/22 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **VISCONTI, PANCO, PULMAN** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	3.600	PACOTE DE 400G

62	**PÃO DE FORMA INTEGRAL:** PÃO DE FORMA, TIPO INTEGRAL, FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 711/22 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **WICKBOLD, BALDUCO, PANCO E PULMAN** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	12	PACOTE DE 400G
63	**PÁPRICA EM PÓ:** COMPOSTA PELA MISTURA DE PIMENTÕES SELECIONADOS, ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
64	**PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ:** COMPOSTA PELA MISTURA DE PIMENTÕES SELECIONADOS, ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
65	**QUEIJO PROCESSADO UHT TIPO POLENGUINHO:** COMPOSTO DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, SAL, COALHO, CLORETO DE CÁLCIO, ÁGUA, MANTEIGA, LEITE, ESTABILIZANTE, ACIDULANTE, CONSERVADOR E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. O PRODUTO PESA NO MÍNIMO 17 GRAMAS POR UNIDADE E POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 144 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADO EM PAPEL ALUMINIZADO E ROTULADO, EMBALADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA APROPRIADA, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ 25°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 356-97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **POLENGUINHO, VIGOR, DANUBIO, PRESIDENT** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	60.000	UNIDADE DE 17G
66	**REQUEIJÃO CREMOSO:** COMPOSTO POR CREME DE LEITE, LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO E COALHO. O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10ºC, APRESENTANDO COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 359/97, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ITAMBÉ, DANONE, NESTLÉ, PRESIDENT, TIROLEZ E CATUPIRY** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	7.920	COPO DE 200G
67	**SAL REFINADO IODADO:** PACOTE DE 1 KG, BENEFICIADO, ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIA E FRAGMENTOS DE ROCHAS. O PRODUTO É MOÍDO E DEVERÁ PASSAR TOTALMENTE PELA PENEIRA NÚMERO 20. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E REEMBALADO EM FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO ATÉ 30 KG. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	960	PACOTE DE 1KG
68	**SÁLVIA EM PÓ:** OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DE FOLHAS SECAS DE SÁLVIA SELECIONADAS, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	96	PACOTE DE 1KG
69	**TRIGO PARA KIBE:** INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO, ISENTO DE INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS E ODORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS. LIVRE DE MOFO OU FERMENTAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE LACRADO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	480	PACOTE DE 500G
70	**VINAGRE BRANCO:** FRASCO DE 750 ML, PRODUZIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE VINHO BRANCO. O PRODUTO É TRANSLÚCIDO, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM FRASCO PLÁSTICO COM 750 ML, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **BELMONT, CASTELO** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.880	FRASCO DE 750ML
71	**SUCO CONCENTRADO:** SABOR LARANJA, UVA OU TANGERINA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PODENDO SER ADICIONADO DE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. O PRODUTO DEVE TER NO MÍNIMO 14°BRIX (TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS), COM COR VINHO OU ROSADA, SABOR E AROMA PRÓPRIOS. A VALIDADE MÍNIMA É DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA E LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01/00 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 05/07 E SUAS	2.000	GALÕES DE 5L

	ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.		
72	**ABACAXI PÉROLA**:ABACAXI; PEROLA; MÉDIO, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 1,2 E 1,5KG; POLPA C/ COLORAÇÃO BRANCO PEROLA, FORMATO CÔNICO E CASCA C/ ESPESSURA FINA; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIAÇÃO GRAVE; FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA OU QUEIMADO DE SOL GRAVE; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
73	**ABOBRINHA ITALIANA**: ABOBRINHA; ITALIANA; COM DIÂMETRO DA BASE VARIANDO DE 55 A 70 MILÍMETROS; APRESENTANDO FORMATO CILÍNDRICO COM PESCOÇO, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE E ESTRIAS CLARAS; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PASSADO, PODRIDÃO, VIROSE, MURCHO E DANO POR PRAGA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.440	UNIDADE
74	**ALFACE CRESPA (MIMOSA):** ALFACE; CRESPA VERDE; COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS; COLORAÇÃO VERDE, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHA NA FOLHA INTERNA OU COM VIROSE; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
75	**ALFACE AMERICANA:** A ALFACE AMERICANA DEVE SER VERDE, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHAS NA FOLHA INTERNA OU VIROSE. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00X1,20M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, E O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
76	**ALFACE LISA:** A ALFACE LISA DEVE SER DE COLORAÇÃO VERDE, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA. O LOTE DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHAS NA FOLHA INTERNA OU VIROSE. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00X1,20M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
77	**ALFACE ROXA:** A ALFACE ROXA DEVE SER DE COLORAÇÃO ROXA, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA. O LOTE DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHAS NA FOLHA INTERNA OU VIROSE. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00X1,20M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO	4.800	UNIDADE

	NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.		
78	**ALHO IN NATURA DESCASCADO:** ALHO IN NATURA BRANCO, DESCASCADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA ENTRE 4º E 10ºC, ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 218/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
79	**BRÓCOLIS NINJA:** FRESCO; 1ª QUALIDADE; SEM QUEIMADURAS NAS FOLHAS; COR CARACTERÍSTICA; COMPACTO E FIRME; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	240	UNIDADE
80	**BATATA INGLESA:** 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO MÉDIO; TUBÉRCULOS ÍNTEGROS, FIRMES, LISOS E BEM DESENVOLVIDOS; CASCA CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE; SEM BROTOS, ESVERDEAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, MANCHAS, PODRIDÕES OU SINAIS DE MURCHA; LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PRAGAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	4.800	QUILO
81	**BANANA NANICA:** 1ª QUALIDADE; EM PENCAS, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; ÍNTEGROS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDOS; CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, CORTES, AMASSADOS EXCESSIVOS, MANCHAS ESCURAS AVANÇADAS, PODRIDÕES OU DESPRENDIMENTO ANORMAL DOS FRUTOS; LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PRAGAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	7.200	QUILO
82	**BANANA PRATA MADURA:** 1ª QUALIDADE, COM COMPRIMENTO MAIOR QUE 16 CM E DIÂMETRO MAIOR QUE 32 MM. A COLORAÇÃO DA CASCA É AMARELO ESVERDEADA, COM ESPESSURA FINA, E A POLPA É CREME ROSADA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO: PASSADA, DANO POR PRAGA, PODRIDÃO OU FERIMENTO EM MAIS DE TRÊS DEDOS DA PENCA, E DOIS DEDOS SE FOR BUQUÊ. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1920	QUILO
83	**BANANA MAÇA:** 1ª QUALIDADE, COM COMPRIMENTO MAIOR QUE 10 CM E DIÂMETRO MAIOR QUE 30 MM. A COLORAÇÃO DA CASCA É AMARELO PÁLIDO, COM ESPESSURA FINA, E A POLPA É BRANCA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO: PASSADA, DANO POR PRAGA, PODRIDÃO OU FERIMENTO EM MAIS DE TRÊS DEDOS DA PENCA, E DOIS DEDOS SE FOR BUQUÊ. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.920	QUILO
84	**BETERRABA:** BETERRABA COM DIÂMETRO MAIOR QUE 110 MM, FORMATO GLOBULAR, CASCA COM COLORAÇÃO VERMELHO ARROXEADA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADO, MURCHO E FERIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
85	**CENOURA TIPO BRASÍLIA**: 1ª QUALIDADE; TAMANHO MÉDIO E DIÂMETRO UNIFORME; COR LARANJA INTENSA E HOMOGÊNEA; FORMATO CILÍNDRICO A CÔNICO REGULAR; RAÍZES INTEIRAS, FIRMES E CROCANTES; SUPERFÍCIE LISA, SEM "OMBRO" ESVERDEADO; SEM RACHADURAS, BIFURCAÇÕES EXCESSIVAS OU DEFORMAÇÕES; SEM BROTAÇÃO OU MURCHA; LIMPA, SEM SUJIDADES EXCESSIVAS; LIVRE DE PRAGAS E PODRIDÕES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	1.440	QUILO
86	**CEBOLINHA VERDE**: 1ª QUALIDADE; EM CONDIÇÕES DE CONSUMO; TAMANHO MÉDIO; SEM RUPTURAS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	1.920	UNIDADE
87	**COUVE-FLOR**: FRESCO, 1ª QUALIDADE; SEM QUEIMADURAS NAS FOLHAS; COR CARACTERÍSTICA; COMPACTA E FIRME; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	240	UNIDADE
88	**COUVE VERDE MANTEIGA**: FRESCA; 1ª QUALIDADE; SEM QUEIMADURAS NAS FOLHAS; FIRME; COM COR CARACTERÍSTICA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	240	UNIDADE
89	**CHICÓRIA:** CHICÓRIA FRESCA, COM FOLHAS INTEIRAS, CROCANTES E DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO, SEM DEFEITOS COMO FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, MANCHADAS OU COM PRESENÇA DE PRAGAS. NÃO DEVERÁ HAVER SINAIS DE PODRIDÃO OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA PARA A PROTEÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA ANVISA E INMETRO, CONFORME AS REGULAMENTAÇÕES VIGENTES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES.	1.920	UNIDADE
90	**CARÁ:** TIPO BRANCO, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 50 E 100 G, FORMATO OVALADO E POLPA DE COLORAÇÃO BRANCA. O LOTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E DEFEITOS APARENTES, COMO FERIMENTOS, PODRIDÃO, DEFORMAÇÃO GRAVE E PASSADO. A CASCA DEVE APRESENTAR TEXTURA RUGOSA E COR CASTANHO CLARA COM FAIXAS HORIZONTAIS. O LOTE DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PESO	48	QUILO

	LÍQUIDO. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.		
91	**CEBOLA:** CEBOLA AMARELA, GRAÚDA, COM DIÂMETRO EQUATORIAL ENTRE 71 E 90 MM, APRESENTANDO CASCA DE COLORAÇÃO AMARELA E POLPA TAMBÉM AMARELA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO BROTAMENTO, FERIMENTOS, PERDA DE CATAFILO INTERNO OU PODRIDÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1200	QUILO
92	**CHUCHU**: VERDE CLARO; EXTRA AA (PESO UNITARIO MENOR QUE 250G); O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, MURCHO, PASSADO; DEFORMACAO GRAVE, FERIMENTO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.440	QUILO
93	**ESPINAFRE:** ESPINAFRE DE 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS VERDES, FRESCAS E TENRAS, ISENTO DE DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. LIVRE DE SUJIDADES, PRAGAS E MATERIAIS ESTRANHOS, E ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM A MÁXIMA QUALIDADE E DENTRO DOS PADRÕES EXIGIDOS PARA CONSUMO.	480	UNIDADE
94	**GOIABA:** GOIABA; VERMELHA; COM DIAMETRO UNITARIO ENTRE 50 E 60 MM; DE FORMATO OVALADO A ARREDONDADO, TEXTURA DA CASCA LISA A RUGOSA; COR DA CASCA VERDE A AMARELA E POLPA VERMELHA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DETAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO PASSADO, FERIDO, PODRE, GRAVES DEFEITOS NA CASCA OU COM DANOS CAUSADOS POR PRAGAS; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA;	1.720	QUILO
95	**HORTELÃ:** A HORTELÃ É UMA PLANTA DE FOLHAS VERDES E AROMA CARACTERÍSTICO, SENDO UTILIZADA PRINCIPALMENTE PARA FINS CULINÁRIOS E MEDICINAIS. SUAS FOLHAS SÃO FRESCAS, COM COLORAÇÃO VERDE INTENSA, E DEVEM APRESENTAR UM BOM GRAU DE FRESCOR, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, SECAGEM OU DANOS. O LOTE DEVE SER HOMOGÊNEO, COM FOLHAS DE TAMANHO E COLORAÇÃO SEMELHANTES. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO FOLHAS AMARELADAS, COM MANCHAS, DANIFICADAS OU COM PRESENÇA DE PRAGAS. A HORTELÃ DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE O PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES PERTINENTES.	480	UNIDADE
96	**LARANJA PERÃ:** LARANJA; PERA; COM DIÂMETRO ENTRE 65 E 71MM; FORMATO ESFÉRICO, CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE ALARANJADA; TEXTURA LEVEMENTE ÁSPERA E AUSÊNCIA DE UMBIGO; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO; MURCHO E IMATURO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA	14.400	QUILO
97	**LARANJA LIMA:** LARANJA; LIMA; COM DIÂMETRO MENOR QUE 64MM; FORMATO ESFÉRICO, CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE AMARELADA; TEXTURA LEVEMENTE LISA E AUSÊNCIA DE UMBIGO; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO; MURCHO E IMATURO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	7.200	QUILO
98	**LIMÃO TAITI:** LIMÃO; TAHITI; COM DIÂMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 60MM; FORMATO ARREDONDADO, CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE, TEXTURA LISA A LIGEIRAMENTE RUGOSA E ESPESSURA MEDIA; AUSÊNCIA DE SEMENTES, SUCULÊNCIA ALTA E ACIDEZ MEDIA; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PASSADO, FERIMENTO, SECO, OLEOCELOSE OU PODRIDÃO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA	960	QUILO
99	**MAMÃO PAPAYA:** MAMAO; HAVAI (PAPAYA); TIPO 18, COM PESO UNITARIO VARIANDO DE	480	QUILO

	400 A 500 GRAMAS; COM COLORACAO DA CASCA AMARELO-ALARANJADA E DA POLPA, AVERMELHADA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDAO, FERIMENTO, IMATURO OU COM DEFEITO DE POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.		
100	**MANDIOQUINHA:** MANDIOQUINHA; AMARELA 3A; PESO POR UNIDADE VARIANDO DE 150 A 200G; COLORACAO DA CASCA AMARELA E DA POLPA AMARELA INTENSA; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO ESCURECIMENTO, FERIMENTO, PODRIDAO, DEFORMACAO GRAVE; DEVENDO SER ENTREGUE EM SUB MULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO)RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA	720	QUILO
101	**MARACUJA:** MARACUJA; DOCE; TIPO SUPER, COM DIAMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 85MM; APRESENTANDO FORMATO GLOBULOSO E CASCA COM COLORACAO AMARELA; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, IMATURO, FERIMENTO, PASSADO, DEFORMACAOGRAVE OU SECO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,IN; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	QUILO
102	**MELANCIA:** MELANCIA; COMUM; REDONDA, MEDIA (COM PESO UNITARIO VARIANDO DE 7 A10 KG); COM POLPA VERMELHA E PRESENCA DE SEMENTES; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DETAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDAO, PASSADO, AMASSADO, FERIDO, OCO, IMATURO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, COM VIROSE; DEFORMACAO GRAVE OU POLPA BRANCA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	14.400	QUILO
103	**MELÃO :** MELAO; AMARELO; COM PESO UNITARIO ENTRE 1,5 A 1,9 KG; FORMATO OVALADO A ELIPTICO, COM CASCA POUCO RUGOSA A RUGOSA E DE COR AMARELADA; E POLPA BRANCO-ESVERDEADA A CREME; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DETAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, PASSADO, IMATURO OU FERIDO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO); PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	700	QUILO
104	**MAÇÃ GALA:** MACA; GALA NACIONAL; COM PESO UNITÁRIO ENTRE 100 E 130 GRAMAS; APRESENTANDO COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHA COM ESTRIAS E POLPA BRANCO CREME; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PODRIDÃO, AMASSADO OU DEFEITO DE POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	3.456	QUILO
105	**MAMÃO FORMOSA:** MAMÃO; FORMOSA; TIPO 10 A 16, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 0,75 A 1,35 KG; COM COLORAÇÃO DA CASCA AMARELO - ALARANJADA E DA POLPA, ALARANJADA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, FERIMENTO, IMATURO OU COM DEFEITO DE POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	576	QUILO
106	**MANGA PALMER**: 1ª QUALIDADE; COR E FORMAÇÃO UNIFORMES; POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	4.800	QUILO
107	**OVO:** OVO IN NATURA; DE GALINHA; BRANCO; TAMANHO EXTRA; PESANDO NO MINIMO 60 GRAMAS POR UNIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 35/09, PORTARIA 01/90, DECRETO 9.013/17 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2880	DUZIAS
108	**PERA WILLIANS:** PERA; WILLIAMS; 70 A 90, COM PESO UNITARIO SUPERIOR A 200 GRAMAS; FORMATO OBLONGO, COLORACAO DA CASCA AMARELA A VERDE-AMARELADA; E POLPA BRANCA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO FERIMENTO, MANCHA, PODRIDAO, MURCHO OU COM DEFEITOS NA POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO	960	QUILO

	NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.		
109	**PEPINO JAPONÊS:** FRESCO; TAMANHO MÉDIO; COLORAÇÃO UNIFORME; LISO; POLPA INTACTA; SEM MANCHAS E BOLORES; ISENTA DE SUJIDADES E RESÍDUOS; SEM DANOS FÍSICOS E/OU MECÂNICOS.	2.400	QUILO
110	**QUIABO:** O QUIABO DEVE SER DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, COM COMPRIMENTO VARIANDO ENTRE 8 E 12 CM E DIÂMETRO MÉDIO DE 1 A 2 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FIRMEZA E TEXTURA CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHA OU RESSECAMENTO. O LOTE DEVERÁ TER HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO, SENDO LIVRE DE DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO, AMARELAMENTO OU DEFORMAÇÕES. NÃO DEVE APRESENTAR DANOS POR PRAGAS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO. O QUIABO SERÁ ENTREGUE EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS VIGENTES, INCLUINDO AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE QUAISQUER ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.920	QUILO
111	**REPOLHO VERDE**: REPOLHO; VERDE, CABEÇA ARREDONDADA; PESO POR UNIDADE VARIANDO DE 1,7 A 3,0KG; APRESENTANDO COLORAÇÃO DAS FOLHAS VERDE E TEXTURA LISA; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PODRIDÃO, DANO POR PRAGA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M (COM 16 UNIDADES); CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS ALTERAÇÕES ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
112	**RUCULA:** A RÚCULA DEVE SER FRESCA, COM FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E TEXTURA CROCANTE. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU DANIFICADAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO, PRESENÇA DE PRAGAS OU VIROSE. AS FOLHAS DEVEM ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE TERRA OU OUTROS CONTAMINANTES, COM AROMA CARACTERÍSTICO E SEM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. A RÚCULA DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES, INCLUINDO AS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE EVENTUAIS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
113	**SALSA (SALSINHA):** A SALSA (SALSINHA) DEVE SER FRESCA, COM FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E AROMA CARACTERÍSTICO. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO DAS FOLHAS, SEM SINAIS DE MURCHA, SECAGEM OU DANOS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO FOLHAS AMARELADAS, MANCHAS, PODRIDÃO OU PRESENÇA DE PRAGAS. AS FOLHAS DEVEM ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CONTAMINANTES, COM TEXTURA CROCANTE E SEM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. A SALSA SERÁ ENTREGUE EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E REGULAMENTOS VIGENTES, INCLUINDO AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	1920	UNIDADE
114	**TOMATE SALADA:** 1ª QUALIDADE; FRUTOS MÉDIOS, FORMATO ARREDONDADO A LEVEMENTE ALONGADO, CALIBRES UNIFORMES; COLORAÇÃO VERMELHO-INTENSA HOMOGÊNEA (MADURO FIRME); POLPA ÍNTEGRA E CONSISTENTE; EPIDERME LISA E BRILHANTE; SEM RACHADURAS, CICATRIZES PROFUNDAS, MANCHAS OU MURCHA; PEDÚNCULO VERDE (QUANDO PRESENTE), CORTE LIMPO; LIMPO, LIVRE DE SUJIDADES, PRAGAS E PODRIDÕES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	2.800	QUILO
115	**TANGERINA PONKAN:** A TANGERINA PONKAN DEVE SER DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, MANCHAS OU DEFEITOS VISÍVEIS. O TAMANHO E A COLORAÇÃO DEVEM SER UNIFORMES, COM AS FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS, SEM SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU DANOS. A TANGERINA NÃO PODE APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, MANCHAS, RACHADURAS OU INDÍCIOS DE PRAGAS. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL TANTO NO TAMANHO	4.800	QUILO

	QUANTO NA COLORAÇÃO, GARANTINDO A QUALIDADE DO PRODUTO. AS TANGERINAS DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS VIGENTES, INCLUINDO AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE EVENTUAIS ALTERAÇÕES POSTERIORES.		
116	**VAGEM:** VAGEM; MANTEIGA; EXTRA A (COMPRIMENTO ENTRE 12 E 15CM); CASCA C/ COLORACAO VERDE ESBRANQUICADA; C/ PERFIL SEMI-ARQUEADO E PRESENCA DE FIO; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS FERIMENTO, MURCHO, PODRIDAO E PASSADO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	480	QUILO
117	**PÃO FRANCÊS:** PÃO FRANCÊS COM PESO DE 50G POR UNIDADE, 0G DE GORDURA TRANS E VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 35%, LIPÍDIOS MÍNIMOS DE 2,0G, PROTEÍNAS MÍNIMAS DE 9,0G E VALOR CALÓRICO MÍNIMO DE 290 KCAL. OS INGREDIENTES DO PÃO SÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO, OVOS E LEITE. A CASCA DO PÃO SERÁ DE COR CASTANHO DOURADA, HOMOGÊNEA E BRILHANTE, COM ASPECTO LISO, UNIFORME, HOMOGÊNEO E COM SUPERFÍCIE MACIA. O FORMATO DO PÃO SERÁ ALONGADO, COM MIOLO DE COR CONSISTENTE, SEDOSO E ELÁSTICO, QUE NÃO ESFARELA. A ESTRUTURA DO MIOLO SERÁ CONSISTENTE, SEDOSA E ELÁSTICA, SEM ESFARELAR. O SABOR SERÁ CARACTERÍSTICO E ISENTO DE SABORES ESTRANHOS (COMO AMARGO, AZEDO OU ALTERADO), E O AROMA SERÁ CARACTERÍSTICO, AGRADÁVEL E ISENTO DE AROMAS ESTRANHOS (COMO FERMENTO, ÁCIDO, RANÇOSO OU ALTERADO). A TEXTURA DO PÃO SERÁ SEDOSA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE. O PÃO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE POLIETILENO. AS ENTREGAS DEVERÃO SER FEITAS DIRETAMENTE DO FORNECEDOR PARA OS LOCAIS INFORMADOS, COM AUTORIZAÇÃO PARA DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS QUE NÃO ATENDAM AOS PADRÕES EXIGIDOS: TEXTURA E APARÊNCIA ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ASSADO UNIFORMEMENTE, SABOR CONDIZENTE COM A RECEITA, FABRICADO E EMBALADO NO DIA ANTERIOR À ENTREGA E NA QUANTIDADE SOLICITADA. QUANDO NECESSÁRIO, SERÁ ENVIADA UMA AMOSTRA DO PRODUTO PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA, MICROSCÓPICA E ORGANOLÉPTICA, COM O OBJETIVO DE VERIFICAR A COMPOSIÇÃO EXIGIDA E A QUALIDADE DO PRODUTO. AS DESPESAS COM ESSAS ANÁLISES SERÃO DE RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR.	20.000	QUILO
118	**MINI PÃO FRANCES:** MINIPÃO FRANCÊS COM PESO DE 30G POR UNIDADE, COM 0G DE GORDURA TRANS E VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 35%, LIPÍDIOS MÍNIMOS DE 2,0G, PROTEÍNAS MÍNIMAS DE 9,0G E VALOR CALÓRICO MÍNIMO DE 290 KCAL. OS INGREDIENTES SÃO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO, OVOS E LEITE. AS CARACTERÍSTICAS DO PÃO SÃO AS SEGUINTES: A CASCA DEVERÁ TER COR CASTANHO DOURADA, HOMOGÊNEA E BRILHANTE; O ASPECTO DA CASCA DEVERÁ SER LISA, UNIFORME, HOMOGÊNEA, COM SUPERFÍCIE MACIA; O FORMATO SERÁ ALONGADO; O MIOLO TERÁ COR CONSISTENTE, SEDOSA E ELÁSTICA, NÃO ESFARELANDO; A ESTRUTURA DO MIOLO SERÁ CONSISTENTE, SEDOSA E ELÁSTICA, TAMBÉM NÃO ESFARELANDO. O SABOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS (COMO AMARGO, AZEDO OU ALTERADO), E O AROMA DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, ISENTO DE AROMAS ESTRANHOS (COMO DE FERMENTO, ÁCIDO, RANÇOSO OU ALTERADO). A TEXTURA SERÁ SEDOSA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE. OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE POLIETILENO. AS ENTREGAS DEVERÃO SER FEITAS DIRETAMENTE DO FORNECEDOR PARA OS LOCAIS INFORMADOS, SENDO ESTES AUTORIZADOS A DEVOLVER OS PÃES QUE NÃO ATENDAM AOS PADRÕES DE TEXTURA E APARÊNCIA ADEQUADAS PARA CONSUMO, ASSADOS UNIFORMEMENTE, COM SABOR CONDIZENTE COM A RECEITA, FABRICADOS E EMBALADOS NO DIA ANTERIOR À ENTREGA E NA QUANTIDADE SOLICITADA. QUANDO NECESSÁRIO, AMOSTRAS DO PRODUTO PODERÃO SER ENVIADAS PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA, MICROSCÓPICA E ORGANOLÉPTICA, COM O OBJETIVO DE VERIFICAR A COMPOSIÇÃO EXIGIDA E A QUALIDADE DO PRODUTO. AS DESPESAS COM ESSAS ANÁLISES SERÃO DE RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR.	500KG	QUILO
119	**CARNE BOVINA EM CUBOS IN NATURA:** TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A). OBS.: **CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS**. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	9.600	QUILO
120	**CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA:** TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A). OBS: **CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA.** CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE	19.200	QUILO

	8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS APARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
121	**COXA E SOBRECOXA COM OSSO E PELE:** TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO. OBS.: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	9.600	QUILO
122	**COXINHA DA ASA:** TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA DE FRANGO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO. OBS.:**COXINHA DA ASA DE FRANGO** PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	960	PACOTE DE 1KG
123	**CARNE DEFUMADA:** TIPO CORTE: **TOUCINHO (BACON)**, TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO.A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA	960	QUILO
124	**PEIXE IN NATURA:** TILAPIA, TIPO DE CORTE: FILÉ, PRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A). OBS.: **FILÉ DE TILÁPIA** SEM ESPINHA CONGELADO LIMPO COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. CONTENDO NO MÁXIMO 6% DE GELO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, INSPECIONADA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS (SIM, SIP OU SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. - TRANSPORTE: DEVERÁ SER FEITO OBRIGATORIAMENTE EM CARRO REFRIGERADO, OBEDECENDO À TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA DE SAÚDE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES PESADOS E ETIQUETADOS DE ACORDO COM O PEDIDO SEMANAL, SOLICITADO PELO PMAE.ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. TRANSPORTE: DEVERÁ SER FEITO OBRIGATORIAMENTE EM CARRO REFRIGERADO, OBEDECENDO À TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA DE SAÚDE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES PESADOS E ETIQUETADOS DE ACORDO COM O PEDIDO SEMANAL, SOLICITADO PELO PMAE - DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS RESFRIGERADOS, OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. VALIDADE MINIMA DE 04(QUATRO) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.	3.840	PACOTE DE 1KG
125	**FILÉ DE PEITO EM CUBOS:** TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILE DE PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO. OBS.: **FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO EM CUBOS**, IN NATURA, EM CUBOS, CONGELADO CONSISTÊNCIA FIRME E COMPACTA. SEM OSSO E SEM PELE, COM COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTOS DE SUJIDADES QUAISQUER ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO.	7.200	PACOTE DE 1KG
126	**CARNE BOVINA EM ISCAS IN NATURA:** TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: FATIADA ISCAS PARA STROGONOFF, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A).OBS: CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO	7.200	QUILO

	ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS APARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
127	**CARNE SUINA IN NATURA:** TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A). OBS.: **CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS** CARNE RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, SECO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SENDO OS CORTES DE PERNIL SUÍNO, EM PACOTES DE 2KG.	4800	QUILO

1.3. O objeto a ser contratado se enquadra na categoria de bens comuns, conforme art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações reconhecidas e usuais do mercado.
1.4. Compra: aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias úteis da ordem de fornecimento, conforme Art. 6º, X da lei nº 14.133/2021.
1.5. O critério de julgamento adotado será o de menor preço, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

2.1. A contratação a que se refere aos itens acima, deverá atender às condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, devendo ser observado ainda:

2.1.1. A entrega dos produtos deverá ocorrer na Cozinha Piloto do município de Santa Lúcia, sito a Rua Padre Renato de Francisco, n° 38 – Centro /CEP: 14825-015.

2.1.2. As entregas deverão ser realizadas conforme necessidade e prévia solicitação do órgão gestor.

2.1.3. As entregas deverão ser realizadas conforme definição abaixo:

Itens secos/estocáveis: entregas uma vez por semana, sendo de segunda à sexta-feira das 06h00 às 11h00 e das 13h00 às 15:00 horas.

Hortifruti: entregas três vezes por semana, sendo de segunda, quarta e sexta-feira as 07h00 horas.

Pães: entregas diárias, as 06h00 horas.

Carnes: entregas três vezes por semana, sendo de terça, quinta e sexta-feira das 07h00 às 11h00 horas.

2.1.4. O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo não superior a 3 (três) dias úteis, contados do recebimento pela Contratada do Pedido de Compras**,** que será enviado pelo Departamento de compras da Prefeitura Municipal de Santa Lúcia.

2.2 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.

2.2.1. DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO: Em razão da natureza do objeto, mostrou-se técnica e economicamente viável o parcelamento da contratação, ou seja, por item **.**

2.2.2. DO PRAZO DE VIGÊNCIA: O prazo de vigência desta contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, podendo ser prorrogado nos termos da legislação em vigor, mediante justificativa.
2.2.3. DO CUSTO ESTIMADO TOTAL DA CONTRATAÇÃO: O custo total estimado da contratação a que se refere este Termo de Referência é de R$ xxxxx
2.3. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:
2.3.1. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados na rede pública Municipal e Estadual de Ensino, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

3.1. A solução proposta visa a contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, hortifruti, sucos e carnes destinados à merenda escolar da Rede Pública Municipal e Estadual de Ensino, durante o período de 12 meses. O objetivo principal é garantir a oferta de uma alimentação balanceada e nutritiva aos alunos, promovendo saúde e bem-estar, além de contribuir para o desempenho escolar dos estudantes. A alimentação escolar tem um papel fundamental no processo educacional, não apenas garantindo a nutrição adequada, mas também melhorando a concentração e o rendimento acadêmico. Os produtos a serem fornecidos incluem gêneros alimentícios como arroz, feijão, farinhas e óleos, essenciais para a composição de cardápios variados e equilibrados, hortifruti, com frutas, legumes e verduras frescas de alta qualidade, que são fundamentais para o fornecimento de vitaminas e minerais, além de sucos naturais ou concentrados, atendendo às exigências de qualidade e segurança alimentar. Também serão fornecidas carnes de diversas qualidades e cortes, como bovinas, suínas e de frango, sempre de acordo com as especificações técnicas de segurança alimentar, para garantir uma alimentação proteica e nutritiva aos estudantes. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a demanda das escolas, garantindo flexibilidade e agilidade no processo. A modalidade de registro de preço permite que os produtos sejam adquiridos de forma otimizada e econômica, com preços fixados para o período de 12 meses, proporcionando previsibilidade e controle orçamentário. A contratação atenderá as diretrizes da Lei nº 11.947/2009 e outras normativas que regulamentam o fornecimento de alimentos para a merenda escolar, assegurando a qualidade dos produtos e a segurança alimentar dos estudantes. A solução visa, portanto, não apenas suprir a demanda alimentar, mas também promover a segurança alimentar e nutricional e garantir a promoção da saúde dos alunos, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes que dependem da merenda escolar para complementar sua alimentação.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto constante deste Termo de Referência.
4.2. Não haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. Os produtos serão adquiridos de forma não contínua, ou seja, conforme necessidade e deverão obedecer ao disposto neste Termo de Referência, para o desenvolvimento das atividades descritas nos itens 1 e 2.

5.2. O prazo para a execução/entrega será de 12 (doze) doze meses, contados da ata de registro de preços, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente.

5.3. O objeto deste termo deverá ser fornecido de forma parcelada, por um período de 12 (doze) meses, de acordo com as necessidades da Administração Municipal, mediante solicitação por escrito do Departamento requisitante, devendo ser entregue no prazo **não superior a 3 (três) dias úteis**.

5.5. Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, amassadas ou com marcas diferentes das ofertadas na proposta de preços.

5.6. Caso o item não corresponda às especificações ou esteja danificado pelo manuseio e estocagem, deverá ser devolvido e substituído pela contratada no prazo máximo de 3 (três) dias, contados do recebimento da notificação, sob pena de aplicação das medidas coercitivas previstas na Lei Federal 14.133/2021, além da aplicação das penalidades contratuais e legais.

5.7. A inspeção e fiscalização pela Administração Municipal não isenta, tampouco diminui, a responsabilidade da licitante vencedora quanto a garantia dos produtos.

5.8. A Administração Municipal não receberá os produtos entregues em desacordo com as especificações descritas neste Termo de Referência, podendo cancelar o registro de preços nos termos da legislação vigente.

5.9. Os produtos contidos neste edital deverão constar no corpo de suas embalagens, em local de fácil localização, as seguintes inscrições: “DATA DE FABRICAÇÃO” E PRAZO DE VALIDADE” e demais referências que permitam perfeita análise e aceitação.

5.10. A execução deverá seguir as disposições deste Termo de Referência, podendo haver alterações, mediante justificativa técnica aceita pelo Senhora Juliana Cristina Broggio, Nutricionista, desde que necessárias ao bom andamento da execução contratual.

5.11. A contratada deverá observar parâmetros de adequação ao interesse público, de economia na utilização, de facilidade na execução, de impacto ambiental e de acessibilidade.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO / REGISTRO DE PREÇOS:

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o prazo de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. Após a assinatura do contrato, a contratante 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 método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

6.4.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

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

6.4.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.4.4. No caso de constatadas ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato ou à autoridade superior.

6.5. A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).

6.5.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício

da atividade.

6.6. A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.7. A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.8. Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

6.8.1. A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à contratante a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.9. A Administração Municipal poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.10. As comunicações entre a Administração Municipal e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
6.11. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, será exigida a apresentação da Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1. A avaliação da execução do objeto deverá levar em conta os itens 1 e 2 descritos neste Termo de Referência, do qual constam especificação do objeto, unidade de medida e quantitativos.
7.2. Os pagamentos à contratada serão realizados parceladamente, conforme solicitação do setor.
7.3. Poderão ser descontadas as importâncias relativas às quantidades de bens/serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis à Contratada, devendo haver proporcionalidade com a irregularidade verificada, quando restar comprovado:
7.3.1. Que não foram produzidos os resultados acordados;
7.3.2. Que a contratada deixou de executar ou não executou dentro das quantidades mínimas as atividades contratadas;
7.3.3. Que a contratada deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos ou que os utilizou em quantidade ou qualidade inferior à necessária;
7.3.4. A realização dos descontos indicados no item anterior não prejudica a aplicação de sanções à Contratada, por conta da não execução dos serviços.
7.4. Os valores dos bens/serviços serão faturados de acordo com o preço auferido no processo de contratação.
7.5. As faturas deverão ser emitidas pela Contratada e apresentadas à contratante no Departamento de Compras da Prefeitura Municipal, ou enviadas por e-mail para compras@santalucia.sp.gov.br
PAGAMENTO:
7.6. O pagamento será efetuado pela Contratante, mediante procedimento bancário, em conta corrente da contratada, em até 10 (dez) dias úteis contados da emissão da nota fiscal, que deverá contar com a manifestação favorável do Departamento Responsável.

7.7. Havendo erro na nota fiscal/fatura (preço diferente do contratado ou qualquer outra

irregularidade) ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação do processo de pagamento será suspensa para que a contratada adote as providências necessárias à correção, passando a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da nota fiscal/fatura reapresentada.

7.8. Havendo atraso no pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido para tanto, incidirá correção monetária sobre o valor devido, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \qquad I = \frac{6}{100} \qquad I = 0{,}00016438$$
$$365$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

7.9. O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) é devido no local do estabelecimento do prestador de serviço ou, na falta do estabelecimento, no local do domicílio do prestador, em consonância com as disposições contidas na Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003.
7.10. O valor do pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados e de itens fornecidos, aplicando-se eventual desconto em função de irregularidade verificada por culpa da contratada, se for o caso.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço unitário.
8.2. As exigências de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade do objeto, conforme lei nº 14.133/2021.
8.3. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:
a) SICAF;
b) Sistema Integrado de Registro do CEIS/CNEP - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?paginacaoSimples=true&tamanhoPagina=&offset=&direcaoOrdenacao=asc&colunasSelecionadas=linkDetalhamento%2Ccadastro%2CcpfCnpj%2CnomeSancionado%2CufSancionado%2Corgao%2CcategoriaSancao%2CdataPublicacao%2CvalorMulta%2Cquantidade); e
c) Pesquisa na Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relação-de-apenados).
8.4. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
8.5. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio da análise dos documentos apresentados.
8.6. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação de habilitação, ou encaminhar, quando solicitado pela contratante, a respectiva documentação atualizada.
8.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
8.8. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela

própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
8.9. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
8.10. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação.

8.11. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

8.11.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
8.11.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
8.11.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
8.11.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
8.11.5. Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;
8.11.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
8.11.7. 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 tem sede a matriz;
8.11.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.12. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.12.1. Apresentar **certidão negativa de feitos sobre falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.13. Qualificação Técnica:

8.13.1. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
8.13.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
8.13.2. **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA OU CERTIDÃO**, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o participante tenha prestado serviços compatíveis em características com o objeto desta licitação. O atestado deverá ser apresentado em papel timbrado, contendo razão social, CNPJ, endereço e telefone da pessoa jurídica emitente, data de emissão e identificação do responsável pela emissão do atestado (nome, cargo e assinatura).

8.14. Habilitações Fiscal, Social e Trabalhista:

8.14.1. No caso de pessoa física: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
8.14.2. No caso de pessoa jurídica: Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
8.14.3. Prova de inscrição no cadastro de **CONTRIBUINTE ESTADUAL** e/ou **MUNICIPAL**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, a saber:
8.14.3.1. Se o ramo de atividade da empresa for comércio, deverá apresentar prova de INSCRIÇÃO ESTADUAL;
8.14.3.2. Se o ramo de atividade da empresa for prestação de serviço, deverá apresentar prova de CADASTRO MUNICIPAL.

8.14.3.3. Se o ramo de atividade da empresa envolver comércio e prestação de serviço deverá apresentar prova de **INSCRIÇÃO ESTADUAL** e **MUNICIPAL**.
8.14.4. Certidão de regularidade de débito com a **Fazenda Estadual** da sede ou do domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
8.14.4.1. Para efeito de esclarecimento, as licitantes sediadas no Estado de São Paulo, a regularidade de débito para com a Fazenda Estadual será atestada pela apresentação da Certidão emitida pela Procuradoria Geral do Estado (débitos inscritos em dívida ativa), através do site: https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/sc/pages/crda/emitirCrda.jsf
8.14.5. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Federal**, 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.
8.14.6. Prova de regularidade com o **Fundo de Garantia do Tempo de Serviço** (FGTS).
8.14.7. Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
8.14.7.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.
8.14.8. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
8.14.9. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
8.14.10. Declaração de que atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo;
8.14.11. Declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
8.14.12. Declaração de que cumpre a determinação de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021;
8.14.13. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

10. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

10.1 O objeto será recebido provisoriamente no prazo de até 10 (dez) dias, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, nos termos do art. 140, I, “a” da Lei Federal 14.133/2021.
10.2 O recebimento definitivo ocorrerá em até 15 (quinze) dias, contados da expedição de termo de recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do art. 140, I, “b” da Lei Federal 14.133/2021.

11. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1. As despesas decorrentes da contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal de Santa Lúcia.
11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação: xxx

11. DO REAJUSTE DE PREÇOS:

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

11.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA ou IGPM de dois meses anteriores ao aditamento, desde que observados os preços, condições e índice mais vantajosos para a Administração.

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

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

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

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

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

11.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

12.1. O acompanhamento e a fiscalização do contrato serão realizados pela Gestora Servidora Juliana Cristina Broggio e Fiscal Servidora Georgia de Almeida Ribeiro, lotados nos Órgãos Administrativos da Prefeitura Municipal de Santa Lúcia.

Santa Lúcia, 26 de março de 2026.

Juliana Cristina Broggio
Nutricionista

Prefeitura do Município de Santa Lúcia
Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, Santa Lucia/SP.
CEP: 14825-011 – Tel: (16) 33969600
e-mail: licitacao@santalucia.sp.gov.br

APÊNDICE DO ANEXO I

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
COZINHA PILOTO

I - Descrição da necessidade da contratação;

A necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, hortifruti, sucos e carnes para a merenda escolar é fundamental para garantir a continuidade e a qualidade da alimentação fornecida aos alunos da Rede Pública Municipal e Estadual de Ensino. A merenda escolar desempenha um papel essencial no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, fornecendo os nutrientes necessários para um bom desempenho escolar e para a manutenção da saúde.

A contratação se faz necessária devido à demanda constante por alimentos frescos, nutritivos e seguros, que atendam às necessidades alimentares das crianças e adolescentes matriculados nas escolas públicas. Isso inclui gêneros alimentícios básicos, como arroz, feijão, farinhas e óleos, fundamentais para a composição de refeições equilibradas, além de hortifruti, com frutas, legumes e verduras frescas que oferecem vitaminas e minerais essenciais para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos. A inclusão de sucos naturais ou concentrados garante uma alternativa saudável de bebida, enquanto a disponibilidade de carnes, como bovina, suína e de frango, assegura a oferta de proteínas essenciais para uma dieta balanceada.

A segurança alimentar é uma prioridade, e é imprescindível que os alimentos fornecidos sejam de qualidade, sem riscos de contaminação ou deterioração, cumprindo todas as exigências legais e sanitárias. A contratação de uma empresa especializada é necessária para assegurar que os produtos sejam entregues em conformidade com as especificações técnicas e os padrões exigidos pelas normas nacionais e locais.

Além disso, a modalidade de registro de preços é a mais adequada para essa contratação, pois permite maior flexibilidade e eficiência no fornecimento de alimentos, atendendo às demandas específicas de cada escola conforme o número de alunos e a variação de consumo. Esse modelo também contribui para a otimização dos recursos públicos, pois garante que os preços sejam fixados de acordo com as condições de mercado, oferecendo previsibilidade e controle orçamentário.

Portanto, a contratação visa atender à necessidade urgente e contínua de fornecer alimentos frescos, seguros e nutritivos, de modo a garantir que todos os alunos da rede pública tenham acesso à alimentação escolar de qualidade, conforme estabelecido pela Lei nº 11.947/2009 e outras normativas que regulamentam o fornecimento de alimentos para a merenda escolar.

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual;

A contratação pretendida está alinhada com o Planejamento de 2026, porém, o plano de contratações anual ainda não foi adotado pelo Município de Santa Lúcia –SP.

III - Requisitos da contratação;

Não será admitida a subcontratação deste objeto.

Não haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

IV - Estimativas das quantidades para a contratação;

O levantamento da quantidade foi realizado com base na necessidade atual da Cozinha Piloto, abaixo segue quadro explicativo:

ITEM	DESCRITIVO	QUANT	UNID
1	**AÇUCAR CRISTAL DEMERARA:** PACOTE DE 05 (CINCO) QUILOS, CONTENDO SACAROSE PROVENIENTE DO SUCO DE CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, COM APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADA, CONTENDO 05 (CINCO) KG DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVE SER DEVIDAMENTE ROTULADA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ REEMBALADA EM FARDO RESISTENTE, TAMBÉM TERMOSSOLDADO, CONTENDO 06 (SEIS) EMBALAGENS, TOTALIZANDO 30 (TRINTA) KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, COM FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS ANTES DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **UNIÃO, GUARANI E CARAVELAS**, **NATIVE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	648	PACOTE DE 5 KG

2	**AÇÚCAR REFINADO:** PACOTE DE 1 (UM) QUILO, PROVENIENTE DE ORIGEM VEGETAL, EXTRAÍDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, COM 100% DE SACAROSE, NA COR BRANCA E DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS E FRESCOR. O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 01 (UM) ANO, CONTADO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **CARAVELAS, UNIÃO E GUARANI**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	480	PACOTE DE 1KG
3	**ACHOCOLATADO DIET:** O ACHOCOLATADO DIET É COMPOSTO POR MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ LECITINADO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS (CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA E ACESSULFAME DE POTÁSSIO), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA E ANTIUMECTANTE (DIÓXIDO DE SILÍCIO). ESTE PRODUTO NÃO CONTÉM AÇÚCAR, SENDO UMA OPÇÃO IDEAL PARA DIABÉTICOS OU PESSOAS QUE BUSCAM CONTROLAR A INGESTÃO DE CALORIAS. TAMBÉM É LIVRE DE GLÚTEN E NÃO CONTÉM RASTROS DE LEITE, TORNANDO-O ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA OU ALERGIA AO LEITE. O CACAU EM PÓ LECITINADO CONFERE UM SABOR AUTÊNTICO E INTENSO DE CHOCOLATE, ENQUANTO OS EDULCORANTES ARTIFICIAIS GARANTEM O SABOR DOCE SEM ADICIONAR CALORIAS SIGNIFICATIVAS. O AROMA DE BAUNILHA APRIMORA A EXPERIÊNCIA SENSORIAL, TORNANDO O PRODUTO AINDA MAIS AGRADÁVEL. O DIÓXIDO DE SILÍCIO ATUA COMO ANTIUMECTANTE, PREVENINDO A AGLOMERAÇÃO DO PÓ E MANTENDO SUA FLUIDEZ. ESSE ACHOCOLATADO DIET PODE SER UTILIZADO EM BEBIDAS QUENTES OU FRIAS, COMO ACHOCOLATADOS, MILKSHAKES E SMOOTHIES, ALÉM DE SER IDEAL PARA RECEITAS DE BOLOS, MOUSSES E OUTRAS SOBREMESAS.	288	FRASCOS DE 200G
4	**AÇAFRÃO EM PÓ:** OBTIDO DE RIZOMAS SELECIONADOS, COM COR AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS OU OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ EM PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, LACRADO E DEVIDAMENTE PROTEGIDO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER A TODAS AS EXIGÊNCIAS DA RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, ESTANDO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O AÇAFRÃO EM PÓ ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
5	**ALIMENTO INFANTIL DE ARROZ:** O ALIMENTO INFANTIL DE ARROZ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO É COMPOSTO POR FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, VITAMINAS, FUMARATO FERROSO E AROMATIZANTE DE VANILINA. A FARINHA DE ARROZ SERVE COMO A BASE DO PRODUTO, FORNECENDO CARBOIDRATOS DE FÁCIL DIGESTÃO, ENQUANTO O AÇÚCAR E O AMIDO CONFEREM SABOR E ENERGIA. O CARBONATO DE CÁLCIO E O FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO SÃO FONTES DE CÁLCIO E FÓSFORO, ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO ÓSSEO E DENTÁRIO. O FUMARATO FERROSO É UMA FONTE DE FERRO, FUNDAMENTAL PARA PREVENIR A ANEMIA FERROPRIVA, E O PRODUTO É ENRIQUECIDO COM VITAMINAS PARA PROMOVER O CRESCIMENTO E A SAÚDE DAS CRIANÇAS. O AROMATIZANTE DE VANILINA É ADICIONADO PARA GARANTIR UM SABOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO É COMPOSTA POR LATAS DE 400 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O ALIMENTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E SUA FABRICAÇÃO NÃO DEVE ULTRAPASSAR 30 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	240	LATAS DE 400G
6	**ALIMENTO INFANTIL DE MILHO:** O ALIMENTO INFANTIL DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO É COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS, FUMARATO FERROSO E AROMATIZANTE DE VANILINA. A FARINHA DE TRIGO, RICA EM NUTRIENTES ESSENCIAIS, É A BASE DO PRODUTO, PROPORCIONANDO UMA BOA FONTE DE CARBOIDRATOS E FIBRAS. O AÇÚCAR E O FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO CONFEREM SABOR E PROPRIEDADES QUE FAVORECEM A ABSORÇÃO DE OUTROS NUTRIENTES. O CARBONATO DE CÁLCIO FORNECE CÁLCIO, FUNDAMENTAL PARA O DESENVOLVIMENTO ÓSSEO E DENTÁRIO, ENQUANTO O FUMARATO FERROSO É UTILIZADO PARA ENRIQUECER O PRODUTO COM FERRO, COMBATENDO A ANEMIA FERROPRIVA. AS VITAMINAS ADICIONADAS GARANTEM UM SUPORTE NUTRICIONAL COMPLETO PARA O CRESCIMENTO INFANTIL, E O AROMATIZANTE DE VANILINA PROPORCIONA UM SABOR AGRADÁVEL. O PRODUTO VEM EM LATAS DE 400 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A VALIDADE MÍNIMA DO ALIMENTO É DE 06 MESES, E SUA FABRICAÇÃO NÃO DEVE ULTRAPASSAR 30 DIAS DA DATA DA ENTREGA, ASSEGURANDO A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO.	240	LATAS DE 400G
7	**AMIDO DE MILHO:** O AMIDO DE MILHO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, GARANTINDO QUE O PRODUTO FINAL ESTEJA LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. SOB A FORMA DE PÓ, O AMIDO DE MILHO DEVE PRODUZIR UMA LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS, ATESTANDO SUA QUALIDADE E TEXTURA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UMA CAIXA CONTENDO 500 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, ASSEGURANDO A QUALIDADE E FRESCOR DO AMIDO DE MILHO.	24	CX 500G
8	**ARROZ:** O ARROZ É DO TIPO AGULHINHA ESPECIAL, CLASSE LONGA FINO, BENEFICIADO, 100% NATURAL, COM GRÃOS PERFEITOS E SADIOS. É UM PRODUTO POLIDO (BRANCO), ISENTO DE IMPUREZAS E GRÃOS INTEIROS, COM MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E UMIDADE MÁXIMA DE 14%. O ARROZ ATENDE ÀS CONDIÇÕES GERAIS DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA) E NÃO CONTÉM GLÚTEN, SENDO ADEQUADO PARA DIETAS RESTRITIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE SACO DE POLIETILENO LINEAR DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, HERMETICAMENTE FECHADO COM SOLDA QUENTE E DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 5 KG. OS SACOS SÃO REEMBALADOS EM FARDOS DE POLIETILENO REFORÇADO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, COM PESO DE 30 KG. O ARROZ TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA,	2592	PACOTE DE 5KG

	GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **SANO, EMPÓRIO SÃO JOÃO OU CAMIL,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
9	**ARROZ INTEGRAL:** O ARROZ INTEGRAL É DO TIPO 1, PERTENCENTE AO GRUPO BENEFICIADO E SUBGRUPO ARROZ INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO. OS GRÃOS DEVEM SER INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADO DE 14%, E ATENDER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS E ENEGRENCIDOS, CARACTERÍSTICOS DESSE SUBGRUPO. O ARROZ INTEGRAL DEVE SER ISENTO DE INSETOS, CARUNCHOS, GORGULHOS E OUTRAS PRAGAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. A VALIDADE MÍNIMA DO ARROZ É DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 06/09 DO MAPA, RDC 14/14, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **CAMIL, PRATO FINO E TIO JOÃO**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	48	PACOTE DE 1KG
10	**ATUM RALADO EM CONSERVA:** PESCADO EM CONSERVA, ATUM DESCABEÇADO, EVISCERADO E SUBMETIDO À ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL. ELABORADO COM ÓLEO VEGETAL, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL. APRESENTA APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SENDO ISENTO DE ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, PERFURAÇÕES OU OUTRAS ALTERAÇÕES DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 63/02, DECRETO 12.486/78, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03, RESOLUÇÃO RDC 259/02, RDC 42/13, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **COQUEIRO, GOMES DA COSTA**, **CELLIER** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.304	EMBALAGEM POUCH DE 480G
11	**AVEIA EM FLOCOS:** A AVEIA EM FLOCOS É UM CEREAL RICO EM FIBRAS, IDEAL PARA REGULAR O FUNCIONAMENTO DO INTESTINO E PROMOVER UMA DIGESTÃO SAUDÁVEL. APRESENTA-SE EM EMBALAGEM DE 250 G, SENDO UMA OPÇÃO PRÁTICA E NUTRITIVA PARA O DIA A DIA.	240	CAIXA DE 170G
12	**BATATA PALHA:** A BATATA PALHA É FEITA A PARTIR DE BATATAS CORTADAS EM FILETES MUITO FINOS, DE APROXIMADAMENTE 3 CM DE COMPRIMENTO, E FRITAS POR IMERSÃO, SEJA EM ÓLEO OU EM GORDURA HIDROGENADA DE ORIGEM VEGETAL. SUA TEXTURA CROCANTE E SABOR CARACTERÍSTICO A TORNAM SEMELHANTE ÀS BATATAS CHIPS, COM COR E SABOR BASTANTE PRÓXIMOS. O PRODUTO É EMBALADO EM SACOS DE 500 GRAMAS, OFERECENDO UMA OPÇÃO PRÁTICA E SABOROSA PARA ACOMPANHAR DIVERSOS PRATOS.	960	PACOTE DE 1KG
13	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA:** O BISCOITO DOCE TIPO MAISENA É COMPOSTO BASICAMENTE POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ISENTO DE GORDURAS TRANS, AÇÚCAR E AMIDO DE MILHO. APRESENTA SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, COM UMA TEXTURA LISA E CROCANTE. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA É DE 8,5 G DE PROTEÍNAS, 10 G DE LIPÍDEOS E 77 G DE GLUCÍDIOS POR 100 G DE PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM PACOTE DE 200 G LÍQUIDO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, PANCO E MARILAN**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4800	PACOTES DE 400G
14	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA ZERO LACTOSE:** O BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE É UM BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. ESTE PRODUTO NÃO PODE CONTER LEITE, DERIVADOS OU GORDURA TRANS, SENDO IDEAL PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU EM DIETAS RESTRITIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE FILME BOPP, HERMETICAMENTE FECHADO E ATÓXICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UMA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE ASSEGURA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O BISCOITO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA ANVISA, INCLUINDO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	960	PACOTES DE 400G
15	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER:** O BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER DEVE SER COMPOSTO POR FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 62% DE CARBOIDRATOS E NO MÍNIMO 10% DE PROTEÍNAS. ELE DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, COM UMA TEXTURA LISA E CROCANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO DUPLO, CONTENDO 200 G POR PACOTE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE INCLUIR AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA, JUNTAMENTE COM A IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONFORME AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, PANCO E MARILAN**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4800	PACOTES DE 400G
16	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER SEM LACTOSE:** O BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN É COMPOSTO POR UMA BASE DE	960	PACOTES DE 400G

	ARROZ, PODENDO CONTER FARINHA DE MILHO, AMIDO DE MILHO E OUTRAS FARINHAS SEM GLÚTEN, PROPORCIONANDO UMA OPÇÃO SEGURA PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES. O PRODUTO É ISENTO DE SAL E LACTOSE, SENDO UMA ALTERNATIVA SAUDÁVEL E SABOROSA PARA DIETAS ESPECIAIS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE PLÁSTICO HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA, INCLUINDO RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 711/22, RDC 429/20 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA. O BISCOITO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		
17	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA:** O BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO É COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LECITINA DE SOJA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE DE COCO, COCO RALADO, SAL E AROMA ARTIFICIAL DE COCO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOA TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, SENDO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. A EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA CONTÉM 400 GRAMAS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, PANCO E MARILAN**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4800	PACOTES DE 400G
18	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE:** O BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE É COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. ESTE BISCOITO É LIVRE DE LEITE, DERIVADOS, EDULCORANTES E GORDURA TRANS, SENDO ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU QUE SEGUEM DIETAS RESTRITIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE FILME BOPP, HERMETICAMENTE FECHADO E ATÓXICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UMA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE ASSEGURA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O BISCOITO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA ANVISA, INCLUINDO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	960	PACOTES DE 400G
19	**COLORIFICO:** O COLORÍFICO É UM CONDIMENTO PREPARADO PRINCIPALMENTE À BASE DE SEMENTES DE URUCUM DESSECADAS, MISTURADAS AO PÓ FINO DE FUBÁ DEVIDAMENTE PENEIRADO E EMBALADO. ESTE PRODUTO É UTILIZADO PARA DAR COR E SABOR AOS ALIMENTOS, SENDO UMA OPÇÃO PRÁTICA E SABOROSA PARA REALÇAR A APARÊNCIA E O GOSTO DOS PRATOS. O COLORÍFICO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE DO PRODUTO.	96	PACOTES DE 1KG
20	**COMINHO MOÍDO:** OBTIDO DOS FRUTOS SECOS SELECIONADOS, COM COR MARROM-AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA ESPECIARIA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A VALIDADE MÍNIMA DO COMINHO MOÍDO SERÁ DE 19 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O COMINHO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
21	**CURRY EM PÓ:** COMPOSTO POR UMA MISTURA DE VÁRIAS ESPÉCIES DE PIMENTA, CÚRCUMA, GENGIBRE, CANELA E OUTRAS ESPECIARIAS, PODENDO SER ADICIONADO SAL E AMIDO. APRESENTA COR E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS CONDIÇÕES DO CURRY EM PÓ DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA. A VALIDADE MÍNIMA DO CURRY EM PÓ SERÁ DE 16 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	96	PACOTE DE 1KG
22	**CHIMICHURRI EM PÓ:** TEMPERO EM PÓ CHIMICHURRI, COMPOSTO POR SALSA, ALHO E CEBOLA DESIDRATADOS, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, SEM ADIÇÃO DE PIMENTA. O PRODUTO APRESENTA COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. A VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. AS CONDIÇÕES DO CHIMICHURRI EM PÓ DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
23	**CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU:** COMPOSTO POR CACAU EM PÓ ALCALINO. CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER OVO, LEITE, SOJA E TRIGO. A CLASSIFICAÇÃO VEGETAL NÃO SE APLICA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA AÇÃO DO TEMPO E DE PRAGAS. APRESENTA APARÊNCIA DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COR MARROM AVERMELHADO MÉDIO, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRES DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É DE POLIETILENO FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM, E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UM FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FECHADO MANUALMENTE COM FITA ADESIVA. A VALIDADE É DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, RESPEITADOS OS CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO. O PESO LÍQUIDO POR PACOTE É DE 500G E CADA CAIXA CONTÉM 12 PACOTES, TOTALIZANDO 6 KG. APÓS ABERTO, DEVE SER MANTIDO EM LOCAL SECO E FRESCO, COM A EMBALAGEM BEM FECHADA, E CONSUMIDO EM ATÉ 30 DIAS. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO LIMPO, SECO, AREJADO E PROTEGIDO, LIVRE DE PRAGAS URBANAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLÉ, MELKEN, DR. OETKER, SICÃO E**	1.440	PACOTE DE 500G

	MAVALÉRIO. RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE,		
24	**CREME DE RICOTA TRADICIONAL:** CREME DE RICOTA TRADICIONAL, COMPOSTO POR RICOTA FRESCA, CREME DE LEITE, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. DEVE SER TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM O DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. ESTÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ITAMBÉ, TIROLEZ OU PRESIDENT,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.400	POTE DE 200G
25	**CERAL INFANTIL MULTICERAIS:** PRODUTO COMPOSTO POR UMA MISTURA DE CEREAIS INTEGRAIS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO INFANTIL. IDEAL PARA O PREPARO DE PAPINHAS E VITAMINAS, OFERECENDO UMA COMBINAÇÃO NUTRITIVA E SABOROSA DE ARROZ, MILHO, AVEIA E OUTROS CEREAIS. PODE SER UTILIZADO COM LEITE OU FRUTAS, PROPORCIONANDO UMA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA E PRÁTICA. CONTÉM GLÚTEN. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLE, PAPAPÁ, PIRACANJUBA, DANONE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	240	LATA DE 360G
26	**COMPLEMENTO ALIMENTAR LACTEO EM PÓ COM VITAMINAS:** COMPLEMENTO ALIMENTAR LÁCTEO EM PÓ COM VITAMINAS: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: COMPLEMENTO ALIMENTAR; PRODUTO LACTEO; SABORES, BAUNILHA, MORANGO E CHOCOLATE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS; EM PO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA; EMBALADO EM MATERIAL QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 83 DEC 12.486 20/10/78;	288	LATA DE 350G
27	**ERVILHA EM CONSERVA:** A ERVILHA EM CONSERVA É PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS E PRODUZIDA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER A TODAS AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE EMBALAGEM CONFORME AS NORMAS LEGAIS CORRESPONDENTES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UMA LATA COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE 2 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A ERVILHA POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E DEVE SER FABRICADA NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA ENTREGA, ASSEGURANDO A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO.	288	LATAS DE 2KG
28	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA (30 ML):** A ESSÊNCIA DE BAUNILHA DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	96	FRASCOS DE 30ML
29	**EXTRATO DE TOMATE (4,1 KG):** O EXTRATO DE TOMATE É SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO A PARTIR DE FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, E ISENTO DE FERMENTAÇÃO. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA É DE: PROTEÍNAS 2G, LIPÍDEOS 0,1G, E GLICÍDIOS 9,7G, POR PORÇÃO DE 40G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO EMBALADO EM BAG PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM PESO DE 4,1 KG. DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A NTA 32 DO DECRETO ESTADUAL 12.486 DE 20/10/78. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 90 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ELEFANTE, PREDILECTA, QUERO** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE	1.344	LATAS DE 4,1 KG
30	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, MOÍDA E TEMPERADA:** OBTIDA POR LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA, PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, MATERIAIS TERROSOS, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. A FARINHA É SECA, FINA E LIGEIRAMENTE TORRADA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, E TERMOSSOLDADA, COM PESO DE 1 KG. NÃO CONTÉM GLÚTEN E É DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS COM ATÉ 10 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **KININO, YOKI, ZAELLI**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	576	PACOTES DE 1KG
31	**FARINHA DE MILHO AMARELA:** A FARINHA DE MILHO AMARELA CONTÉM COMPOSIÇÃO MÁXIMA DE SÓDIO DE 25 MG E MÍNIMA DE PROTEÍNA DE 3,3 G POR PORÇÃO DE 40G. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, ATÓXICA, COM 500 G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS COM ATÉ 20 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	576	PACOTES DE 1KG
32	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL:** FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75 MCG DE ÁCIDO FÓLICO E 2,1 MCG DE FERRO POR PORÇÃO DE 50G. CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, ATÓXICA, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM 1 KG. REEMBALADA EM FARDOS COM ATÉ 30 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	480	PACOTES DE 1KG
33	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL:** FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA, LIMPA E SECA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES E FABRICAÇÃO CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA CONFORME PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DO MAPA E ANVISA.	480	PACOTES DE 1KG
34	**FARINHA LÁCTEA:** COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS, MINERAIS, SAL E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA DE 400 G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.SERÃO ACEITAS AS	240	LATA DE 400G

	SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLE, ITALAC, NUTRIMENTAL**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
35	**FEIJÃO PRETO TIPO 1:** FEIJÃO PRETO, CLASSE 1, TIPO 1, NOVO, COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS E SAUDÁVEIS, COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADO DE ATÉ 14%. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS OU CARUNCHADOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM O DECRETO 6268/07, INSTRUÇÃO NORMATIVA 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 07/11 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **CAMIL, BROTO LEGAL, EMPORIO SÃO JOÃO,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	960	PACOTE DE 1KG
36	**FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1:** FEIJÃO NATURAL, COMPOSTO POR NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, LIMPOS E SECOS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA É DE: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDEOS 1,6G, E GLICÍDEOS 60,8G. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. REEMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **EMPORIO SÃO JOÃO**, **BROTO LEGAL, DENADAI** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 1KG
37	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:** INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO DE MONOCALCICO E BICARBONATO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZ SANITÁRIO, COM PESO LÍQUIDO DE 250 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ROYAL, DONA BETA, DR. OETKER, NITA** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	288	LATA DE 100G
38	**FRUTA DESIDRATADA UVA PASSA:** PRODUTO DESIDRATADO, COMPOSTO POR UVAS INTEIRAS SEM CAROÇO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 25%. A FRUTA DEVE APRESENTAR COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SENDO ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 726/22 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	24	PACOTE DE 1KG
39	**FUBÁ DE MILHO:** COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO DE 60 MCG E FERRO DE 1,5 MCG POR PORÇÃO DE 40G. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICOS COM ATÉ 30 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	720	PACOTE DE 1KG
40	**GELATINA SABORES (MORANGO, FRAMBOESA, LARANJA, ABACAXI E LIMÃO):** COMPOSTA POR AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, MALTODEXTRINA, ÁCIDO CÍTRICO, SAL REFINADO, AROMA NATURAL, CITRATO DE SÓDIO E CORANTE NATURAL. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO DE 390 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90G, E PROTEÍNAS MÍNIMAS DE 6G. O RENDIMENTO MÍNIMO É DE 65 PORÇÕES DE 100 ML POR KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACO DE 1 KG EM POLIETILENO LEITOSO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADA, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **APTI, QUALIMAX, BOM SABOR**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	192	PACOTE DE 1KG
41	**LEITE EM PÓ:** O LEITE EM PÓ É OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, DESNATADO OU PARCIALMENTE DESNATADO, ADEQUADO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, E PRODUZIDO POR PROCESSOS TECNOLOGICAMENTE ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996, ANEXO XI - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DIPOA). O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVE CONTER NO MÍNIMO 26% DE MATÉRIA GORDA. O PRODUTO DEVE SER UNIFORME, SEM GRUMOS, E NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS VISÍVEIS, COM COR BRANCO AMARELADA, SABOR E ODOR AGRADÁVEIS, SEMELHANTES AO LEITE FLUIDO, E SEM RANÇO. O LEITE EM PÓ DEVE CONTER APENAS AS PROTEÍNAS, AÇÚCARES, GORDURAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS MINERAIS DO LEITE, NAS MESMAS PROPORÇÕES NATURAIS, SALVO MODIFICAÇÕES DEVIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO. OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM EXCEDER OS LIMITES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE ATÉ 30 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE SACO ALUMINIZADO DE 1 KG, HERMETICAMENTE FECHADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UMA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, E DEVE SER LACRADA E DIMENSIONADA ADEQUADAMENTE PARA EVITAR ESPAÇOS VAZIOS ENTRE AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E A SECUNDÁRIA. EMBALAGENS DEFEITUOSAS OU INADEQUADAS SERÃO RECUSADAS. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS RESOLUÇÕES RDC Nº 359/2003, RDC Nº 360/2003 E RDC Nº 259/2002 DA ANVISA/MS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **PIRACANJUBA, NINHO, ITAMBÉ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.400	PACOTE DE 1KG
42	**LOURO EM FOLHA:** O LOURO EM FOLHA É UMA ERVA AROMÁTICA UTILIZADA COMO	96	PACOTE DE 1KG

	TEMPERO EM DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. AS FOLHAS DO LOURO POSSUEM UM AROMA CARACTERÍSTICO E UM SABOR LEVEMENTE AMARGO E PICANTE, SENDO AMPLAMENTE UTILIZADAS PARA DAR SABOR A CARNES, SOPAS, MOLHOS, FEIJOADAS E OUTROS PRATOS. O LOURO EM FOLHA DEVE SER SECO E LIVRE DE IMPUREZAS, GARANTINDO QUE APENAS AS FOLHAS SEJAM UTILIZADAS, SEM DETRITOS OU PARTES DO CAULE. O PRODUTO É EMBALADO DE FORMA A PRESERVAR SEU AROMA E FRESCOR, SENDO IDEAL PARA USO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL NA COZINHA. SUA VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DEVEM SEGUIR AS NORMAS ESTABELECIDAS PARA ESPECIARIAS, MANTENDO A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO USO.		
43	**IORGURTE NATURAL:** IOGURTE NATURAL CREMOSO, ELABORADO A PARTIR DE LEITE, COM A ADIÇÃO DE FERMENTOS LÁCTEOS, ESPESSANTE (AMIDO MODIFICADO) E CONCENTRADO PROTEICO. O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É DE COPO PLÁSTICO LACRADO, E O PRODUTO É ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA ADEQUADA. O IOGURTE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA RESOLUÇÃO 05/00 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLÉ, BATAVO, VIGOR E MOLICO** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.400	COPO DE 150G
44	**LEITE UHT/UAT DE SOJA:** BEBIDA À BASE DE PROTEÍNA DE SOJA, SEM LACTOSE E SEM COLESTEROL, IDEAL PARA DIETAS SAUDÁVEIS. ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E ÁCIDO FÓLICO, OFERECE UMA ALTERNATIVA NUTRITIVA E VERSÁTIL. PERFEITA PARA CONSUMO DIÁRIO, PODE SER UTILIZADA EM DIVERSAS PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS.	1.152	FRASCO DE 1L
45	**LEITE UHT ZERO LACTOSE:** PRODUTO DO TIPO INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK COM TAMPA DE ROSCA, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O LEITE DEVE SER ISENTO DE LACTOSE, CONTENDO ENZIMA LACTASE EM SUA FORMULAÇÃO, E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE LEITE DE BOA QUALIDADE, SEM GRUMOS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER FONTE DE CÁLCIO E VITAMINAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. APÓS ABERTO, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIDO EM ATÉ 72 HORAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NINHO, PIRACANJUBA, ITALAC, ITAMBÉ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	1.152	FRASCO DE 1L
46	**LEITE UHT INTEGRAL:** PRODUTO DO TIPO INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK COM TAMPA DE ROSCA, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O LEITE DEVE SER DE TEOR MÍNIMO DE MATÉRIA GORDA DE 3%, APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE LEITE DE BOA QUALIDADE, SEM GRUMOS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER FONTE DE CÁLCIO E VITAMINAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. ALÉM DISSO, SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DEFINIDOS PELO MAPA E ANVISA. A VALIDADE DO PRODUTO SERÁ DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA. APÓS ABERTO, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIDO EM ATÉ 72 HORAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NINHO, PIRACANJUBA, ITALAC, ITAMBÉ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	3.756	FRASCO DE 1L
47	**MACARRÃO INTEGRAL:** MASSA ALIMENTICIA; FORMATO PARAFUSO; PADRE NOSSO OU AVE MARIA MASSA INTEGRAL; SECA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE SEMOLA DE GRANO DURO; EMBALAGEM PRIMARIA EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **GALO, RENATA, ADRIA,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	48	PACOTE DE 500G
48	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO:** INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM (PRÓ- VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TÉCNICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RCD 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO – NTA 49- MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO) EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE LACRADO E REEMBALADO EM FARDOS DE POLIETILENO, REFORÇADO, COM PESO ENTRE 05 E 10 (CINCO E DEZ) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR**	4.800	PACOTE DE 500G

	RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
49	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ARGOLINHA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
50	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO AVE MARIA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
51	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CONCHINHA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
52	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PADRE NOSSO:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
53	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO LETRINHA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
54	**MANTEIGA:** MANTEIGA COMPOSTA POR CREME DE LEITE PASTEURIZADO, COM MATÉRIA GORDA PROVENIENTE EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA, OBTIDA PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM DE CREME DE LEITE PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE VACA. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURAS TRANS E DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS INCLUEM ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM POTE/COPO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 500G. EMBALAGENS DEFEITUOSAS OU INADEQUADAS SERÃO RECUSADAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **GALBANI, PRESIDENT, AVIAÇÃO, ITAMBÉ, PIRACANJUBA, ITALAC, DANONE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.880	POTE DE 500G
55	**MILHO VERDE EM CONSERVA:** MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG, PREPARADO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS E PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. AS CARACTERÍSTICAS	288	LATA DE 2KG

	FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE EMBALAGEM DEVEM SEGUIR AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UMA LATA COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE 200G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.		
56	**MOLHO DE TOMATE TEMPERADO:** MOLHO DE TOMATE TEMPERADO, SACHE DE 340 GRAMAS, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELES E SEMENTES, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADO 1% DE AÇÚCAR E 5% DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO APRESENTAR INDÍCIOS DE PROCESSO DEFEITUOSO. O BRIX SERÁ ENTRE 18 E 19 (% SS). A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA INCLUI: PROTEÍNAS 1,5G, LIPÍDEOS 1,5G, GLICÍDIOS 6,0G. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É TIPO BAG (EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE), CONTENDO 340 GRAMAS, OBEDECENDO À LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, COM FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 90 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **TARANTELLA, POMAROLA, SALSARETTI, HEINZ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	240	SACHE DE 340G
57	**MILHO DE CANJICA BRANCA:** MILHO DE CANJICA BRANCA, DO TIPO 1, PERTENCENTE AO GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADO, CLASSE BRANCA, ISENTO DE INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS E ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO ADMITE UMIDADE MÁXIMA DE 13% POR PESO E DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. A VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 109/89, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	1.200	PACOTE DE 500G
58	**OLEO DE SOJA VEGETAL:** ÓLEO DE SOJA VEGETAL, REFINADO DENTRO DOS PADRÕES RIGOROSOS DE QUALIDADE, ORIGINÁRIO DE SOJA, PARA OBTENÇÃO DE ÓLEO CLARO, SEM CHEIRO, LEVE E SAUDÁVEL, CONFORME OS PADRÕES LEGAIS. DEVE CONTER NO MÍNIMO 0,3 MG DE VITAMINA E NO MÁXIMO 3 G DE GORDURAS SATURADAS POR PORÇÃO DE 13 ML. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É DO TIPO PET PLÁSTICA, CONTENDO 900 ML, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **SOYA, LIZA E LEVE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	FRASCO DE 900ML
59	**OREGANO:** ORÉGANO, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃO E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A NTA-70 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	48	PACOTE DE 1KG
60	**PÃO SEM LACTOSE E SEM OVO:** PÃO SEM LACTOSE E SEM OVO, COM 300G NO MINIMO. PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES LIVRES DE LEITE E OVOS. INGREDIENTES: ÁGUA, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, FIBRAS VEGETAIS (PSYLLIUM, FIBRA DE CÍTRICOS), ESPESSANTE (HIDROXIPROPILMETILCELULOSE), FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO DE GIRASSOL, SAL, PROTEÍNA DE SOJA E AÇÚCAR. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **WICKBOLD, DI MAGIARE, SACHAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	48	PACOTE DE 300G
61	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL:** PÃO DE FORMA, TIPO TRADICIONAL, FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 711/22 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **VISCONTI, PANCO, PULMAN** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	3.600	PACOTE DE 400G
62	**PÃO DE FORMA INTEGRAL:** PÃO DE FORMA, TIPO INTEGRAL, FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 711/22 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **WICKBOLD, BALDUCO, PANCO E PULMAN** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	12	PACOTE DE 400G
63	**PÁPRICA EM PÓ:** COMPOSTA PELA MISTURA DE PIMENTÕES SELECIONADOS, ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
64	**PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ:** COMPOSTA PELA MISTURA DE PIMENTÕES SELECIONADOS, ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO	96	PACOTE DE 1KG

	TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.		
65	**QUEIJO PROCESSADO UHT TIPO POLENGUINHO:** COMPOSTO DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, SAL, COALHO, CLORETO DE CÁLCIO, ÁGUA, MANTEIGA, LEITE, ESTABILIZANTE, ACIDULANTE, CONSERVADOR E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. O PRODUTO PESA NO MÍNIMO 17 GRAMAS POR UNIDADE E POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 144 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADO EM PAPEL ALUMINIZADO E ROTULADO, EMBALADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA APROPRIADA, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ 25°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 356-97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **POLENGUINHO, VIGOR, DANUBIO, PRESIDENT** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	60.000	UNIDADE DE 17G
66	**REQUEIJÃO CREMOSO:** COMPOSTO POR CREME DE LEITE, LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO E COALHO. O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10ºC, APRESENTANDO COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 359/97, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ITAMBÉ, DANONE, NESTLÉ, PRESIDENT, TIROLEZ E CATUPIRY** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	7.920	COPO DE 200G
67	**SAL REFINADO IODADO:** PACOTE DE 1 KG, BENEFICIADO, ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIA E FRAGMENTOS DE ROCHAS. O PRODUTO É MOÍDO E DEVERÁ PASSAR TOTALMENTE PELA PENEIRA NÚMERO 20. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E REEMBALADO EM FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO ATÉ 30 KG. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	960	PACOTE DE 1KG
68	**SÁLVIA EM PÓ:** OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DE FOLHAS SECAS DE SÁLVIA SELECIONADAS, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	96	PACOTE DE 1KG
69	**TRIGO PARA KIBE:** INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO, ISENTO DE INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS E ODORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS. LIVRE DE MOFO OU FERMENTAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE LACRADO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	480	PACOTE DE 500G
70	**VINAGRE BRANCO:** FRASCO DE 750 ML, PRODUZIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE VINHO BRANCO. O PRODUTO É TRANSLÚCIDO, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM FRASCO PLÁSTICO COM 750 ML, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **BELMONT, CASTELO** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.880	FRASCO DE 750ML
71	**SUCO CONCENTRADO:** SABOR LARANJA, UVA OU TANGERINA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PODENDO SER ADICIONADO DE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. O PRODUTO DEVE TER NO MÍNIMO 14°BRIX (TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS), COM COR VINHO OU ROSADA, SABOR E AROMA PRÓPRIOS. A VALIDADE MÍNIMA É DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA E LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01/00 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 05/07 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2.000	GALÕES DE 5L
72	**ABACAXI PÉROLA**:ABACAXI; PEROLA; MÉDIO, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 1,2 E 1,5KG; POLPA C/ COLORAÇÃO BRANCO PEROLA, FORMATO CÔNICO E CASCA C/ ESPESSURA FINA; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIAÇÃO GRAVE; FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA OU QUEIMADO DE SOL GRAVE; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO	4.800	UNIDADE

	SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.		
73	**ABOBRINHA ITALIANA**: ABOBRINHA; ITALIANA; COM DIÂMETRO DA BASE VARIANDO DE 55 A 70 MILÍMETROS; APRESENTANDO FORMATO CILÍNDRICO COM PESCOÇO, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE E ESTRIAS CLARAS; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PASSADO, PODRIDÃO, VIROSE, MURCHO E DANO POR PRAGA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.440	UNIDADE
74	**ALFACE CRESPA (MIMOSA):** ALFACE; CRESPA VERDE; COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS; COLORAÇÃO VERDE, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHA NA FOLHA INTERNA OU COM VIROSE; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
75	**ALFACE AMERICANA:** A ALFACE AMERICANA DEVE SER VERDE, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHAS NA FOLHA INTERNA OU VIROSE. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00X1,20M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, E O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
76	**ALFACE LISA:** A ALFACE LISA DEVE SER DE COLORAÇÃO VERDE, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA. O LOTE DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHAS NA FOLHA INTERNA OU VIROSE. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00X1,20M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
77	**ALFACE ROXA:** A ALFACE ROXA DEVE SER DE COLORAÇÃO ROXA, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA. O LOTE DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHAS NA FOLHA INTERNA OU VIROSE. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00X1,20M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
78	**ALHO IN NATURA DESCASCADO:** ALHO IN NATURA BRANCO, DESCASCADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA ENTRE 4º E 10ºC, ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 218/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
79	**BRÓCOLIS NINJA:** FRESCO; 1ª QUALIDADE; SEM QUEIMADURAS NAS FOLHAS; COR CARACTERÍSTICA; COMPACTO E FIRME; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	240	UNIDADE
80	**BATATA INGLESA:** 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO MÉDIO; TUBÉRCULOS ÍNTEGROS, FIRMES, LISOS E BEM DESENVOLVIDOS; CASCA CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE; SEM BROTOS, ESVERDEAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, MANCHAS, PODRIDÕES OU SINAIS DE MURCHA; LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PRAGAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO	4.800	QUILO

	MANUSEIO E TRANSPORTE.		
81	**BANANA NANICA:** 1ª QUALIDADE; EM PENCAS, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; ÍNTEGROS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDOS; CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, CORTES, AMASSADOS EXCESSIVOS, MANCHAS ESCURAS AVANÇADAS, PODRIDÕES OU DESPRENDIMENTO ANORMAL DOS FRUTOS; LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PRAGAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	7.200	QUILO
82	**BANANA PRATA MADURA:** 1ª QUALIDADE, COM COMPRIMENTO MAIOR QUE 16 CM E DIÂMETRO MAIOR QUE 32 MM. A COLORAÇÃO DA CASCA É AMARELO ESVERDEADA, COM ESPESSURA FINA, E A POLPA É CREME ROSADA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO: PASSADA, DANO POR PRAGA, PODRIDÃO OU FERIMENTO EM MAIS DE TRÊS DEDOS DA PENCA, E DOIS DEDOS SE FOR BUQUÊ. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1920	QUILO
83	**BANANA MAÇA:** 1ª QUALIDADE, COM COMPRIMENTO MAIOR QUE 10 CM E DIÂMETRO MAIOR QUE 30 MM. A COLORAÇÃO DA CASCA É AMARELO PÁLIDO, COM ESPESSURA FINA, E A POLPA É BRANCA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO: PASSADA, DANO POR PRAGA, PODRIDÃO OU FERIMENTO EM MAIS DE TRÊS DEDOS DA PENCA, E DOIS DEDOS SE FOR BUQUÊ. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.920	QUILO
84	**BETERRABA:** BETERRABA COM DIÂMETRO MAIOR QUE 110 MM, FORMATO GLOBULAR, CASCA COM COLORAÇÃO VERMELHO ARROXEADA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADO, MURCHO E FERIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
85	**CENOURA TIPO BRASÍLIA**: 1ª QUALIDADE; TAMANHO MÉDIO E DIÂMETRO UNIFORME; COR LARANJA INTENSA E HOMOGÊNEA; FORMATO CILÍNDRICO A CÔNICO REGULAR; RAÍZES INTEIRAS, FIRMES E CROCANTES; SUPERFÍCIE LISA, SEM "OMBRO" ESVERDEADO; SEM RACHADURAS, BIFURCAÇÕES EXCESSIVAS OU DEFORMAÇÕES; SEM BROTAÇÃO OU MURCHA; LIMPA, SEM SUJIDADES EXCESSIVAS; LIVRE DE PRAGAS E PODRIDÕES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	1.440	QUILO
86	**CEBOLINHA VERDE**: 1ª QUALIDADE; EM CONDIÇÕES DE CONSUMO; TAMANHO MÉDIO; SEM RUPTURAS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	1.920	UNIDADE
87	**COUVE-FLOR**: FRESCO, 1ª QUALIDADE; SEM QUEIMADURAS NAS FOLHAS; COR CARACTERÍSTICA; COMPACTA E FIRME; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	240	UNIDADE
88	**COUVE VERDE MANTEIGA**: FRESCA; 1ª QUALIDADE; SEM QUEIMADURAS NAS FOLHAS; FIRME; COM COR CARACTERÍSTICA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	240	UNIDADE
89	**CHICÓRIA:** CHICÓRIA FRESCA, COM FOLHAS INTEIRAS, CROCANTES E DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO, SEM DEFEITOS COMO FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, MANCHADAS OU COM PRESENÇA DE PRAGAS. NÃO DEVERÁ HAVER SINAIS DE PODRIDÃO OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA PARA A PROTEÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA ANVISA E INMETRO, CONFORME AS REGULAMENTAÇÕES VIGENTES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES.	1.920	UNIDADE
90	**CARÁ:** TIPO BRANCO, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 50 E 100 G, FORMATO OVALADO E POLPA DE COLORAÇÃO BRANCA. O LOTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E DEFEITOS APARENTES, COMO FERIMENTOS, PODRIDÃO, DEFORMAÇÃO GRAVE E PASSADO. A CASCA DEVE APRESENTAR TEXTURA RUGOSA E COR CASTANHO CLARA COM FAIXAS HORIZONTAIS. O LOTE DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PESO LÍQUIDO. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	48	QUILO
91	**CEBOLA:** CEBOLA AMARELA, GRAÚDA, COM DIÂMETRO EQUATORIAL ENTRE 71 E 90 MM, APRESENTANDO CASCA DE COLORAÇÃO AMARELA E POLPA TAMBÉM AMARELA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO BROTAMENTO, FERIMENTOS, PERDA DE CATAFILO INTERNO OU PODRIDÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS	1200	QUILO

	PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.		
92	**CHUCHU**: VERDE CLARO; EXTRA AA (PESO UNITARIO MENOR QUE 250G); O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, MURCHO, PASSADO; DEFORMACAO GRAVE, FERIMENTO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.440	QUILO
93	**ESPINAFRE:** ESPINAFRE DE 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS VERDES, FRESCAS E TENRAS, ISENTO DE DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. LIVRE DE SUJIDADES, PRAGAS E MATERIAIS ESTRANHOS, E ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM A MÁXIMA QUALIDADE E DENTRO DOS PADRÕES EXIGIDOS PARA CONSUMO.	480	UNIDADE
94	**GOIABA:** GOIABA; VERMELHA; COM DIAMETRO UNITARIO ENTRE 50 E 60 MM; DE FORMATO OVALADO A ARREDONDADO, TEXTURA DA CASCA LISA A RUGOSA; COR DA CASCA VERDE A AMARELA E POLPA VERMELHA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DETAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO PASSADO, FERIDO, PODRE, GRAVES DEFEITOS NA CASCA OU COM DANOS CAUSADOS POR PRAGAS; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA;	1.720	QUILO
95	**HORTELÃ:** A HORTELÃ É UMA PLANTA DE FOLHAS VERDES E AROMA CARACTERÍSTICO, SENDO UTILIZADA PRINCIPALMENTE PARA FINS CULINÁRIOS E MEDICINAIS. SUAS FOLHAS SÃO FRESCAS, COM COLORAÇÃO VERDE INTENSA, E DEVEM APRESENTAR UM BOM GRAU DE FRESCOR, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, SECAGEM OU DANOS. O LOTE DEVE SER HOMOGÊNEO, COM FOLHAS DE TAMANHO E COLORAÇÃO SEMELHANTES. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO FOLHAS AMARELADAS, COM MANCHAS, DANIFICADAS OU COM PRESENÇA DE PRAGAS. A HORTELÃ DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE O PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES PERTINENTES.	480	UNIDADE
96	**LARANJA PERÃ:** LARANJA; PERA; COM DIÂMETRO ENTRE 65 E 71MM; FORMATO ESFÉRICO, CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE ALARANJADA; TEXTURA LEVEMENTE ÁSPERA E AUSÊNCIA DE UMBIGO; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO; MURCHO E IMATURO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA	14.400	QUILO
97	**LARANJA LIMA:** LARANJA; LIMA; COM DIÂMETRO MENOR QUE 64MM; FORMATO ESFÉRICO, CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE AMARELADA; TEXTURA LEVEMENTE LISA E AUSÊNCIA DE UMBIGO; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO; MURCHO E IMATURO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	7.200	QUILO
98	**LIMÃO TAITI:** LIMÃO; TAHITI; COM DIÂMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 60MM; FORMATO ARREDONDADO, CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE, TEXTURA LISA A LIGEIRAMENTE RUGOSA E ESPESSURA MEDIA; AUSÊNCIA DE SEMENTES, SUCULÊNCIA ALTA E ACIDEZ MEDIA; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PASSADO, FERIMENTO, SECO, OLEOCELOSE OU PODRIDÃO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA	960	QUILO
99	**MAMÃO PAPAYA:** MAMAO; HAVAI (PAPAYA); TIPO 18, COM PESO UNITARIO VARIANDO DE 400 A 500 GRAMAS; COM COLORACAO DA CASCA AMARELO-ALARANJADA E DA POLPA, AVERMELHADA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDAO, FERIMENTO, IMATURO OU COM DEFEITO DE POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	480	QUILO
100	**MANDIOQUINHA:** MANDIOQUINHA; AMARELA 3A; PESO POR UNIDADE VARIANDO DE 150 A 200G; COLORACAO DA CASCA AMARELA E DA POLPA AMARELA INTENSA; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO	720	QUILO

	APRESENTAR DEFEITOS COMO ESCURECIMENTO, FERIMENTO, PODRIDAO, DEFORMACAO GRAVE; DEVENDO SER ENTREGUE EM SUB MULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO)RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA		
101	**MARACUJA:** MARACUJA; DOCE; TIPO SUPER, COM DIAMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 85MM; APRESENTANDO FORMATO GLOBULOSO E CASCA COM COLORACAO AMARELA; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, IMATURO, FERIMENTO, PASSADO, DEFORMACAOGRAVE OU SECO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,IN; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	QUILO
102	**MELANCIA:** MELANCIA; COMUM; REDONDA, MEDIA (COM PESO UNITARIO VARIANDO DE 7 A10 KG); COM POLPA VERMELHA E PRESENCA DE SEMENTES; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DETAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDAO, PASSADO, AMASSADO, FERIDO, OCO, IMATURO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, COM VIROSE; DEFORMACAO GRAVE OU POLPA BRANCA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	14.400	QUILO
103	**MELÃO :** MELAO; AMARELO; COM PESO UNITARIO ENTRE 1,5 A 1,9 KG; FORMATO OVALADO A ELIPTICO, COM CASCA POUCO RUGOSA A RUGOSA E DE COR AMARELADA; E POLPA BRANCO-ESVERDEADA A CREME; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DETAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, PASSADO, IMATURO OU FERIDO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO); PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	700	QUILO
104	**MAÇÃ GALA:** MACA; GALA NACIONAL; COM PESO UNITÁRIO ENTRE 100 E 130 GRAMAS; APRESENTANDO COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHA COM ESTRIAS E POLPA BRANCO CREME; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PODRIDÃO, AMASSADO OU DEFEITO DE POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	3.456	QUILO
105	**MAMÃO FORMOSA:** MAMÃO; FORMOSA; TIPO 10 A 16, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 0,75 A 1,35 KG; COM COLORAÇÃO DA CASCA AMARELO - ALARANJADA E DA POLPA, ALARANJADA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, FERIMENTO, IMATURO OU COM DEFEITO DE POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	576	QUILO
106	**MANGA PALMER**: 1ª QUALIDADE; COR E FORMAÇÃO UNIFORMES; POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	4.800	QUILO
107	**OVO:** OVO IN NATURA; DE GALINHA; BRANCO; TAMANHO EXTRA; PESANDO NO MINIMO 60 GRAMAS POR UNIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 35/09, PORTARIA 01/90, DECRETO 9.013/17 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2880	DUZIAS
108	**PERA WILLIANS:** PERA; WILLIAMS; 70 A 90, COM PESO UNITARIO SUPERIOR A 200 GRAMAS; FORMATO OBLONGO, COLORACAO DA CASCA AMARELA A VERDE-AMARELADA; E POLPA BRANCA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO FERIMENTO, MANCHA, PODRIDAO, MURCHO OU COM DEFEITOS NA POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
109	**PEPINO JAPONÊS:** FRESCO; TAMANHO MÉDIO; COLORAÇÃO UNIFORME; LISO; POLPA INTACTA; SEM MANCHAS E BOLORES; ISENTA DE SUJIDADES E RESÍDUOS; SEM DANOS FÍSICOS E/OU MECÂNICOS.	2.400	QUILO
110	**QUIABO:** O QUIABO DEVE SER DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, COM COMPRIMENTO VARIANDO ENTRE 8 E 12 CM E DIÂMETRO MÉDIO DE 1 A 2 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FIRMEZA E TEXTURA CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHA OU RESSECAMENTO. O LOTE DEVERÁ TER HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO, SENDO LIVRE DE DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO,	1.920	QUILO

	AMARELAMENTO OU DEFORMAÇÕES. NÃO DEVE APRESENTAR DANOS POR PRAGAS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO. O QUIABO SERÁ ENTREGUE EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS VIGENTES, INCLUINDO AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE QUAISQUER ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.		
111	**REPOLHO VERDE**: REPOLHO; VERDE, CABEÇA ARREDONDADA; PESO POR UNIDADE VARIANDO DE 1,7 A 3,0KG; APRESENTANDO COLORAÇÃO DAS FOLHAS VERDE E TEXTURA LISA; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PODRIDÃO, DANO POR PRAGA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M (COM 16 UNIDADES); CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS ALTERAÇÕES ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
112	**RUCULA:** A RÚCULA DEVE SER FRESCA, COM FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E TEXTURA CROCANTE. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU DANIFICADAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO, PRESENÇA DE PRAGAS OU VIROSE. AS FOLHAS DEVEM ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE TERRA OU OUTROS CONTAMINANTES, COM AROMA CARACTERÍSTICO E SEM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. A RÚCULA DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES, INCLUINDO AS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE EVENTUAIS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
113	**SALSA (SALSINHA):** A SALSA (SALSINHA) DEVE SER FRESCA, COM FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E AROMA CARACTERÍSTICO. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO DAS FOLHAS, SEM SINAIS DE MURCHA, SECAGEM OU DANOS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO FOLHAS AMARELADAS, MANCHAS, PODRIDÃO OU PRESENÇA DE PRAGAS. AS FOLHAS DEVEM ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CONTAMINANTES, COM TEXTURA CROCANTE E SEM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. A SALSA SERÁ ENTREGUE EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E REGULAMENTOS VIGENTES, INCLUINDO AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	1920	UNIDADE
114	**TOMATE SALADA:** 1ª QUALIDADE; FRUTOS MÉDIOS, FORMATO ARREDONDADO A LEVEMENTE ALONGADO, CALIBRES UNIFORMES; COLORAÇÃO VERMELHO-INTENSA HOMOGÊNEA (MADURO FIRME); POLPA ÍNTEGRA E CONSISTENTE; EPIDERME LISA E BRILHANTE; SEM RACHADURAS, CICATRIZES PROFUNDAS, MANCHAS OU MURCHA; PEDÚNCULO VERDE (QUANDO PRESENTE), CORTE LIMPO; LIMPO, LIVRE DE SUJIDADES, PRAGAS E PODRIDÕES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	2.800	QUILO
115	**TANGERINA PONKAN:** A TANGERINA PONKAN DEVE SER DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, MANCHAS OU DEFEITOS VISÍVEIS. O TAMANHO E A COLORAÇÃO DEVEM SER UNIFORMES, COM AS FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS, SEM SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU DANOS. A TANGERINA NÃO PODE APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, MANCHAS, RACHADURAS OU INDÍCIOS DE PRAGAS. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL TANTO NO TAMANHO QUANTO NA COLORAÇÃO, GARANTINDO A QUALIDADE DO PRODUTO. AS TANGERINAS DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS VIGENTES, INCLUINDO AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE EVENTUAIS ALTERAÇÕES POSTERIORES.	4.800	QUILO
116	**VAGEM:** VAGEM; MANTEIGA; EXTRA A (COMPRIMENTO ENTRE 12 E 15CM); CASCA C/ COLORACAO VERDE ESBRANQUICADA; C/ PERFIL SEMI-ARQUEADO E PRESENCA DE FIO; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS FERIMENTO, MURCHO, PODRIDAO E PASSADO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	480	QUILO
117	**PÃO FRANCÊS:** PÃO FRANCÊS COM PESO DE 50G POR UNIDADE, 0G DE GORDURA TRANS E VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 35%, LIPÍDIOS MÍNIMOS DE 2,0G, PROTEÍNAS MÍNIMAS DE 9,0G E VALOR CALÓRICO MÍNIMO DE 290 KCAL. OS INGREDIENTES DO PÃO SÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO, OVOS E LEITE. A CASCA DO PÃO SERÁ DE COR CASTANHO DOURADA, HOMOGÊNEA E BRILHANTE, COM ASPECTO LISO, UNIFORME, HOMOGÊNEO E COM SUPERFÍCIE MACIA. O FORMATO DO PÃO SERÁ ALONGADO, COM MIOLO DE COR CONSISTENTE, SEDOSO E ELÁSTICO, QUE NÃO ESFARELA. A ESTRUTURA DO MIOLO SERÁ CONSISTENTE, SEDOSA E ELÁSTICA, SEM ESFARELAR. O SABOR SERÁ CARACTERÍSTICO E ISENTO DE SABORES ESTRANHOS (COMO AMARGO, AZEDO OU ALTERADO), E O AROMA SERÁ CARACTERÍSTICO, AGRADÁVEL E ISENTO DE AROMAS ESTRANHOS (COMO FERMENTO, ÁCIDO, RANÇOSO OU ALTERADO). A TEXTURA DO PÃO SERÁ SEDOSA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE. O PÃO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS	20.000	QUILO

	TRANSPARENTES DE POLIETILENO. AS ENTREGAS DEVERÃO SER FEITAS DIRETAMENTE DO FORNECEDOR PARA OS LOCAIS INFORMADOS, COM AUTORIZAÇÃO PARA DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS QUE NÃO ATENDAM AOS PADRÕES EXIGIDOS: TEXTURA E APARÊNCIA ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ASSADO UNIFORMEMENTE, SABOR CONDIZENTE COM A RECEITA, FABRICADO E EMBALADO NO DIA ANTERIOR À ENTREGA E NA QUANTIDADE SOLICITADA. QUANDO NECESSÁRIO, SERÁ ENVIADA UMA AMOSTRA DO PRODUTO PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA, MICROSCÓPICA E ORGANOLÉPTICA, COM O OBJETIVO DE VERIFICAR A COMPOSIÇÃO EXIGIDA E A QUALIDADE DO PRODUTO. AS DESPESAS COM ESSAS ANÁLISES SERÃO DE RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR.		
118	**MINIPÃO FRANCES:** MINIPÃO FRANCÊS COM PESO DE 30G POR UNIDADE, COM 0G DE GORDURA TRANS E VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 35%, LIPÍDIOS MÍNIMOS DE 2,0G, PROTEÍNAS MÍNIMAS DE 9,0G E VALOR CALÓRICO MÍNIMO DE 290 KCAL. OS INGREDIENTES SÃO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO, OVOS E LEITE. AS CARACTERÍSTICAS DO PÃO SÃO AS SEGUINTES: A CASCA DEVERÁ TER COR CASTANHO DOURADA, HOMOGÊNEA E BRILHANTE; O ASPECTO DA CASCA DEVERÁ SER LISA, UNIFORME, HOMOGÊNEA, COM SUPERFÍCIE MACIA; O FORMATO SERÁ ALONGADO; O MIOLO TERÁ COR CONSISTENTE, SEDOSA E ELÁSTICA, NÃO ESFARELANDO; A ESTRUTURA DO MIOLO SERÁ CONSISTENTE, SEDOSA E ELÁSTICA, TAMBÉM NÃO ESFARELANDO. O SABOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS (COMO AMARGO, AZEDO OU ALTERADO), E O AROMA DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, ISENTO DE AROMAS ESTRANHOS (COMO DE FERMENTO, ÁCIDO, RANÇOSO OU ALTERADO). A TEXTURA SERÁ SEDOSA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE. OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE POLIETILENO. AS ENTREGAS DEVERÃO SER FEITAS DIRETAMENTE DO FORNECEDOR PARA OS LOCAIS INFORMADOS, SENDO ESTES AUTORIZADOS A DEVOLVER OS PÃES QUE NÃO ATENDAM AOS PADRÕES DE TEXTURA E APARÊNCIA ADEQUADAS PARA CONSUMO, ASSADOS UNIFORMEMENTE, COM SABOR CONDIZENTE COM A RECEITA, FABRICADOS E EMBALADOS NO DIA ANTERIOR À ENTREGA E NA QUANTIDADE SOLICITADA. QUANDO NECESSÁRIO, AMOSTRAS DO PRODUTO PODERÃO SER ENVIADAS PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA, MICROSCÓPICA E ORGANOLÉPTICA, COM O OBJETIVO DE VERIFICAR A COMPOSIÇÃO EXIGIDA E A QUALIDADE DO PRODUTO. AS DESPESAS COM ESSAS ANÁLISES SERÃO DE RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR.	500KG	UNIDADE DE 30G
119	**CARNE BOVINA EM CUBOS IN NATURA:** TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A). OBS.: **CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS**. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	9.600	QUILO
120	**CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA:** TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A). OBS: **CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA.** CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS APARTIR DA DATA DE ENTREGA.	19.200	QUILO
121	**COXA E SOBRECOXA COM OSSO E PELE:** TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO. OBS.: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	9.600	QUILO
122	**COXINHA DA ASA:** TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA DE FRANGO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A),	960	PACOTE DE 1KG

	PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO. OBS.:**COXINHA DA ASA DE FRANGO** PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
123	**CARNE DEFUMADA:** TIPO CORTE: **TOUCINHO (BACON)**, TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO.A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA	960	QUILO
124	**PEIXE IN NATURA:** TILAPIA, TIPO DE CORTE: FILÉ, PRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A). OBS.: **FILÉ DE TILÁPIA** SEM ESPINHA CONGELADO LIMPO COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. CONTENDO NO MÁXIMO 6% DE GELO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, INSPECIONADA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS (SIM, SIP OU SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. - TRANSPORTE: DEVERÁ SER FEITO OBRIGATORIAMENTE EM CARRO REFRIGERADO, OBEDECENDO À TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA DE SAÚDE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES PESADOS E ETIQUETADOS DE ACORDO COM O PEDIDO SEMANAL, SOLICITADO PELO PMAE.ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. TRANSPORTE: DEVERÁ SER FEITO OBRIGATORIAMENTE EM CARRO REFRIGERADO, OBEDECENDO À TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA DE SAÚDE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES PESADOS E ETIQUETADOS DE ACORDO COM O PEDIDO SEMANAL, SOLICITADO PELO PMAE - DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS RESFRIGERADOS, OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. VALIDADE MINIMA DE 04(QUATRO) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.	3.840	PACOTE DE 1KG
125	**FILÉ DE PEITO EM CUBOS:** TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILE DE PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO. OBS.: **FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO EM CUBOS**, IN NATURA, EM CUBOS, CONGELADO CONSISTÊNCIA FIRME E COMPACTA. SEM OSSO E SEM PELE, COM COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTOS DE SUJIDADES QUAISQUER ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO.	7.200	PACOTE DE 1KG
126	**CARNE BOVINA EM ISCAS IN NATURA:** TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: FATIADA ISCAS PARA STROGONOFF, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A).OBS: CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS APARTIR DA DATA DE ENTREGA.	7.200	QUILO
127	**CARNE SUINA IN NATURA:** TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A). OBS.: **CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS** CARNE RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, SECO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SENDO OS CORTES DE PERNIL SUÍNO, EM PACOTES DE 2KG.	4800	QUILO

V - Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

Após levantamento não identificamos alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição na forma descrita nesse estudo. Para a contratação em tela, verificou-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração, no intuito de identificar melhores práticas, metodologias e soluções que melhor se adequassem a nossa necessidade. Na oportunidade, constatamos que a forma de contratação é similar aos modelos adotados em outras contratações no âmbito da Administração Pública. Salienta-se ainda que esta é a forma atual adotada, atendendo perfeitamente as necessidades da administração.

VI - Estimativa do valor da contratação:

ITEM	DESCRITIVO	QUANT	UNID	SITE	CONTRATO ANTERIOR	VALOR TOTAL
1	**Açucar Cristal Demerara:** Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose proveniente do suco de cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, com aproximadamente 99,2% de glicídios. O produto deve ser apresentado em embalagem primária transparente, incolor, termossoldada, contendo 05 (cinco) kg de peso líquido. A embalagem deve ser devidamente rotulada, conforme a legislação vigente. Cada embalagem primária será reembalada em fardo resistente, também termossoldado, contendo 06 (seis) embalagens, totalizando 30 (trinta) kg. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses, com fabricação não superior a 30 (trinta) dias antes da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade: **União, Guarani e Caravelas**,**Native** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	648	PACOTE DE 5 KG	R$ 20,98		R$ 13.595,04
2	**Açúcar refinado:** Pacote de 1 (um) quilo, proveniente de origem vegetal, extraído da cana-de-açúcar, com 100% de sacarose, na cor branca e de 1ª qualidade. O produto deve ser embalado de forma adequada para preservar suas características e frescor. O prazo de validade mínima será de 01 (um) ano, contado a partir da data de entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade: **Caravelas, União e Guarani**, reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	480	PACOTE DE 1KG		R$ 3,90	R$ 1.872,00
3	**Achocolatado Diet:** O achocolatado diet é composto por maltodextrina, cacau em pó lecitinado, edulcorantes artificiais (ciclamato de sódio, sacarina sódica e acessulfame de potássio), aroma idêntico ao natural de baunilha e antiumectante (dióxido de silício). Este produto não contém açúcar, sendo uma opção ideal para diabéticos ou pessoas que buscam controlar a ingestão de calorias. Também é livre de glúten e não contém rastros de leite, tornando-o adequado para pessoas com intolerância ou alergia ao leite. O cacau em pó lecitinado confere um sabor autêntico e intenso de chocolate, enquanto os edulcorantes artificiais garantem o sabor doce sem adicionar calorias significativas. O aroma de baunilha aprimora a experiência sensorial, tornando o produto ainda mais agradável. O dióxido de silício atua como antiumectante, prevenindo a aglomeração do pó e mantendo sua fluidez. Esse achocolatado diet pode ser utilizado em bebidas quentes ou frias, como achocolatados, milkshakes e smoothies, além de ser ideal para receitas de bolos, mousses e outras	288	FRASCOS DE 200G		R$ 18,40	R$ 5.299,20

	sobremesas.					
4	**Açafrão em pó:** Obtido de rizomas selecionados, com cor amarelada, sabor e odor próprios, característicos da espécie. O produto deverá ser isento de sujidades, impurezas ou outros materiais estranhos. A embalagem primária será em pacote plástico, atóxico, lacrado e devidamente protegido para garantir a integridade do produto. O prazo de validade mínima será de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá atender a todas as exigências da RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e suas alterações posteriores, estando em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O açafrão em pó estará sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG	R$ 29,90		R$ 2.870,40
5	**Alimento infantil de arroz:** O alimento infantil de arroz enriquecido com ferro e ácido fólico é composto por farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, vitaminas, fumarato ferroso e aromatizante de vanilina. A farinha de arroz serve como a base do produto, fornecendo carboidratos de fácil digestão, enquanto o açúcar e o amido conferem sabor e energia. O carbonato de cálcio e o fosfato de sódio dibásico são fontes de cálcio e fósforo, essenciais para o desenvolvimento ósseo e dentário. O fumarato ferroso é uma fonte de ferro, fundamental para prevenir a anemia ferropriva, e o produto é enriquecido com vitaminas para promover o crescimento e a saúde das crianças. O aromatizante de vanilina é adicionado para garantir um sabor agradável. A embalagem primária do produto é composta por latas de 400 gramas, devidamente rotuladas conforme a legislação vigente. O alimento tem validade mínima de 06 meses e sua fabricação não deve ultrapassar 30 dias da data da entrega.	240	LATAS DE 400G		R$ 19,99	R$ 4.797,60
6	**Alimento infantil de milho:** O alimento infantil de milho enriquecido com ferro e ácido fólico é composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, vitaminas, fumarato ferroso e aromatizante de vanilina. A farinha de trigo, rica em nutrientes essenciais, é a base do produto, proporcionando uma boa fonte de carboidratos e fibras. O açúcar e o fosfato de sódio dibásico conferem sabor e propriedades que favorecem a absorção de outros nutrientes. O carbonato de cálcio fornece cálcio, fundamental para o desenvolvimento ósseo e dentário, enquanto o fumarato ferroso é utilizado para enriquecer o produto com ferro, combatendo a anemia ferropriva. As vitaminas adicionadas garantem um suporte nutricional completo para o crescimento infantil, e o aromatizante de vanilina proporciona um sabor agradável. O produto vem em latas de 400 gramas, devidamente rotuladas conforme a legislação vigente. A validade mínima do alimento é de 06 meses, e sua fabricação não deve ultrapassar 30 dias da data da entrega, assegurando a qualidade e frescor do produto.	240	LATAS DE 400G		R$ 20,49	R$ 4.917,60
7	**Amido de milho:** O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, garantindo que o produto final esteja livre de umidade, fermentação ou ranço. Sob a forma de	24	CX 500G		R$ 5,20	R$ 124,80

	pó, o amido de milho deve produzir uma ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, atestando sua qualidade e textura. A embalagem primária é uma caixa contendo 500 gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. O produto tem validade mínima de 06 meses e deve ser fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega, assegurando a qualidade e frescor do amido de milho.					
8	**Arroz:** O arroz é do tipo agulhinha especial, classe longa fino, beneficiado, 100% natural, com grãos perfeitos e sadios. É um produto polido (branco), isento de impurezas e grãos inteiros, com mínimo de 90% de grãos inteiros e umidade máxima de 14%. O arroz atende às condições gerais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e não contém glúten, sendo adequado para dietas restritivas. A embalagem primária é feita de saco de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado com solda quente e devidamente rotulado conforme a legislação vigente, contendo 5 kg. Os sacos são reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente e incolor, com peso de 30 kg. O arroz tem validade mínima de 06 meses e deve ser fabricado no máximo 30 dias antes da data da entrega, garantindo frescor e qualidade. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade: **Sano, Empório São João ou Camil,** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	2592	PACOTE DE 5KG		R$ 23,20	R$ 60.134,40
9	**Arroz Integral:** O arroz integral é do tipo 1, pertencente ao grupo beneficiado e subgrupo arroz integral, classe longo fino. Os grãos devem ser inteiros, com teor de umidade recomendado de 14%, e atender aos limites máximos de tolerância para impurezas, matérias estranhas, grãos mofados, ardidos e enegrencidos, característicos desse subgrupo. O arroz integral deve ser isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas. A embalagem primária é saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, garantindo a preservação da qualidade do produto. A validade mínima do arroz é de 08 meses a partir da data de entrega, e as condições do produto devem estar em conformidade com a Instrução Normativa 06/09 do MAPA, RDC 14/14, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. O produto está sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade: **Camil, Prato Fino e Tio João**, reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	48	PACOTE DE 1KG	R$ 10,49		R$ 503,52
10	**Atum ralado em conserva:** pescado em conserva, atum descabeçado, eviscerado e submetido à esterilização comercial. Elaborado com óleo vegetal, água, sal e outros ingredientes permitidos, conservado em óleo comestível. Apresenta aparência, cor, odor, sabor e textura próprios, sendo isento de estufamento, vazamento, perfurações ou outras alterações do produto. A embalagem secundária é hermeticamente fechada e atóxica. O produto deverá estar em conformidade com a Portaria 63/02, Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução	2.304	EMBALAGEM POUCH DE 480G		R$ 52,11	R$ 120.061,44

	Normativa 22/05, RDC 360/03, Resolução RDC 259/02, RDC 42/13, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. Sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto terá validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade: **Coqueiro, Gomes da Costa**, **Cellier** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.					
11	**Aveia em flocos:** A aveia em flocos é um cereal rico em fibras, ideal para regular o funcionamento do intestino e promover uma digestão saudável. Apresenta-se em embalagem de 170 g, sendo uma opção prática e nutritiva para o dia a dia.	240	CAIXA DE 170G		R$ 3,97	R$ 952,80
12	**Batata Palha:** A batata palha é feita a partir de batatas cortadas em filetes muito finos, de aproximadamente 3 cm de comprimento, e fritas por imersão, seja em óleo ou em gordura hidrogenada de origem vegetal. Sua textura crocante e sabor característico a tornam semelhante às batatas chips, com cor e sabor bastante próximos. O produto é embalado em sacos de 500 gramas, oferecendo uma opção prática e saborosa para acompanhar diversos pratos.	960	PACOTE DE 1KG		R$ 22,10	R$ 21.216,00
13	**Biscoito doce tipo maisena:** O biscoito doce tipo maisena é composto basicamente por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gorduras trans, açúcar e amido de milho. Apresenta sabor característico e agradável, com uma textura lisa e crocante. A composição centesimal aproximada é de 8,5 g de proteínas, 10 g de lipídeos e 77 g de glucídios por 100 g de produto. A embalagem primária é um pacote de 200 g líquido, devidamente identificado conforme a legislação vigente. O produto tem validade mínima de 06 meses e deve ser fabricado no máximo 30 dias antes da data da entrega, garantindo frescor e qualidade. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Renata, Panco e Marilan**, reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	4800	PACOTES DE 400G		R$ 3,70	R$ 17.760,00
14	**Biscoito doce tipo maisena zero lactose:** O biscoito tipo maisena sem lactose é um biscoito doce sem recheio, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, fermento químico e outros ingredientes permitidos. Este produto não pode conter leite, derivados ou gordura trans, sendo ideal para pessoas com intolerância à lactose ou em dietas restritivas. A embalagem primária é feita de filme BOPP, hermeticamente fechado e atóxico, garantindo a preservação do produto. A embalagem secundária é uma caixa de papelão reforçada, que assegura a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. O biscoito possui validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, e suas condições devem estar em conformidade com as normativas da ANVISA, incluindo RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. O produto está sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA.	960	PACOTES DE 400G	R$ 8,83		R$ 8.476,80
15	**Biscoito Salgado Tipo Cream Craker:**	4800	PACOTES DE 400G		R$ 3,70	R$ 17.760,00

	O biscoito salgado tipo cream cracker deve ser composto por farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteínas. Ele deve apresentar sabor característico e agradável, com uma textura lisa e crocante. A embalagem primária é um saco plástico duplo, contendo 200 g por pacote. O rótulo da embalagem deve incluir as seguintes informações: nome e endereço da empresa, juntamente com a identificação completa do produto, conforme as exigências da legislação vigente. O produto possui validade mínima de 06 meses e deve ser fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega, assegurando frescor e qualidade. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Renata, Panco e Marilan**, reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.					
16	**Biscoito Salgado Tipo Cream Craker sem Lactose:** O biscoito salgado tipo cream cracker sem lactose e sem glúten é composto por uma base de arroz, podendo conter farinha de milho, amido de milho e outras farinhas sem glúten, proporcionando uma opção segura para pessoas com restrições alimentares. O produto é isento de sal e lactose, sendo uma alternativa saudável e saborosa para dietas especiais. A embalagem primária é feita de plástico hermeticamente fechado, garantindo a preservação da qualidade e frescor do produto. As condições do produto devem estar em conformidade com as regulamentações da ANVISA, incluindo RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 711/22, RDC 429/20 e suas alterações posteriores. O produto está sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA. O biscoito possui validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	960	PACOTES DE 300G	R$ 23,12		R$ 22.195,20
17	**Biscoito tipo rosquinha:** O biscoito tipo rosquinha de coco é composto por farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, sal e aroma artificial de coco. O produto deve apresentar boa textura e sabor característico, sendo rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. A embalagem original de fábrica contém 400 gramas, garantindo a integridade do produto.Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Renata, Panco e Marilan**, reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	4800	PACOTES DE 400G		R$ 19,39	R$ 93.072,00
18	**Biscoito tipo rosquinha sem lactose:** O biscoito tipo rosquinha sem lactose é composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, fermento químico e outros ingredientes permitidos. Este biscoito é livre de leite, derivados, edulcorantes e gordura trans, sendo adequado para pessoas com intolerância à lactose ou que seguem dietas restritivas. A embalagem primária é feita de filme BOPP, hermeticamente fechado e atóxico, garantindo a preservação do produto. A embalagem secundária é uma caixa de papelão reforçada, que assegura a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. O	960	PACOTES DE 400G	R$ 7,42		R$ 7.123,20

	biscoito possui validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega e suas condições devem estar em conformidade com as normativas da ANVISA, incluindo RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. O produto está sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA.						
19	**Colorifico:** O colorífico é um condimento preparado principalmente à base de sementes de urucum dessecadas, misturadas ao pó fino de fubá devidamente peneirado e embalado. Este produto é utilizado para dar cor e sabor aos alimentos, sendo uma opção prática e saborosa para realçar a aparência e o gosto dos pratos. O colorífico tem validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, garantindo frescor e qualidade do produto.	96	PACOTES DE 1KG		R$ 9,99	R$	959,04
20	**Cominho moído:** Obtido dos frutos secos selecionados, com cor marrom-amarelada, sabor e odor próprios da especiaria. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem primária deverá ser um saco plástico atóxico e lacrado, garantindo a integridade do produto. A validade mínima do cominho moído será de 19 meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em conformidade com as resoluções RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. O cominho estará sujeito à verificação no momento da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG	R$ 31,91		R$	3.063,36
21	**Curry em pó:** composto por uma mistura de várias espécies de pimenta, cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias, podendo ser adicionado sal e amido. Apresenta cor e sabor próprios. O produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem primária será de plástico atóxico e lacrado, garantindo a integridade do produto. As condições do curry em pó deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. O produto estará sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA. A validade mínima do curry em pó será de 16 meses a partir da data de entrega.	96	PACOTE DE 1KG	R$ 23,81		R$	2.285,76
22	**Chimichurri em pó:** Tempero em pó chimichurri, composto por salsa, alho e cebola desidratados, sal e outros ingredientes permitidos, sem adição de pimenta. O produto apresenta cor, sabor e odor próprios. A embalagem primária será de plástico atóxico e lacrado. A validade mínima será de 10 meses a partir da data de entrega. As condições do chimichurri em pó deverão estar em conformidade com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG	R$ 32,98		R$	3.166,08
23	**Chocolate em pó 100% cacau:** Composto por cacau em pó alcalino. Contém glúten e pode conter ovo, leite, soja e trigo. A classificação vegetal não se aplica. Deve ser armazenado em local seco, arejado, protegido da ação do tempo e de pragas. Apresenta	1.440	PACOTE DE 500G		R$ 26,29	R$	37.857,60

	aparência de pó fino e homogêneo, cor marrom avermelhado médio, com odor e sabor característicos, livres de odores ou sabores estranhos. A embalagem primária é de polietileno fechado por termossoldagem, e a embalagem secundária é um fardo de polietileno transparente, fechado manualmente com fita adesiva. A validade é de 10 meses a partir da data de fabricação, respeitados os cuidados de conservação. O peso líquido por pacote é de 500g e cada caixa contém 12 pacotes, totalizando 6 kg. Após aberto, deve ser mantido em local seco e fresco, com a embalagem bem fechada, e consumido em até 30 dias. O transporte deve ser feito em veículo limpo, seco, arejado e protegido, livre de pragas urbanas. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Nestlé, Melken, Dr. Oetker, Sicão e Mavalério.** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade,					
24	**Creme de Ricota Tradicional:** Creme de ricota tradicional, composto por ricota fresca, creme de leite, sal e outros ingredientes permitidos. Deve ser transportado e conservado em temperatura entre 1°C e 8°C, com validade mínima de 48 dias a partir da data de entrega. A embalagem primária é plástica, hermeticamente fechada e atóxica. O produto deverá estar em conformidade com o Decreto 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações subsequentes. Está sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pelo MAPA e ANVISA.Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Itambé, Tirolez ou President,** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	2.400	POTE DE 200G	R$ 8,99		R$ 21.576,00
25	**Ceral Infantil Multicerais:** Produto composto por uma mistura de cereais integrais, enriquecido com vitaminas e minerais essenciais para o desenvolvimento infantil. Ideal para o preparo de papinhas e vitaminas, oferecendo uma combinação nutritiva e saborosa de arroz, milho, aveia e outros cereais. Pode ser utilizado com leite ou frutas, proporcionando uma alimentação equilibrada e prática. Contém glúten. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Nestle, Papapá, Piracanjuba, Danone** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	240	LATA DE 360G		R$ 19,39	R$ 4.653,60
26	**Complemento alimentar lacteo infantil em pó com vitaminas:** Complemento alimentar lácteo em pó com vitaminas: Especificação Técnica: Complemento Alimentar; Produto Lacteo; sabores, baunilha, morango e chocolate, Enriquecido Com Vitaminas e Minerais; Em Po; Acondicionado Em Embalagem Adequada; Embalado Em Material Que Garanta a Integridade do Produto; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Nta 83 Dec 12.486 20/10/78;	288	LATA DE 350G	R$ 37,49		R$ 10.797,12
27	**Ervilha em conserva:** A ervilha em conserva é preparada com vegetais selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. O produto deve atender a todas as características físicas, químicas, biológicas e de embalagem conforme as normas legais correspondentes. A embalagem primária é uma lata com peso líquido drenado de 2 kg, devidamente rotulada de acordo com a	288	LATAS DE 2KG		R$ 18,88	R$ 5.437,44

	legislação vigente. A ervilha possui validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega e deve ser fabricada no máximo 30 dias antes da entrega, assegurando a qualidade e frescor do produto.					
28	**Essência de Baunilha (30 ml):** A essência de baunilha deve conter identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	96	FRASCOS DE 30ML		R$ 11,61	R$ 1.114,56
29	**Extrato de Tomate (4,1 kg):** O extrato de tomate é simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes, e isento de fermentação. A composição centesimal aproximada é de: proteínas 2g, lipídeos 0,1g, e glicídios 9,7g, por porção de 40g. O produto deve apresentar cor, sabor e odor característicos, sendo embalado em bag plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com peso de 4,1 kg. Deve estar em conformidade com a NTA 32 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. O produto possui validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Elefante, Predilecta, Quero** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade	1.344	LATAS DE 4,1 KG		R$ 27,49	R$ 36.946,56
30	**Farinha de Mandioca Torrada, Moída e Temperada:** Obtida por ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, materiais terrosos, e detritos de animais e vegetais, devendo obedecer à legislação vigente. A farinha é seca, fina e ligeiramente torrada. A embalagem primária é plástica, flexível, atóxica, resistente, e termossoldada, com peso de 1 kg. Não contém glúten e é devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Reembalada em fardos plásticos atóxicos com até 10 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega.Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Kinino, Yoki, Zaelli**, reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	576	PACOTES DE 1KG		R$ 11,49	R$ 6.618,24
31	**Farinha de Milho Amarela:** A farinha de milho amarela contém composição máxima de sódio de 25 mg e mínima de proteína de 3,3 g por porção de 40g. Não contém glúten. A embalagem primária é plástica, atóxica, com 500 g, devidamente rotulada conforme a legislação vigente, e reembalada em fardos plásticos atóxicos com até 20 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega.	576	PACOTES DE 1KG		R$ 5,98	R$ 3.444,48
32	**Farinha de Trigo Especial:** Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, com composição mínima de 75 mcg de ácido fólico e 2,1 mcg de ferro por porção de 50g. Contém glúten. A embalagem primária é plástica, atóxica, devidamente rotulada conforme a legislação vigente, com 1 kg. Reembalada em fardos com até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega.	480	PACOTES DE 1KG		R$ 2,90	R$ 1.392,00
33	**Farinha de Trigo Integral:** Farinha de trigo integral fina, limpa e seca, com umidade máxima de 15%, isenta de insetos, odores ou sabores estranhos. A embalagem primária é saco plástico atóxico e transparente, com embalagem secundária em caixa de	480	PACOTES DE 1KG	R$ 83,40		R$ 40.032,00

	papelão reforçado. Validade mínima de 3 meses e fabricação conforme a Instrução Normativa 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 14/14 e suas alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega conforme procedimentos administrativos do MAPA e ANVISA.						
34	**Farinha Láctea:** Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes. Contém glúten. Embalagem primária: lata de 400 g, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega.Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Nestle, Italac, Nutrimental**, reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	240	LATA DE 400G		R$ 19,27	R$	4.624,80
35	**Feijão Preto Tipo 1:** Feijão preto, classe 1, tipo 1, novo, composto por grãos inteiros e saudáveis, com teor de umidade recomendado de até 14%. O produto deve ser isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados ou carunchados. A embalagem primária é saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em conformidade com o Decreto 6268/07, Instrução Normativa 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 07/11 e suas alterações subsequentes. Está sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pelo MAPA e ANVISA. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Camil, Broto Legal, Emporio São João,** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	960	PACOTE DE 1KG		R$ 5,65	R$	5.424,00
36	**Feijão Carioca Especial Tipo 1:** Feijão natural, composto por no mínimo 95% de grãos inteiros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada é de: proteínas 20g, lipídeos 1,6g, e glicídeos 60,8g. A embalagem primária é saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, com peso líquido de 2 kg. Reembalado em sacos plásticos atóxicos, transparentes e resistentes. Validade mínima de 6 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Emporio São João**, **Broto Legal, Denadai** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	4.800	PACOTE DE 1KG		R$ 4,95	R$	23.760,00
37	**Fermento em Pó Químico:** Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, com peso líquido de 250 g. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Royal, Dona Beta, Dr.Oetker, Nita** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	288	LATA DE 100G		R$ 3,47	R$	999,36
38	**Fruta Desidratada Uva Passa:** Produto desidratado, composto por uvas inteiras sem caroço, com umidade máxima de 25%. A fruta deve apresentar cor, odor e sabor próprios, sendo isenta de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem	24	PACOTE DE 1KG	R$ 29,90		R$	717,60

	primária será em saco plástico atóxico e lacrado, com validade mínima de 20 meses a partir da data da entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas da RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 726/22 e suas alterações subsequentes. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA.					
39	**Fubá de Milho:** Composição mínima de ácido fólico de 60 mcg e ferro de 1,5 mcg por porção de 40g. Não contém glúten. Embalagem primária plástica atóxica de 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente e reembalada em fardos plásticos com até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega.	720	PACOTE DE 1KG		R$ 3,90	R$ 2.808,00
40	**Gelatina Sabores (Morango, Framboesa, Laranja, Abacaxi e Limão):** Composta por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico, sal refinado, aroma natural, citrato de sódio e corante natural. Composição nutricional: valor energético máximo de 390 kcal, carboidratos máximo de 90g, e proteínas mínimas de 6g. O rendimento mínimo é de 65 porções de 100 ml por kg. A embalagem primária deve ser saco de 1 kg em polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, vedado hermeticamente. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com capacidade para até 12 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Apti, Qualimax, Bom Sabor**, reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	192	PACOTE DE 1KG		R$ 13,00	R$ 2.496,00
43	**Iorgurte Natural:** Iogurte natural cremoso, elaborado a partir de leite, com a adição de fermentos lácteos, espessante (amido modificado) e concentrado proteico. O produto deve ser transportado e armazenado em temperatura entre 1°C e 10°C, com validade mínima de 24 dias a partir da data de entrega. A embalagem primária é de copo plástico lacrado, e o produto é acondicionado em embalagem secundária adequada. O iogurte está em conformidade com as normativas da Resolução 05/00 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações subsequentes. O produto está sujeito à verificação no momento da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pelo MAPA e ANVISA. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Nestlé, Batavo, Vigor e Molico** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	2.400	COPO DE 150G	R$ 3,99		R$ 9.576,00
41	**Leite em pó:** O leite em pó é obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado, adequado para a alimentação humana, e produzido por processos tecnologicamente adequados. O produto deve atender à legislação vigente, especialmente a Portaria Nº 146 de 07 de março de 1996, ANEXO XI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Em Pó, do Ministério da Agricultura, Secretaria de Defesa Agropecuária, Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). O leite em pó integral	2.400	PACOTE DE 1KG		R$ 22,00	R$ 52.800,00

	deve conter no mínimo 26% de matéria gorda. O produto deve ser uniforme, sem grumos, e não conter substâncias estranhas visíveis, com cor branco amarelada, sabor e odor agradáveis, semelhantes ao leite fluido, e sem ranço. O leite em pó deve conter apenas as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite, nas mesmas proporções naturais, salvo modificações devido ao processo tecnológico. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem exceder os limites estabelecidos pela legislação. O produto deve ser entregue até 30 dias após a data de fabricação. A embalagem primária é feita de saco aluminizado de 1 kg, hermeticamente fechado. A embalagem secundária é uma caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, e deve ser lacrada e dimensionada adequadamente para evitar espaços vazios entre as embalagens primárias e a secundária. Embalagens defeituosas ou inadequadas serão recusadas. A rotulagem deve seguir as resoluções RDC nº 359/2003, RDC nº 360/2003 e RDC nº 259/2002 da ANVISA/MS. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Piracanjuba, Ninho, Itambé** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.						
42	**Louro em folha:** O louro em folha é uma erva aromática utilizada como tempero em diversas preparações culinárias. As folhas do louro possuem um aroma característico e um sabor levemente amargo e picante, sendo amplamente utilizadas para dar sabor a carnes, sopas, molhos, feijoadas e outros pratos. O louro em folha deve ser seco e livre de impurezas, garantindo que apenas as folhas sejam utilizadas, sem detritos ou partes do caule. O produto é embalado de forma a preservar seu aroma e frescor, sendo ideal para uso doméstico e profissional na cozinha. Sua validade e condições de armazenamento devem seguir as normas estabelecidas para especiarias, mantendo a qualidade do produto até o momento do uso.	96	PACOTE DE 1KG	R$ 49,99		R$ 4.799,04
44	**Leite UHT/UAT de Soja:** Bebida à base de proteína de soja, sem lactose e sem colesterol, ideal para dietas saudáveis. Enriquecida com vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico, oferece uma alternativa nutritiva e versátil. Perfeita para consumo diário, pode ser utilizada em diversas preparações alimentícias.	1.152	FRASCO DE 1L		R$ 8,99	R$ 10.356,48
45	**Leite UHT Zero Lactose:** Produto do tipo integral, acondicionado em embalagem Tetra Pak com tampa de rosca, hermeticamente fechada, resistente ao transporte e manuseio. A embalagem deve conter rótulo com todas as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo data de fabricação, validade, lote, composição e informações nutricionais. O leite deve ser isento de lactose, contendo enzima lactase em sua formulação, e apresentar características próprias de leite de boa qualidade, sem grumos, odores estranhos ou sinais de deterioração. Deve ser fonte de cálcio e vitaminas, com validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega. O produto deverá estar registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e atender às normas da	1.152	FRASCO DE 1L	R$ 6,99		R$ 8.052,48

	ANVISA e demais legislações sanitárias aplicáveis. Após aberto, o produto deve ser conservado sob refrigeração e consumido em até 72 horas. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Ninho, Piracanjuba, Italac, Itambé** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.					
46	**Leite UHT Integral:** Produto do tipo integral, acondicionado em embalagem Tetra Pak com tampa de rosca, hermeticamente fechada, resistente ao transporte e manuseio. A embalagem deve conter rótulo com todas as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo data de fabricação, validade, lote, composição e informações nutricionais. O leite deve ser de teor mínimo de matéria gorda de 3%, apresentar características próprias de leite de boa qualidade, sem grumos, odores estranhos ou sinais de deterioração. Deve ser fonte de cálcio e vitaminas, com validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega. O produto deve estar em conformidade com a Portaria 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações subsequentes. Além disso, será sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos definidos pelo MAPA e ANVISA. A validade do produto será de 120 dias a partir da data de fabricação, com validade mínima de 90 dias na data da entrega. Após aberto, o produto deve ser conservado sob refrigeração e consumido em até 72 horas. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Ninho, Piracanjuba, Italac, Itambé** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	3.756	FRASCO DE 1L		R$ 4,90	R$ 18.404,40
47	**Macarrão Integral:** Massa Alimenticia; Formato Parafuso; Padre nosso ou Ave Maria Massa Integral; Seca; Transportada e Conservada a Temperatura Ambiente; Composta de Semola de Grano Duro; Embalagem Primaria Embalagem Primaria Plastica Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Galo, Renata, Adria,** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	48	PACOTE DE 500G	R$ 7,90		R$ 379,20
48	**Macarrão de sêmola com ovos tipo Parafuso:** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contém (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo técnico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RCD 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49- Massas alimentícias ou macarrão) Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com	4.800	PACOTE DE 500G		R$ 2,50	R$ 12.000,00

	peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Renata, Dona Benta, Barilla, Basilar** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.						
49	**Macarrão de sêmola com ovos tipo Argolinha:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 05 g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Renata, Dona Benta, Barilla, Basilar** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	4.800	PACOTE DE 500G		R$ 2,80	R$ 13.440,00
50	**Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 05 g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Renata, Dona Benta, Barilla, Basilar** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	4.800	PACOTE DE 500G		R$ 2,80	R$ 13.440,00
51	**Macarrão de sêmola com ovos tipo Conchinha:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 05 g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá	4.800	PACOTE DE 500G		R$ 2,80	R$ 13.440,00

	ter o selo da ABIMA.Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Renata, Dona Benta, Barilla, Basilar** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.							
52	**Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre nosso:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 05 g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Renata, Dona Benta, Barilla, Basilar** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	4.800	PACOTE DE 500G		R$	2,80	R$	13.440,00
53	**Macarrão de sêmola com ovos tipo Letrinha:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 05 g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Renata, Dona Benta, Barilla, Basilar** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	4.800	PACOTE DE 500G		R$	6,49	R$	31.152,00
54	**Manteiga:** Manteiga composta por creme de leite pasteurizado, com matéria gorda proveniente exclusivamente de gordura láctea, obtida pela bateção e malaxagem de creme de leite pasteurizado derivado exclusivamente de leite de vaca. Não deverá conter gorduras trans e deve estar em conformidade com a legislação vigente. Suas características organolépticas incluem aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias a partir da data de fabricação. A embalagem primária deve ser em pote/copo plástico atóxico contendo 500g. Embalagens defeituosas ou inadequadas serão recusadas. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Galbani, President, Aviação, Itambé, Piracanjuba, Italac, Danone** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	2.880	POTE DE 500G		R$	18,97	R$	54.633,60
55	**Milho Verde em Conserva:** Milho	288	LATA DE 2KG		R$	19,00	R$	5.472,00

	verde em conserva, embalado em lata com peso líquido de 2 kg, preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzido em conformidade com a legislação vigente. As características físicas, químicas, biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. A embalagem primária é uma lata com peso líquido drenado de 200g, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. O produto tem validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega.					
56	**Molho de tomate temperado:** Molho de tomate temperado, sache de 340 gramas, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes, por processo tecnológico adequado. Será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentação e não apresentar indícios de processo defeituoso. O Brix será entre 18 e 19 (% SS). A composição centesimal mínima inclui: proteínas 1,5g, lipídeos 1,5g, glicídios 6,0g. A embalagem primária é tipo bag (embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente), contendo 340 gramas, obedecendo à legislação vigente. O produto terá validade mínima de 12 meses, com fabricação não superior a 90 dias da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Tarantella, Pomarola,Salsaretti, Heinz** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	240	SACHE DE 340G		R$ 2,99	R$ 717,60
57	**Milho de canjica branca:** Milho de canjica branca, do tipo 1, pertencente ao grupo Misturada, subgrupo Despeliculado, classe Branca, isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos. O produto admite umidade máxima de 13% por peso e deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. A validade mínima será de 04 meses a partir da data da entrega. As condições do produto deverão estar em conformidade com a Portaria 109/89, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. O produto será sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	1.200	PACOTE DE 500G	R$ 6,08		R$ 7.296,00
58	**Oleo de Soja Vegetal:** Óleo de soja vegetal, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade, originário de soja, para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, conforme os padrões legais. Deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e no máximo 3 g de gorduras saturadas por porção de 13 ml. A embalagem primária é do tipo PET plástica, contendo 900 ml, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. O produto tem validade mínima de seis meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Soya, Liza e Leve** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	4.800	FRASCO DE 900ML		R$ 7,20	R$ 34.560,00
59	**Oregano:** Orégano, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos à sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. O produto	48	PACOTE DE 1KG		R$ 46,69	R$ 2.241,12

	possui validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega e deve estar em conformidade com a NTA-70 (Decreto 12.486 de 20/10/78). A amostra deverá corresponder ao produto entregue.						
60	**Pão de forma sem lactose e sem ovo:** Pão sem lactose e sem ovo, com 300g no minimo. Produto elaborado com ingredientes livres de leite e ovos. Ingredientes: água, amido de milho, farinha de arroz, fibras vegetais (psyllium, fibra de cítricos), espessante (hidroxipropilmetilcelulose), fermento biológico, óleo de girassol, sal, proteína de soja e açúcar. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Wickbold, Di Magiare, Sachar** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	48	PACOTE DE 300G	R$ 23,70		R$ 1.137,60
61	**Pão de forma tradicional:** Pão de forma, tipo tradicional, fatiado, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, sal, emulsificantes, conservante e outros ingredientes permitidos. A embalagem primária é um saco plástico atóxico e lacrado. O produto deverá estar em conformidade com a RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 711/22 e suas alterações posteriores. Sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O produto terá validade mínima de 12 dias a partir da data de entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Visconti, Panco, Pulman** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	3.600	PACOTE DE 400G	R$ 9,99		R$ 35.964,00
62	**Pão de forma integral:** Pão de forma, tipo integral, fatiado, composto de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, sal, emulsificantes, conservante e outros ingredientes permitidos. A embalagem primária é um saco plástico atóxico e lacrado. O produto deverá estar em conformidade com a RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 711/22 e suas alterações posteriores. Sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O produto terá validade mínima de 12 dias a partir da data de entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Wickbold, Balduco,Panco e Pulman** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	12	PACOTE DE 400G	R$ 10,59		R$ 127,08
63	**Páprica doce em pó:** Composta pela mistura de pimentões selecionados, isenta de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem primária é um pacote plástico atóxico e lacrado. O produto terá validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega e deverá estar em conformidade com a RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. O produto será sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG	R$ 13,90		R$ 1.334,40
64	**Páprica defumada em pó:** composta pela mistura de pimentões selecionados, isenta de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem primária é um pacote plástico atóxico e lacrado. O produto	96	PACOTE DE 1KG	R$ 26,70		R$ 2.563,20

	terá validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega e deverá estar em conformidade com a RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. O produto será sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.						
65	**Queijo processado UHT tipo Polenguinho:** composto de leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio, água, manteiga, leite, estabilizante, acidulante, conservador e outros ingredientes permitidos. O produto pesa no mínimo 17 gramas por unidade e possui validade mínima de 144 dias a partir da data de entrega. Acondicionado em papel aluminizado e rotulado, embalado em embalagem secundária apropriada, transportado e conservado em temperatura ambiente até 25°C. O produto deverá estar em conformidade com a Portaria 356-97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade,**Polenguinho, Vigor, Danubio, President** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	60.000	UNIDADE DE 17G	R$ 1,50		R$	90.000,00
66	**Requeijão cremoso:** Composto por creme de leite, leite, manteiga, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coalho. O produto deve ser transportado e conservado em temperatura não superior a 10ºC, apresentando cor, sabor e odor característicos, isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem primária deve ser hermeticamente fechada. O produto deverá estar em conformidade com a Portaria 359/97, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. Sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto terá validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade, **Itambé, Danone, Nestlé,President, Tirolez e Catupiry** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	7.920	COPO DE 200G		R$ 7,49	R$	59.320,80
67	**Sal refinado iodado:** Pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. O produto é moído e deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. A embalagem primária é um saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente, e reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 kg. O produto tem validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega.	960	PACOTE DE 1KG		R$ 1,80	R$	1.728,00
68	**Sálvia em pó:** Obtida a partir da moagem de folhas secas de sálvia selecionadas, isenta de sujidades e materiais estranhos. A embalagem primária é um saco plástico atóxico e lacrado. O produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente, com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	96	PACOTE DE 1KG	R$ 36,75		R$	3.528,00
69	**Trigo para kibe:** Integral, quebrado e torrado, isento de insetos, impurezas,	480	PACOTE DE 500G	R$ 10,99		R$	5.275,20

	matérias e odores estranhos ou impróprios. Livre de mofo ou fermentação. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e devidamente lacrado, embalado em caixa de papelão reforçado. O produto tem validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega e deverá estar em conformidade com a Resolução RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. O produto será sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.					
70	**Vinagre branco:** Frasco de 750 ml, produzido pela fermentação acética de vinho branco. O produto é translúcido, com cor, sabor e odor característicos. A embalagem primária é um frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. O produto tem validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega. Serão aceitas as seguintes marcas de referência de alta qualidade,**Belmont, Castelo** reconhecidas pela sua excelência e conformidade com os padrões de qualidade.	2.880	FRASCO DE 750ML		R$ 1,98	R$ 5.702,40
71	**Suco concentrado:** sabor laranja, uva ou tangerina, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos. O produto deve ter no mínimo 14°Brix (teor de sólidos solúveis), com cor vinho ou rosada, sabor e aroma próprios. A validade mínima é de 10 meses a partir da data da entrega. A embalagem primária deve ser hermeticamente fechada, atóxica e lacrada. O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa 01/00 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 05/07 e suas alterações posteriores. Sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	2.000	GALÕES DE 5L		R$ 144,90	R$ 289.800,00
72	**ABACAXI PÉROLA**:Abacaxi; Perola; Médio, Com Peso Unitário Entre 1,2 e 1,5kg; Polpa C/ Coloração Branco Perola, Formato Cônico e Casca C/ Espessura Fina; o Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Como Podridão, Amassado, Sem Coroa, Fasciação Grave; Ferimento, Passado, Imaturo, Defeito de Polpa Ou Queimado de Sol Grave; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	4.800	UNIDADE		R$ 11,20	R$ 53.760,00
73	**ABOBRINHA ITALIANA**: Abobrinha; Italiana; Com Diâmetro Da Base Variando de 55 a 70 Milímetros; Apresentando Formato Cilíndrico Com Pescoço, Coloração Da Casca Verde e Estrias Claras; o Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; não Apresentar Os Defeitos Como:	1.440	UNIDADE	R$ 6,79		R$ 9.777,60

	Ferimento, Passado, Podridão, Virose, Murcho e Dano Por Praga; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (Sarc, Anvisa, Inmetro) rdc 12/01 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.					
74	**ALFACE CRESPA (Mimosa):** Alface; Crespa Verde; Com Peso Unitário Variando de 250 a 400 Gramas; Coloração Verde, Grau de crocância Médio e Sem Formação de Cabeça; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; não Apresentar Os Defeitos Podridão, Passada, Murcha, Mancha Na Folha Interna Ou Com Virose; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub múltipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pela Anvisa.	4.800	UNIDADE		R$ 4,27	R$ 20.496,00
75	**ALFACE AMERICANA:** A alface americana deve ser verde, com peso unitário variando de 250 a 400 gramas, grau de crocância médio e sem formação de cabeça. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração. Não são permitidos defeitos como podridão, passada, murcha, manchas na folha interna ou virose. A alface deve ser entregue em embalagem submúltipla de 1,00x1,20m, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições devem estar em conformidade com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e suas alterações posteriores, e o produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, de acordo com os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA.	4.800	UNIDADE	R$ 7,29		R$ 34.992,00
76	**ALFACE LISA:** A alface lisa deve ser de coloração verde, com peso unitário variando de 250 a 400 gramas, grau de crocância médio e sem formação de cabeça. O lote deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração. Não são permitidos defeitos como podridão, passada, murcha, manchas na folha interna ou virose. A alface deve ser entregue em embalagem submúltipla de 1,00x1,20m, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições devem estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	4.800	UNIDADE	R$ 2,99		R$ 14.352,00
77	**ALFACE ROXA:** A alface roxa deve ser de coloração roxa, com peso unitário	4.800	UNIDADE	R$ 5,10		R$ 24.480,00

	variando de 250 a 400 gramas, grau de crocância médio e sem formação de cabeça. O lote deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração. Não são permitidos defeitos como podridão, passada, murcha, manchas na folha interna ou virose. A alface deve ser entregue em embalagem submúltipla de 1,00x1,20m, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições devem estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.					
78	**ALHO IN NATURA DESCASCADO:** Alho in natura branco, descascado, transportado e conservado em temperatura entre 4º e 10ºC, isento de sujidades e outros materiais estranhos. A embalagem primária é plástica, hermeticamente fechada e atóxica, e a embalagem secundária é em caixa de papelão reforçado. O produto possui validade mínima de 24 dias a partir da data da entrega e deverá estar em conformidade com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 218/05, RDC 14/14 e suas alterações posteriores. Sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	960	QUILO		R$ 30,40	R$ 29.184,00
79	**BRÓCOLIS NINJA:** fresco; 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; cor característica; compacto e firme; isento de sujidades, parasitas e larvas.	240	UNIDADE		R$ 13,00	R$ 3.120,00
80	**BATATA INGLESA:** 1ª qualidade; fresca; tamanho médio; tubérculos íntegros, firmes, lisos e bem desenvolvidos; casca característica da variedade; sem brotos, esverdeamento, rachaduras, cortes, perfurações, manchas, podridões ou sinais de murcha; limpa, isenta de sujidades, pragas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	4.800	QUILO		R$ 4,90	R$ 23.520,00
81	**BANANA NANICA:** 1ª qualidade; em pencas, frutos de tamanho médio, com coloração característica da variedade e grau de maturação adequado para consumo; íntegros, firmes e bem desenvolvidos; casca íntegra, sem rachaduras, cortes, amassados excessivos, manchas escuras avançadas, podridões ou desprendimento anormal dos frutos; limpa, isenta de sujidades, pragas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	7.200	QUILO		R$ 4,90	R$ 35.280,00
82	**BANANA PRATA MADURA:** 1ª qualidade, com comprimento maior que 16 cm e diâmetro maior que 32 mm. A coloração da casca é amarelo esverdeada, com espessura fina, e a polpa é creme rosada. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentando defeitos como: passada, dano por praga, podridão ou ferimento em mais de três dedos da penca, e dois dedos se for buquê. Deve ser entregue em embalagem submúltipla de 1,00 x 1,20 m, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e suas alterações posteriores. Sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos	1920	QUILO		R$ 9,50	R$ 18.240,00

	administrativos determinados pela ANVISA.					
83	**BANANA MAÇA:** 1ª qualidade, com comprimento maior que 10 cm e diâmetro maior que 30 mm. A coloração da casca é amarelo pálido, com espessura fina, e a polpa é branca. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentando defeitos como: passada, dano por praga, podridão ou ferimento em mais de três dedos da penca, e dois dedos se for buquê. Deve ser entregue em embalagem submúltipla de 1,00 x 1,20 m, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e suas alterações posteriores. Sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	1.920	QUILO		R$ 17,50	R$ 33.600,00
84	**BETERRABA:** Beterraba com diâmetro maior que 110 mm, formato globular, casca com coloração vermelho arroxeada. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentando defeitos como podridão, passado, murcho e ferimentos. O produto deve ser entregue em embalagem submúltipla de 1,00 x 1,20 m, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições devem estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (SARC, Anvisa, Inmetro), RDC 12/01 e alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no momento da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	960	QUILO		R$ 7,60	R$ 7.296,00
85	**CENOURA TIPO BRASÍLIA**: 1ª qualidade; tamanho médio e diâmetro uniforme; cor laranja intensa e homogênea; formato cilíndrico a cônico regular; raízes inteiras, firmes e crocantes; superfície lisa, sem "ombro" esverdeado; sem rachaduras, bifurcações excessivas ou deformações; sem brotação ou murcha; limpa, sem sujidades excessivas; livre de pragas e podridões; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.440	QUILO		R$ 4,25	R$ 6.120,00
86	**CEBOLINHA VERDE**: 1ª qualidade; em condições de consumo; tamanho médio; sem rupturas; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	1.920	UNIDADE	R$ 5,00		R$ 9.600,00
87	**COUVE-FLOR**: fresco, 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; cor característica; compacta e firme; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	240	UNIDADE		R$ 10,80	R$ 2.592,00
88	**COUVE VERDE MANTEIGA**: fresca; 1ª qualidade; sem queimaduras nas folhas; firme; com cor característica; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	240	UNIDADE		R$ 5,47	R$ 1.312,80
89	**CHICÓRIA:** Chicória fresca, com folhas inteiras, crocantes e de coloração verde intensa. O lote deverá apresentar homogeneidade visual em tamanho e coloração, sem defeitos como folhas murchas, amareladas, manchadas ou com presença de pragas. Não deverá haver sinais de podridão ou deterioração. A embalagem deve ser adequada para a proteção do produto durante o transporte e armazenamento, com identificação clara do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições devem estar em conformidade com as normativas da Anvisa e Inmetro, conforme as regulamentações vigentes. O produto estará sujeito à verificação no momento	1.920	UNIDADE		R$ 6,57	R$ 12.614,40

	da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pelos órgãos competentes.						
90	**CARÁ:** tipo branco, com peso unitário entre 50 e 100 g, formato ovalado e polpa de coloração branca. O lote deverá estar isento de sujidades e defeitos aparentes, como ferimentos, podridão, deformação grave e passado. A casca deve apresentar textura rugosa e cor castanho clara com faixas horizontais. O lote deve apresentar homogeneidade visual em tamanho e coloração. O produto deverá ser entregue em embalagem submúltipla de 1,00 x 1,20 m, contendo identificação do produto e peso líquido. As condições do produto devem estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (SARC, Anvisa, Inmetro), RDC 12/01 e suas alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no momento da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	48	QUILO		R$ 9,87	R$	473,76
91	**CEBOLA:** Cebola amarela, graúda, com diâmetro equatorial entre 71 e 90 mm, apresentando casca de coloração amarela e polpa também amarela. O lote deverá apresentar homogeneidade visual em tamanho e coloração, não apresentando defeitos como brotamento, ferimentos, perda de catafilo interno ou podridão. O produto deve ser entregue em embalagem submúltipla de 1,00 x 1,20 m, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições do produto deverão estar de acordo com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (SARC, Anvisa, Inmetro), RDC 12/01 e suas alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no momento da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	1200	QUILO		R$ 6,20	R$	7.440,00
92	**CHUCHU**: Verde Claro; Extra Aa (peso Unitario Menor Que 250g); o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Podridao, Murcho, Passado; Deformacao Grave, Ferimento; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	1.440	QUILO		R$ 3,50	R$	5.040,00
93	**ESPINAFRE:** Espinafre de 1ª qualidade, com folhas verdes, frescas e tenras, isento de danos físicos, mecânicos ou sinais de deterioração. Livre de sujidades, pragas e materiais estranhos, e acondicionado de forma a preservar sua frescor e qualidade. O produto deve ser entregue com a máxima qualidade e dentro dos padrões exigidos para consumo.	480	UNIDADE	R$ 8,00		R$	3.840,00
94	**GOIABA:** Goiaba; Vermelha; Com Diametro Unitario Entre 50 e 60 Mm; de Formato Ovalado a Arredondado, Textura Da Casca Lisa a Rugosa; Cor Da Casca Verde a Amarela e Polpa Vermelha; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual Detamanho e Coloracao; Nao Apresentar Defeitos Como Passado, Ferido, Podre, Graves Defeitos Na Casca Ou Com Danos Causados Por Pragas; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Submultipla	1.720	QUILO	R$ 10,00		R$	17.200,00

	de 1,00x1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa;					
95	**HORTELÃ:** A hortelã é uma planta de folhas verdes e aroma característico, sendo utilizada principalmente para fins culinários e medicinais. Suas folhas são frescas, com coloração verde intensa, e devem apresentar um bom grau de frescor, sem sinais de murchamento, secagem ou danos. O lote deve ser homogêneo, com folhas de tamanho e coloração semelhantes. Não são permitidos defeitos como folhas amareladas, com manchas, danificadas ou com presença de pragas. A hortelã deve ser acondicionada em embalagem adequada, contendo informações claras sobre o produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. O produto estará sujeito a verificação no ato da entrega, conforme as normas da ANVISA e outros órgãos reguladores pertinentes.	480	UNIDADE	R$ 5,00		R$ 2.400,00
96	**LARANJA PERÂ:** Laranja; Pera; Com Diâmetro Entre 65 e 71mm; Formato Esférico, Casca C/ Coloração Verde Alaranjada; Textura Levemente áspera e Ausência de Umbigo; o Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Podridão, Dano Por Praga, Ferimento; Murcho e Imaturo; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00x1,20m; Contendo identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (Sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa	14.400	QUILO		R$ 8,70	R$ 125.280,00
97	**LARANJA LIMA:** Laranja; Lima; Com Diâmetro Menor Que 64mm; Formato Esférico, Casca C/ Coloração Verde Amarelada; Textura Levemente Lisa e Ausência de Umbigo; o Lote deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Podridão, Dano Por Praga, Ferimento; Murcho e Imaturo; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (Sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	7.200	QUILO		R$ 13,20	R$ 95.040,00
98	**LIMÃO TAITI:** Limão; Tahiti; Com Diâmetro Equatorial Maior Que 60mm; Formato Arredondado, Casca C/ Coloração Verde, Textura Lisa a Ligeiramente Rugosa e Espessura Media; Ausência de Sementes, Suculência Alta e Acidez Media; o Lote deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Passado, Ferimento, Seco, Oleocelose Ou Podridão; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificação do	960	QUILO		R$ 5,90	R$ 5.664,00

	Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (Sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa							
99	**MAMÃO PAPAYA:** Mamao; Havai (papaya); Tipo 18, Com Peso Unitario Variando de 400 a 500 Gramas; Com Coloracao Da Casca Amarelo-alaranjada e Da Polpa, Avermelhada; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Defeitos Como Podridao, Ferimento, Imaturo Ou Com Defeito de Polpa; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Submultipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa.	480	QUILO		R$	10,00	R$	4.800,00
100	**MANDIOQUINHA:** Mandioquinha; Amarela 3a; Peso Por Unidade Variando de 150 a 200g; Coloracao Da Casca Amarela e Da Polpa Amarela Intensa; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Defeitos Como Escurecimento, Ferimento, Podridao, Deformacao Grave; Devendo Ser Entregue Em Sub Multipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,inmetro)rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa	720	QUILO		R$	23,00	R$	16.560,00
101	**MARACUJA:** Maracuja; Doce; Tipo Super, Com Diametro Equatorial Maior Que 85mm; Apresentando Formato Globuloso e Casca Com Coloracao Amarela; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Podridao, Imaturo, Ferimento, Passado, Deformacaograve Ou Seco; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,in; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	4.800	QUILO		R$	15,00	R$	72.000,00
102	**MELANCIA:** Melancia; Comum; Redonda, Media (com Peso Unitario Variando de 7 A10 Kg); Com Polpa Vermelha e Presenca de Sementes; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual Detamanho e Coloracao; Nao Apresentar Defeitos Como Podridao, Passado, Amassado, Ferido, Oco, Imaturo, Queimado de Sol Grave, Com Virose; Deformacao Grave Ou Polpa Branca; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Submultipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto	14.400	QUILO		R$	4,50	R$	64.800,00

	Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa.					
103	**MELÃO :** Melao; Amarelo; Com Peso Unitario Entre 1,5 a 1,9 Kg; Formato Ovalado a Eliptico, Com Casca Pouco Rugosa a Rugosa e de Cor Amarelada; e Polpa Branco-esverdeada a Creme; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual Detamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Podridao, Passado, Imaturo Ou Ferido; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Submultipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,inmetro); Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa	700	QUILO	R$ 10,00		R$ 7.000,00
104	**MAÇÃ GALA:** Maca; Gala Nacional; Com Peso Unitário Entre 100 e 130 Gramas; Apresentando coloração da Casca Vermelha Com Estrias e Polpa Branco Creme; o Lote deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e coloração; não Apresentar Os Defeitos Como: Ferimento, Podridão, Amassado Ou Defeito de Polpa; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00 x 1,20m; Contendo identificação do produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas condições deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (Sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	3.456	QUILO		R$ 17,50	R$ 60.480,00
105	**MAMÃO FORMOSA:** Mamão; Formosa; Tipo 10 a 16, Com Peso Unitário Variando de 0,75 a 1,35 Kg; Com Coloração Da Casca Amarelo - alaranjada e Da Polpa, Alaranjada; Devendo o Lote Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Defeitos Como Podridão, Ferimento, Imaturo Ou Com Defeito de Polpa; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub múltipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa.	576	QUILO		R$ 9,90	R$ 5.702,40
106	**MANGA PALMER**: 1ª qualidade; cor e formação uniformes; polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	4.800	QUILO	R$ 10,00		R$ 48.000,00
107	**OVO:** Ovo In Natura; de Galinha; Branco; Tamanho Extra; Pesando No Minimo 60 Gramas Por Unidade; Isento de Sujidades e Outras Substancias Estranhas Ao Produto; Acondicionado Em Embalagem Apropriada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 35/09, Portaria 01/90, Decreto 9.013/17 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa.	2880	DUZIAS		R$ 9,40	R$ 27.072,00
108	**PERA WILLIANS:** Pera; Williams; 70 a 90, Com Peso Unitario Superior a 200 Gramas; Formato Oblongo, Coloracao Da Casca Amarela a Verde-amarelada; e Polpa Branca; Devendo o Lote	960	QUILO		R$ 19,50	R$ 18.720,00

	Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Defeitos Como Ferimento, Mancha, Podridao, Murcho Ou Com Defeitos Na Polpa; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Submultipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pela Anvisa.							
109	**PEPINO JAPONÊS:** fresco; tamanho médio; coloração uniforme; liso; polpa intacta; sem manchas e bolores; isenta de sujidades e resíduos; sem danos físicos e/ou mecânicos.	2.400	QUILO			R$	7,17	R$	17.208,00
110	**QUIABO:** O quiabo deve ser de coloração verde intensa, com comprimento variando entre 8 a 12 cm e diâmetro médio de 1 a 2 cm. O produto deve apresentar firmeza e textura crocante, sem sinais de murcha ou ressecamento. O lote deverá ter homogeneidade visual em tamanho e coloração, sendo livre de defeitos como manchas, podridão, amarelamento ou deformações. Não deve apresentar danos por pragas ou lesões causadas por manuseio inadequado. O quiabo será entregue em embalagem adequada, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições devem estar em conformidade com as normativas vigentes, incluindo as especificações da ANVISA, INMETRO e RDC 12/01, além de quaisquer alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	1.920	QUILO	R$	20,00			R$	38.400,00
111	**REPOLHO VERDE**: Repolho; Verde, Cabeça Arredondada; Peso Por Unidade Variando de 1,7 a 3,0kg; Apresentando Coloração Das Folhas Verde e Textura Lisa; o Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; não apresentar Os Defeitos Como: Ferimento, Podridão, Dano Por Praga; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Múltipla de 1,00 x 1,20m (com 16 Unidades); Contendo identificação do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e suas alterações Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro) rdc 12/01 e alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	960	QUILO			R$	6,40	R$	6.144,00
112	**RUCULA:** A rúcula deve ser fresca, com folhas de coloração verde intensa e textura crocante. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, sem folhas amareladas, murchas ou danificadas. Não são permitidos defeitos como manchas, podridão, presença de pragas ou virose. As folhas devem estar livres de resíduos de terra ou outros contaminantes, com aroma característico e sem sinais de decomposição. A rúcula deve ser entregue em embalagem adequada, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. O produto deve estar em conformidade com as normas vigentes, incluindo as exigências da ANVISA, INMETRO e RDC 12/01, além de eventuais	4.800	UNIDADE	R$	10,00			R$	48.000,00

	alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA.					
113	**SALSA (SALSINHA):** A salsa (salsinha) deve ser fresca, com folhas de coloração verde intensa e aroma característico. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração das folhas, sem sinais de murcha, secagem ou danos. Não são permitidos defeitos como folhas amareladas, manchas, podridão ou presença de pragas. As folhas devem estar livres de resíduos de terra e outros contaminantes, com textura crocante e sem sinais de decomposição. A salsa será entregue em embalagem adequada, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições devem estar de acordo com as normas e regulamentos vigentes, incluindo as especificações da ANVISA, INMETRO e RDC 12/01, além de suas alterações posteriores. O produto estará sujeito à verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos estabelecidos pela ANVISA.	1920	UNIDADE	R$ 5,00		R$ 9.600,00
114	**TOMATE SALADA :** 1ª qualidade; frutos médios, formato arredondado a levemente alongado, calibres uniformes; coloração vermelho-intensa homogênea (maduro firme); polpa íntegra e consistente; epiderme lisa e brilhante; sem rachaduras, cicatrizes profundas, manchas ou murcha; pedúnculo verde (quando presente), corte limpo; limpo, livre de sujidades, pragas e podridões; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	2.800	QUILO		R$ 5,45	R$ 15.260,00
115	**TANGERINA PONKAN:** A tangerina Ponkan deve ser de 1ª qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, manchas ou defeitos visíveis. O tamanho e a coloração devem ser uniformes, com as frutas bem desenvolvidas, sem sinais de amadurecimento excessivo ou danos. A tangerina não pode apresentar defeitos como podridão, manchas, rachaduras ou indícios de pragas. O lote deverá apresentar homogeneidade visual tanto no tamanho quanto na coloração, garantindo a qualidade do produto. As tangerinas devem ser entregues em embalagem adequada, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. As condições devem estar em conformidade com as normativas vigentes, incluindo as especificações da ANVISA, INMETRO e RDC 12/01, além de eventuais alterações posteriores.	4.800	QUILO	R$ 9,80		R$ 47.040,00
116	**VAGEM:** Vagem; Manteiga; Extra a (comprimento Entre 12 e 15cm); Casca C/ Coloracao Verde Esbranquicada; C/ Perfil Semi-arqueado e Presenca de Fio; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloracao; Nao Apresentar Os Defeitos Ferimento, Murcho, Podridao e Passado; Devendo Ser Entregue Em Embalagem Sub Multipla de 1,00x1,20m; Contendo Identificacao do Produto, Peso Liquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa.	480	QUILO		R$ 16,77	R$ 8.049,60
117	**PÃO FRANCÊS:** pão francês com peso	20.000	QUILO	R$ 22,90		R$ 458.000,00

	de 50g por unidade, 0g de gordura trans e validade mínima de 05 dias. O pão deverá apresentar umidade máxima de 35%, lipídios mínimos de 2,0g, proteínas mínimas de 9,0g e valor calórico mínimo de 290 kcal. Os ingredientes do pão são farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento, ovos e leite. A casca do pão será de cor castanho dourada, homogênea e brilhante, com aspecto liso, uniforme, homogêneo e com superfície macia. O formato do pão será alongado, com miolo de cor consistente, sedoso e elástico, que não esfarela. A estrutura do miolo será consistente, sedosa e elástica, sem esfarelar. O sabor será característico e isento de sabores estranhos (como amargo, azedo ou alterado), e o aroma será característico, agradável e isento de aromas estranhos (como fermento, ácido, rançoso ou alterado). A textura do pão será sedosa. As embalagens primárias deverão conter a data de fabricação e/ou validade. O pão deverá ser embalado em sacos plásticos transparentes de polietileno. As entregas deverão ser feitas diretamente do fornecedor para os locais informados, com autorização para devolução dos produtos que não atendam aos padrões exigidos: textura e aparência adequadas para o consumo, assado uniformemente, sabor condizente com a receita, fabricado e embalado no dia anterior à entrega e na quantidade solicitada. Quando necessário, será enviada uma amostra do produto para análise físico-química, microbiológica, microscópica e organoléptica, com o objetivo de verificar a composição exigida e a qualidade do produto. As despesas com essas análises serão de responsabilidade do fornecedor.						
118	**MINI PÃO FRANCES:** mini pão francês com peso de 30g por unidade, com 0g de gordura trans e validade mínima de 05 dias. O pão deverá apresentar umidade máxima de 35%, lipídios mínimos de 2,0g, proteínas mínimas de 9,0g e valor calórico mínimo de 290 kcal. Os ingredientes são: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento, ovos e leite. As características do pão são as seguintes: a casca deverá ter cor castanho dourada, homogênea e brilhante; o aspecto da casca deverá ser lisa, uniforme, homogênea, com superfície macia; o formato será alongado; o miolo terá cor consistente, sedosa e elástica, não esfarelando; a estrutura do miolo será consistente, sedosa e elástica, também não esfarelando. O sabor deverá ser característico, isento de sabores estranhos (como amargo, azedo ou alterado), e o aroma deverá ser característico e agradável, isento de aromas estranhos (como de fermento, ácido, rançoso ou alterado). A textura será sedosa. As embalagens primárias deverão conter a data de fabricação e/ou validade. Os pães deverão ser embalados em sacos plásticos transparentes de polietileno. As entregas deverão ser feitas diretamente do fornecedor para os locais informados, sendo estes autorizados a devolver os pães que não atendam aos padrões de textura e aparência adequadas para consumo, assados uniformemente, com sabor condizente com a receita, fabricados e embalados no dia anterior à entrega e na	500	QUILO	R$ 12,99		R$ 6.495,00

	quantidade solicitada. Quando necessário, amostras do produto poderão ser enviadas para análise físico-química, microbiológica, microscópica e organoléptica, com o objetivo de verificar a composição exigida e a qualidade do produto. As despesas com essas análises serão de responsabilidade do fornecedor.					
119	**CARNE BOVINA EM CUBOS IN NATURA:** Tipo Corte: Acém, Apresentação: Cortada Em Cubos, Estado De Conservação: Congelado(A). Obs.: **CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS**. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.	9.600	QUILO	R$ 33,99		R$ 326.304,00
120	**CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA:** tipo corte: Patinho, apresentação: moída, estado de conservação: resfriado(a).Obs: **CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA.** Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias apartir da data de entrega.	19.200	QUILO	R$ 42,99		R$ 825.408,00
121	**COXA E SOBRECOXA COM OSSO E PELE:** Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Com Pele, Com Osso. Obs.: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto de primeira qualidade, CONGELADO sem sinais de descongelamento, livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma	9.600	QUILO	R$ 7,99		R$ 76.704,00

	alteração, odor e sabor próprios, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.						
122	**COXINHA DA ASA:** Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: coxinha da asa de frango, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A),Processamento: Com Pele, Com Osso. Obs.:**COXINHA DA ASA DE FRANGO** Produto de primeira qualidade, CONGELADO sem sinais de descongelamento, livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.	960	PACOTE DE 1KG	R$ 16,99		R$ 16.310,40
123	**CARNE DEFUMADA:** tipo corte: **Toucinho (Bacon)**, tipo animal: Suína, Apresentação: Em Mantas, Estado de Conservação: Resfriado.A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data	960	QUILO	R$ 39,90		R$ 38.304,00
124	**PEIXE IN NATURA:** Tilapia, Tipo de Corte: Filé, presentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A). Obs.: **FILÉ DE TILÁPIA** sem espinha congelado limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. embalagem primária: saco plástico transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais (sim, sip ou sif), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. - transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado, obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria de saúde. os produtos devem ser entregues pesados e etiquetados de acordo com o pedido semanal, solicitado pelo pmae.rotulagem: deverá estar de conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor. transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado, obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme	4.000	PACOTE DE 1KG	R$ 39,99		R$ 159.960,00

	legislação vigente na secretaria de saúde. os produtos devem ser entregues pesados e etiquetados de acordo com o pedido semanal, solicitado pelo pmae - deverá ser transportado em carros resfrigerados, obedecendo a temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria municipal de saúde. Validade minima de 04(quatro) meses, a contar da data de entrega. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.						
125	**FILÉ DE PEITO EM CUBOS :** Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: File de Peito, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Sem Pele, Sem Osso. Obs.: **FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO EM CUBOS**, In Natura, Em cubos, Congelado Consistência Firme e Compacta. Sem Osso e Sem Pele, com Cor, Cheiro, e Sabor Próprios, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isentos de Sujidades Quaisquer Estranhos que Comprometam a Sua Qualidade, EMBALAGEM: Saco Plástico Atóxico.	7.200	PACOTE DE 1KG	R$ 33,90		R$ 244.080,00
126	**CARNE BOVINA EM ISCAS IN NATURA:** tipo corte: Patinho,apresentação: fatiada iscas para strogonoff, estado de conservação: resfriado(a).Obs: CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias apartir da data de entrega.	7.200	QUILO	R$ 55,99		R$ 403.128,00
127	**CARNE SUINA IN NATURA:** Tipo Corte: Pernil, Apresentação: Cortada Em Cubos, Processamento: Sem Pele, Estado De Conservação: Resfriado (A). Obs.: **CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS** Carne resfriada de primeira qualidade, limpa, embalada em plástico transparente e atóxico, limpo, seco, não violado, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias da data de entrega. Sendo os cortes de pernil suíno, em pacotes de 2kg.	4800	QUILO	R$ 34,99		R$ 167.952,00

R$ 5.265.782,16

Trata-se da estimativa preliminar do preço, que foi realizada pelo Departamento de Licitação, com base em sites eletrônicos específicos dos materiais solicitados, e atas anteriores firmadas pelo município, conforme anexo após esse ETP.
O valor estimado da contratação foi elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

VII - Descrição da solução como um todo;
A solução proposta visa a contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, hortifruti, sucos e carnes destinados à merenda escolar da Rede Pública Municipal e Estadual de Ensino, durante o período de 12 meses. O objetivo principal é garantir a oferta de uma alimentação balanceada e nutritiva aos alunos, promovendo saúde e bem-estar, além de contribuir para o desempenho escolar dos estudantes. A alimentação escolar tem um papel fundamental no processo educacional, não apenas garantindo a nutrição adequada, mas também melhorando a concentração e o rendimento acadêmico. Os produtos a serem fornecidos incluem gêneros alimentícios como arroz, feijão, farinhas e óleos, essenciais para a composição de cardápios variados e equilibrados, hortifruti, com frutas, legumes e verduras frescas de alta qualidade, que são fundamentais para o fornecimento de vitaminas e minerais, além de sucos naturais ou concentrados, atendendo às exigências de qualidade e segurança alimentar. Também serão fornecidas carnes de diversas qualidades e cortes, como bovinas, suínas e de frango, sempre de acordo com as especificações técnicas de segurança alimentar, para garantir uma alimentação proteica e nutritiva aos estudantes. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a demanda das escolas, garantindo flexibilidade e agilidade no processo. A modalidade de registro de preço permite que os produtos sejam adquiridos de forma otimizada e econômica, com preços fixados para o período de 12 meses, proporcionando previsibilidade e controle orçamentário. A contratação atenderá as diretrizes da Lei nº 11.947/2009 e outras normativas que regulamentam o fornecimento de alimentos para a merenda escolar, assegurando a qualidade dos produtos e a segurança alimentar dos estudantes. A solução visa, portanto, não apenas suprir a demanda alimentar, mas também promover a segurança alimentar e nutricional e garantir a promoção da saúde dos alunos, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes que dependem da merenda escolar para complementar sua alimentação.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação;
Em razão da natureza do objeto, mostrou-se técnica e economicamente viável o parcelamento da contratação, ou seja, por item.

IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;
Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

X - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;
Não se aplica.

XI - Contratações correlatas e/ou interdependentes;

Não será necessário realizar contratações correlatas e/ou interdependentes.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;
O consumo de frutas, legumes e verduras está aliado a uma alimentação balanceada e um estilo de vida saudável, devido ao seu perfil nutricional. Nos últimos anos, a demanda por esses alimentos cresceu e paralelamente, houve perdas significativas em toda cadeia produtiva, principalmente por serem produtos com alta perecibilidade. As perdas e os desperdícios desses alimentos resultam em diversos impactos ambientais; e relacionado a essa perspectiva, o cultivo sustentável destaca-se pelo equilíbrio entre eficiência produtiva e o manejo adequado dos recursos naturais, sendo uma alternativa para substituição da agricultura convencional, que são considerados ambientalmente mais prejudiciais. Entretanto, para o desenvolvimento da agricultura sustentável é necessário, mudança em atitudes e comportamentos, e elaboração de novas estratégias e tecnologias. A sustentabilidade ambiental está em gradativo progresso, e é de extrema importância a conscientização social, políticas de apoio e o desenvolvimento de novas estratégias e tecnologias para potencializar, de forma decisiva, a produção de alimentos com qualidade e com a preocupação em preservar o meio ambiente e a saúde da população. Os impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar relacionados 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 a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei 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 embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.
Diante dos estudos técnicos até então realizados, a contratação mostra-se VIÁVEL, não sendo possível, neste momento, observar óbices ao seu prosseguimento.

Santa Lúcia, 26 de março de 2026.

Juliana Cristina Broggio
Nutricionista

ANEXO II

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 027/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A O MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA, E A EMPRESA .....
.....

O Município de Santa Lúcia-SP, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, Santa Lúcia/SP, nesta cidade de Santa Lúcia, inscrito no CNPJ/MF sob o nº45.282.704/0001-32, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor ANTONIO CARLOS ABUABUD JUNIOR, brasileiro, portador do RG nº 10824841 SSP/SP e do CPF nº 084.002.848-28, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por .....,conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n°---/----- mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de ....., nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

Objeto da contratação: Registro de preço para contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios e Hortifrúti para a Merenda Escolar, visando atender as necessidades da Rede Pública Municipal e Estadual de Ensino, durante o período de 12 (doze) meses.

Fornecedor: (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
Item do TR	**Quant. Máxima**	**Quant. Mínima**	**Unid.**	**Especificação**	**Valor unitário**

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital da Licitação;

1.2.3. A Proposta do contratado;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um ano), contados da data da ata, prorrogável, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

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

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

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R$ ..... (.....), perfazendo o valor total de R$ ..... (....).

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

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

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) , a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30(trinta) dias.

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

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

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.

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

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

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

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

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
iv. **Multa:**

(1) moratória de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

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

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante.

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme o caso.

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

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

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º) :

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

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

12.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei Federal 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

02.04.00 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA
02.04.11 – MERENDA ESCOLAR
12.306.2.018 ATIVIDADE
141 - 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO – RECURSOS PRÓPRIOS (Todas as modalidades de ensi)

02.04.00 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA
02.04.12 MERENDA ESCOLAR – CONVÊNIO
12.306.0030.2036 ATIVIDADE
147 - 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO – RECURSOS DO ESTADO (escola estadual)

12.306.0030.2.054 - ATIVIDADE
154 - 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO – RECURSOS DO QESE (todas as modalidades de ensino)

12.306.0030.2.048 – ATIVIDADE
148 – 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO – RECURSOS DA UNIÃO – PNAEF (ensino fundamental)

12.306.0030.2.049 – ATIVIDADE
149 – 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO – RECURSOS DA UNIÃO – PNAEC (creche)

12.306.0030.2.050 – ATIVIDADE
150 – 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO – RECURSOS DA UNIÃO – PNAEP (pré-escola)

12.306.0030.2.051 – ATIVIDADE
151 – 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO - RECURSOS DA UNIÃO – PNAE-EJA (eja)

12.306.0030.2.052 – ATIVIDADE
152 – 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO - RECURSOS DA UNIÃO – PNAEM (ensino médio)

12.306.0030.2.053 – ATIVIDADE
153 – 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO - RECURSOS DA UNIÃO – PNAE-EE (educação especial)

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Americo Brasiliense para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação.

E por estarem justas e acertadas, as partes firmam o presente instrumento, em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

Santa Lúcia/SP, ___ de ____ de 20__.

_____

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LÚCIA- SP
ANTONIO CARLOS ABUABUD JUNIOR
Prefeito Municipal

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º ...../2026

O Município de Santa Lúcia-SP, pessoa jurídica de direito público, com sede na rua Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, nesta cidade de Santa Lúcia, inscrito no CNPJ/MF sob o nº45.282.704/0001-32, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor ANTONIO CARLOS ABUABUD JUNIOR, brasileiro, portador do RG nº 10824841 SSP/SP e do CPF nº 084.002.848-28, considerando o julgamento da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a formação do REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicado no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal n.º 2.038, de 11 de dezembro de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. Esta Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de ..... , especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo ..... do edital de Licitação nº ...../20..., que é parte integrante desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Fornecedor: (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)

Item	Qtde.	Unid.	Descrição

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

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

3.1. O órgão gerenciador será a Administração Municipal de Santa Lúcia/SP.

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

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir da data da Ata, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

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

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

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

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

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, 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.

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

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS.

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS.

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

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

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

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

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

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

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

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

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

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

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou

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

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

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

8.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

9. DAS PENALIDADES.

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

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

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº11.462, de 2023), 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 (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10. CONDIÇÕES GERAIS.

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, esta Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Santa Lúcia, ---------- de ---------- de 2026.

ANTONIO CARLOS ABUABUD JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

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

TESTEMUNHAS:

1- _____

2- _____

Prefeitura do Município de Santa Lúcia
Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, Santa Lucia/SP.
CEP: 14825-011 – Tel: (16) 33969600
e-mail: licitacao@santalucia.sp.gov.br

APÊNDICE DO ANEXO III

CADASTRO RESERVA 1

FORNECEDORES QUE ACEITARAM IGUALAR OS VALORES OFERTADOS PELA LICITANTE VENCEDORA

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

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
1	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
2								

CADASTRO RESERVA 2

FORNECEDORES QUE MATIVERAM SUA PROPOSTA ORIGINAL

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

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
1	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
2								

ANEXO IV

DECLARAÇÕES

(papel timbrado da empresa)
REFERTENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 006/2026

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº. _____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins de cumprimento do exigido no **Pregão Eletrônico nº. 006/2026** **DECLARA** que:

a) que atende às exigências do referido processo quanto aos requisitos de habilitação (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
b) que cumpre a determinação de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021.
c) 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 7°, XXXIII, da Constituição;
d) possui aptidão financeira para a execução do contrato/ata de registro de preço e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende a integralidade dos custos para atendimento de eventuais direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
e) atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo;
f) inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
g) para o caso de empresas ME, EPP e assemelhadas: não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores, cujos termos declara conhecer na íntegra;
h) para o caso de empresas ME, EPP e assemelhadas: que é enquadrada como _____ (MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE), nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006 e suas alterações posteriores, e que pretende utilizar-se do tratamento jurídico diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores.
i) tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto do processo licitatório.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente.

_____ , _____ de _____ de 2026.

_____
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(papel timbrado da empresa)

REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026.

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº. _____ e na Inscrição Estadual nº. _____, com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, apresenta a seguinte proposta comercial:

ITEM	DESCRITIVO	QUANT	UNID
1	**AÇUCAR CRISTAL DEMERARA:** PACOTE DE 05 (CINCO) QUILOS, CONTENDO SACAROSE PROVENIENTE DO SUCO DE CANA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, COM APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADA, CONTENDO 05 (CINCO) KG DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVE SER DEVIDAMENTE ROTULADA, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CADA EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ REEMBALADA EM FARDO RESISTENTE, TAMBÉM TERMOSSOLDADO, CONTENDO 06 (SEIS) EMBALAGENS, TOTALIZANDO 30 (TRINTA) KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, COM FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS ANTES DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **UNIÃO, GUARANI E CARAVELAS**, **NATIVE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	648	PACOTE DE 5 KG
2	**AÇÚCAR REFINADO:** PACOTE DE 1 (UM) QUILO, PROVENIENTE DE ORIGEM VEGETAL, EXTRAÍDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, COM 100% DE SACAROSE, NA COR BRANCA E DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA ADEQUADA PARA PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS E FRESCOR. O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 01 (UM) ANO, CONTADO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **CARAVELAS, UNIÃO E GUARANI**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	480	PACOTE DE 1KG
3	**ACHOCOLATADO DIET:** O ACHOCOLATADO DIET É COMPOSTO POR MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ LECITINADO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS (CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA E ACESSULFAME DE POTÁSSIO), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA E ANTIUMECTANTE (DIÓXIDO DE SILÍCIO). ESTE PRODUTO NÃO CONTÉM AÇÚCAR, SENDO UMA OPÇÃO IDEAL PARA DIABÉTICOS OU PESSOAS QUE BUSCAM CONTROLAR A INGESTÃO DE CALORIAS. TAMBÉM É LIVRE DE GLÚTEN E NÃO CONTÉM RASTROS DE LEITE, TORNANDO-O ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA OU ALERGIA AO LEITE. O CACAU EM PÓ LECITINADO CONFERE UM SABOR AUTÊNTICO E INTENSO DE CHOCOLATE, ENQUANTO OS EDULCORANTES ARTIFICIAIS GARANTEM O SABOR DOCE SEM ADICIONAR CALORIAS SIGNIFICATIVAS. O AROMA DE BAUNILHA APRIMORA A EXPERIÊNCIA SENSORIAL, TORNANDO O PRODUTO AINDA MAIS AGRADÁVEL. O DIÓXIDO DE SILÍCIO ATUA COMO ANTIUMECTANTE, PREVENINDO A AGLOMERAÇÃO DO PÓ E MANTENDO SUA FLUIDEZ. ESSE ACHOCOLATADO DIET PODE SER UTILIZADO EM BEBIDAS QUENTES OU FRIAS, COMO ACHOCOLATADOS, MILKSHAKES E SMOOTHIES, ALÉM DE SER IDEAL PARA RECEITAS DE BOLOS, MOUSSES E OUTRAS SOBREMESAS.	288	FRASCOS DE 200G
4	**AÇAFRÃO EM PÓ:** OBTIDO DE RIZOMAS SELECIONADOS, COM COR AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUJIDADES, IMPUREZAS OU OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ EM PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, LACRADO E DEVIDAMENTE PROTEGIDO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER A TODAS AS EXIGÊNCIAS DA RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, ESTANDO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. O AÇAFRÃO EM PÓ ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
5	**ALIMENTO INFANTIL DE ARROZ:** O ALIMENTO INFANTIL DE ARROZ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO É COMPOSTO POR FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, VITAMINAS, FUMARATO FERROSO E AROMATIZANTE DE VANILINA. A FARINHA DE ARROZ SERVE COMO A BASE DO PRODUTO, FORNECENDO CARBOIDRATOS DE FÁCIL DIGESTÃO, ENQUANTO O AÇÚCAR E O AMIDO CONFEREM SABOR E ENERGIA. O CARBONATO DE CÁLCIO E O FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO SÃO FONTES DE CÁLCIO E FÓSFORO, ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO ÓSSEO E DENTÁRIO. O FUMARATO FERROSO É UMA FONTE DE FERRO, FUNDAMENTAL PARA PREVENIR A ANEMIA FERROPRIVA, E O PRODUTO É ENRIQUECIDO COM VITAMINAS PARA PROMOVER O CRESCIMENTO E A SAÚDE DAS CRIANÇAS. O AROMATIZANTE DE VANILINA É ADICIONADO PARA GARANTIR UM SABOR AGRADÁVEL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO É COMPOSTA POR LATAS DE 400 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O ALIMENTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E SUA FABRICAÇÃO NÃO DEVE	240	LATAS DE 400G

	ULTRAPASSAR 30 DIAS DA DATA DA ENTREGA.		
6	**ALIMENTO INFANTIL DE MILHO:** O ALIMENTO INFANTIL DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO É COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS, FUMARATO FERROSO E AROMATIZANTE DE VANILINA. A FARINHA DE TRIGO, RICA EM NUTRIENTES ESSENCIAIS, É A BASE DO PRODUTO, PROPORCIONANDO UMA BOA FONTE DE CARBOIDRATOS E FIBRAS. O AÇÚCAR E O FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO CONFEREM SABOR E PROPRIEDADES QUE FAVORECEM A ABSORÇÃO DE OUTROS NUTRIENTES. O CARBONATO DE CÁLCIO FORNECE CÁLCIO, FUNDAMENTAL PARA O DESENVOLVIMENTO ÓSSEO E DENTÁRIO, ENQUANTO O FUMARATO FERROSO É UTILIZADO PARA ENRIQUECER O PRODUTO COM FERRO, COMBATENDO A ANEMIA FERROPRIVA. AS VITAMINAS ADICIONADAS GARANTEM UM SUPORTE NUTRICIONAL COMPLETO PARA O CRESCIMENTO INFANTIL, E O AROMATIZANTE DE VANILINA PROPORCIONA UM SABOR AGRADÁVEL. O PRODUTO VEM EM LATAS DE 400 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A VALIDADE MÍNIMA DO ALIMENTO É DE 06 MESES, E SUA FABRICAÇÃO NÃO DEVE ULTRAPASSAR 30 DIAS DA DATA DA ENTREGA, ASSEGURANDO A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO.	240	LATAS DE 400G
7	**AMIDO DE MILHO:** O AMIDO DE MILHO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, GARANTINDO QUE O PRODUTO FINAL ESTEJA LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. SOB A FORMA DE PÓ, O AMIDO DE MILHO DEVE PRODUZIR UMA LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS, ATESTANDO SUA QUALIDADE E TEXTURA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UMA CAIXA CONTENDO 500 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, ASSEGURANDO A QUALIDADE E FRESCOR DO AMIDO DE MILHO.	24	CX 500G
8	**ARROZ:** O ARROZ É DO TIPO AGULHINHA ESPECIAL, CLASSE LONGA FINO, BENEFICIADO, 100% NATURAL, COM GRÃOS PERFEITOS E SADIOS. É UM PRODUTO POLIDO (BRANCO), ISENTO DE IMPUREZAS E GRÃOS INTEIROS, COM MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E UMIDADE MÁXIMA DE 14%. O ARROZ ATENDE ÀS CONDIÇÕES GERAIS DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA) E NÃO CONTÉM GLÚTEN, SENDO ADEQUADO PARA DIETAS RESTRITIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE SACO DE POLIETILENO LINEAR DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, HERMETICAMENTE FECHADO COM SOLDA QUENTE E DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 5 KG. OS SACOS SÃO REEMBALADOS EM FARDOS DE POLIETILENO REFORÇADO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, COM PESO DE 30 KG. O ARROZ TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **SANO, EMPÓRIO SÃO JOÃO OU CAMIL,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2592	PACOTE DE 5KG
9	**ARROZ INTEGRAL:** O ARROZ INTEGRAL É DO TIPO 1, PERTENCENTE AO GRUPO BENEFICIADO E SUBGRUPO ARROZ INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO. OS GRÃOS DEVEM SER INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADO DE 14%, E ATENDER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS E ENEGRENCIDOS, CARACTERÍSTICOS DESSE SUBGRUPO. O ARROZ INTEGRAL DEVE SER ISENTO DE INSETOS, CARUNCHOS, GORGULHOS E OUTRAS PRAGAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. A VALIDADE MÍNIMA DO ARROZ É DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 06/09 DO MAPA, RDC 14/14, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **CAMIL, PRATO FINO E TIO JOÃO**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	48	PACOTE DE 1KG
10	**ATUM RALADO EM CONSERVA:** PESCADO EM CONSERVA, ATUM DESCABEÇADO, EVISCERADO E SUBMETIDO À ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL. ELABORADO COM ÓLEO VEGETAL, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL. APRESENTA APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SENDO ISENTO DE ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, PERFURAÇÕES OU OUTRAS ALTERAÇÕES DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 63/02, DECRETO 12.486/78, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03, RESOLUÇÃO RDC 259/02, RDC 42/13, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE: **COQUEIRO, GOMES DA COSTA**, **CELLIER** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.304	EMBALAGEM POUCH DE 480G
11	**AVEIA EM FLOCOS:** A AVEIA EM FLOCOS É UM CEREAL RICO EM FIBRAS, IDEAL PARA REGULAR O FUNCIONAMENTO DO INTESTINO E PROMOVER UMA DIGESTÃO SAUDÁVEL. APRESENTA-SE EM EMBALAGEM DE 250 G, SENDO UMA OPÇÃO PRÁTICA E NUTRITIVA PARA O DIA A DIA.	240	CAIXA DE 170G
12	**BATATA PALHA:** A BATATA PALHA É FEITA A PARTIR DE BATATAS CORTADAS EM FILETES MUITO FINOS, DE APROXIMADAMENTE 3 CM DE COMPRIMENTO, E FRITAS POR IMERSÃO, SEJA EM ÓLEO OU EM GORDURA HIDROGENADA DE ORIGEM VEGETAL. SUA TEXTURA CROCANTE E SABOR CARACTERÍSTICO A TORNAM SEMELHANTE ÀS BATATAS CHIPS, COM COR E SABOR BASTANTE PRÓXIMOS. O PRODUTO É EMBALADO EM SACOS DE 500 GRAMAS, OFERECENDO UMA OPÇÃO PRÁTICA E SABOROSA PARA ACOMPANHAR DIVERSOS PRATOS.	960	PACOTE DE 1KG
13	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA:** O BISCOITO DOCE TIPO MAISENA É COMPOSTO BASICAMENTE POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ISENTO DE GORDURAS TRANS, AÇÚCAR E AMIDO DE MILHO. APRESENTA SABOR	4800	PACOTES DE 400G

	CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, COM UMA TEXTURA LISA E CROCANTE. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA É DE 8,5 G DE PROTEÍNAS, 10 G DE LIPÍDEOS E 77 G DE GLUCÍDIOS POR 100 G DE PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM PACOTE DE 200 G LÍQUIDO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, PANCO E MARILAN**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
14	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA ZERO LACTOSE:** O BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE É UM BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. ESTE PRODUTO NÃO PODE CONTER LEITE, DERIVADOS OU GORDURA TRANS, SENDO IDEAL PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU EM DIETAS RESTRITIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE FILME BOPP, HERMETICAMENTE FECHADO E ATÓXICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UMA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE ASSEGURA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O BISCOITO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA ANVISA, INCLUINDO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	960	PACOTES DE 400G
15	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER:** O BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER DEVE SER COMPOSTO POR FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 62% DE CARBOIDRATOS E NO MÍNIMO 10% DE PROTEÍNAS. ELE DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, COM UMA TEXTURA LISA E CROCANTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO DUPLO, CONTENDO 200 G POR PACOTE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE INCLUIR AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DA EMPRESA, JUNTAMENTE COM A IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONFORME AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E DEVE SER FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, ASSEGURANDO FRESCOR E QUALIDADE. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, PANCO E MARILAN**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4800	PACOTES DE 400G
16	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER SEM LACTOSE:** O BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN É COMPOSTO POR UMA BASE DE ARROZ, PODENDO CONTER FARINHA DE MILHO, AMIDO DE MILHO E OUTRAS FARINHAS SEM GLÚTEN, PROPORCIONANDO UMA OPÇÃO SEGURA PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES. O PRODUTO É ISENTO DE SAL E LACTOSE, SENDO UMA ALTERNATIVA SAUDÁVEL E SABOROSA PARA DIETAS ESPECIAIS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE PLÁSTICO HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA, INCLUINDO RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 711/22, RDC 429/20 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA. O BISCOITO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	960	PACOTES DE 400G
17	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA:** O BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO É COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LECITINA DE SOJA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE DE COCO, COCO RALADO, SAL E AROMA ARTIFICIAL DE COCO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOA TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICO, SENDO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. A EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA CONTÉM 400 GRAMAS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, PANCO E MARILAN**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4800	PACOTES DE 400G
18	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE:** O BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE É COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. ESTE BISCOITO É LIVRE DE LEITE, DERIVADOS, EDULCORANTES E GORDURA TRANS, SENDO ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU QUE SEGUEM DIETAS RESTRITIVAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE FILME BOPP, HERMETICAMENTE FECHADO E ATÓXICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UMA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, QUE ASSEGURA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O BISCOITO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA ANVISA, INCLUINDO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	960	PACOTES DE 400G
19	**COLORIFICO:** O COLORÍFICO É UM CONDIMENTO PREPARADO PRINCIPALMENTE À BASE DE SEMENTES DE URUCUM DESSECADAS, MISTURADAS AO PÓ FINO DE FUBÁ DEVIDAMENTE PENEIRADO E EMBALADO. ESTE PRODUTO É UTILIZADO PARA DAR COR E SABOR AOS ALIMENTOS, SENDO UMA OPÇÃO PRÁTICA E SABOROSA PARA REALÇAR A APARÊNCIA E O GOSTO DOS PRATOS. O COLORÍFICO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE DO PRODUTO.	96	PACOTES DE 1KG
20	**COMINHO MOÍDO:** OBTIDO DOS FRUTOS SECOS SELECIONADOS, COM COR MARROM-AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA ESPECIARIA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A VALIDADE MÍNIMA DO COMINHO MOÍDO SERÁ DE 19 MESES A PARTIR	96	PACOTE DE 1KG

	DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O COMINHO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.		
21	**CURRY EM PÓ:** COMPOSTO POR UMA MISTURA DE VÁRIAS ESPÉCIES DE PIMENTA, CÚRCUMA, GENGIBRE, CANELA E OUTRAS ESPECIARIAS, PODENDO SER ADICIONADO SAL E AMIDO. APRESENTA COR E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS CONDIÇÕES DO CURRY EM PÓ DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA. A VALIDADE MÍNIMA DO CURRY EM PÓ SERÁ DE 16 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	96	PACOTE DE 1KG
22	**CHIMICHURRI EM PÓ:** TEMPERO EM PÓ CHIMICHURRI, COMPOSTO POR SALSA, ALHO E CEBOLA DESIDRATADOS, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, SEM ADIÇÃO DE PIMENTA. O PRODUTO APRESENTA COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ DE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. A VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. AS CONDIÇÕES DO CHIMICHURRI EM PÓ DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
23	**CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU:** COMPOSTO POR CACAU EM PÓ ALCALINO. CONTÉM GLÚTEN E PODE CONTER OVO, LEITE, SOJA E TRIGO. A CLASSIFICAÇÃO VEGETAL NÃO SE APLICA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, AREJADO, PROTEGIDO DA AÇÃO DO TEMPO E DE PRAGAS. APRESENTA APARÊNCIA DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COR MARROM AVERMELHADO MÉDIO, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRES DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É DE POLIETILENO FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM, E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UM FARDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FECHADO MANUALMENTE COM FITA ADESIVA. A VALIDADE É DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, RESPEITADOS OS CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO. O PESO LÍQUIDO POR PACOTE É DE 500G E CADA CAIXA CONTÉM 12 PACOTES, TOTALIZANDO 6 KG. APÓS ABERTO, DEVE SER MANTIDO EM LOCAL SECO E FRESCO, COM A EMBALAGEM BEM FECHADA, E CONSUMIDO EM ATÉ 30 DIAS. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO LIMPO, SECO, AREJADO E PROTEGIDO, LIVRE DE PRAGAS URBANAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLÉ, MELKEN, DR. OETKER, SICÃO E MAVALÉRIO.** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE,	1.440	PACOTE DE 500G
24	**CREME DE RICOTA TRADICIONAL:** CREME DE RICOTA TRADICIONAL, COMPOSTO POR RICOTA FRESCA, CREME DE LEITE, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. DEVE SER TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM O DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. ESTÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ITAMBÉ, TIROLEZ OU PRESIDENT,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.400	POTE DE 200G
25	**CERAL INFANTIL MULTICERAIS:** PRODUTO COMPOSTO POR UMA MISTURA DE CEREAIS INTEGRAIS, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO INFANTIL. IDEAL PARA O PREPARO DE PAPINHAS E VITAMINAS, OFERECENDO UMA COMBINAÇÃO NUTRITIVA E SABOROSA DE ARROZ, MILHO, AVEIA E OUTROS CEREAIS. PODE SER UTILIZADO COM LEITE OU FRUTAS, PROPORCIONANDO UMA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA E PRÁTICA. CONTÉM GLÚTEN. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLE, PAPAPÁ, PIRACANJUBA, DANONE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	240	LATA DE 360G
26	**COMPLEMENTO ALIMENTAR LACTEO EM PÓ COM VITAMINAS:** COMPLEMENTO ALIMENTAR LÁCTEO EM PÓ COM VITAMINAS: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: COMPLEMENTO ALIMENTAR; PRODUTO LACTEO; SABORES, BAUNILHA, MORANGO E CHOCOLATE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS; EM PO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA; EMBALADO EM MATERIAL QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 83 DEC 12.486 20/10/78;	288	LATA DE 350G
27	**ERVILHA EM CONSERVA:** A ERVILHA EM CONSERVA É PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS E PRODUZIDA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER A TODAS AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE EMBALAGEM CONFORME AS NORMAS LEGAIS CORRESPONDENTES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UMA LATA COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE 2 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A ERVILHA POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E DEVE SER FABRICADA NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA ENTREGA, ASSEGURANDO A QUALIDADE E FRESCOR DO PRODUTO.	288	LATAS DE 2KG
28	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA (30 ML):** A ESSÊNCIA DE BAUNILHA DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	96	FRASCOS DE 30ML
29	**EXTRATO DE TOMATE (4,1 KG):** O EXTRATO DE TOMATE É SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO A PARTIR DE FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTES, E ISENTO DE FERMENTAÇÃO. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA É DE: PROTEÍNAS 2G, LIPÍDEOS 0,1G, E GLICÍDIOS 9,7G, POR PORÇÃO DE 40G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SENDO EMBALADO EM BAG PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM PESO DE 4,1 KG. DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A NTA 32 DO DECRETO ESTADUAL 12.486 DE 20/10/78. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E FABRICAÇÃO NÃO	1.344	LATAS DE 4,1 KG

	SUPERIOR A 90 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ELEFANTE, PREDILECTA, QUERO** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE		
30	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, MOÍDA E TEMPERADA:** OBTIDA POR LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA, PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, MATERIAIS TERROSOS, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. A FARINHA É SECA, FINA E LIGEIRAMENTE TORRADA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, E TERMOSSOLDADA, COM PESO DE 1 KG. NÃO CONTÉM GLÚTEN E É DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS COM ATÉ 10 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **KININO, YOKI, ZAELLI**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	576	PACOTES DE 1KG
31	**FARINHA DE MILHO AMARELA:** A FARINHA DE MILHO AMARELA CONTÉM COMPOSIÇÃO MÁXIMA DE SÓDIO DE 25 MG E MÍNIMA DE PROTEÍNA DE 3,3 G POR PORÇÃO DE 40G. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, ATÓXICA, COM 500 G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS COM ATÉ 20 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	576	PACOTES DE 1KG
32	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL:** FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75 MCG DE ÁCIDO FÓLICO E 2,1 MCG DE FERRO POR PORÇÃO DE 50G. CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, ATÓXICA, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM 1 KG. REEMBALADA EM FARDOS COM ATÉ 30 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	480	PACOTES DE 1KG
33	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL:** FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA, LIMPA E SECA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES E FABRICAÇÃO CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA CONFORME PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DO MAPA E ANVISA.	480	PACOTES DE 1KG
34	**FARINHA LÁCTEA:** COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS, MINERAIS, SAL E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA DE 400 G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLE, ITALAC, NUTRIMENTAL**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	240	LATA DE 400G
35	**FEIJÃO PRETO TIPO 1:** FEIJÃO PRETO, CLASSE 1, TIPO 1, NOVO, COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS E SAUDÁVEIS, COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADO DE ATÉ 14%. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS OU CARUNCHADOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM O DECRETO 6268/07, INSTRUÇÃO NORMATIVA 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 07/11 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. ESTÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **CAMIL, BROTO LEGAL, EMPORIO SÃO JOÃO,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	960	PACOTE DE 1KG
36	**FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1:** FEIJÃO NATURAL, COMPOSTO POR NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, LIMPOS E SECOS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA É DE: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDEOS 1,6G, E GLICÍDEOS 60,8G. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. REEMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **EMPORIO SÃO JOÃO**, **BROTO LEGAL, DENADAI** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 1KG
37	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:** INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO DE MONOCALCICO E BICARBONATO, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZ SANITÁRIO, COM PESO LÍQUIDO DE 250 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ROYAL, DONA BETA, DR. OETKER, NITA** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	288	LATA DE 100G
38	**FRUTA DESIDRATADA UVA PASSA:** PRODUTO DESIDRATADO, COMPOSTO POR UVAS INTEIRAS SEM CAROÇO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 25%. A FRUTA DEVE APRESENTAR COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SENDO ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA SERÁ EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 20 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 726/22 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	24	PACOTE DE 1KG
39	**FUBÁ DE MILHO:** COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO DE 60 MCG E FERRO DE 1,5 MCG POR PORÇÃO DE 40G. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA DE 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICOS COM ATÉ 30 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	720	PACOTE DE 1KG

40	**GELATINA SABORES (MORANGO, FRAMBOESA, LARANJA, ABACAXI E LIMÃO):** COMPOSTA POR AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, MALTODEXTRINA, ÁCIDO CÍTRICO, SAL REFINADO, AROMA NATURAL, CITRATO DE SÓDIO E CORANTE NATURAL. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO DE 390 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90G, E PROTEÍNAS MÍNIMAS DE 6G. O RENDIMENTO MÍNIMO É DE 65 PORÇÕES DE 100 ML POR KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER SACO DE 1 KG EM POLIETILENO LEITOSO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADA, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 12 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **APTI, QUALIMAX, BOM SABOR**, RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	192	PACOTE DE 1KG
41	**LEITE EM PÓ:** O LEITE EM PÓ É OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, DESNATADO OU PARCIALMENTE DESNATADO, ADEQUADO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, E PRODUZIDO POR PROCESSOS TECNOLOGICAMENTE ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996, ANEXO XI - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DIPOA). O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVE CONTER NO MÍNIMO 26% DE MATÉRIA GORDA. O PRODUTO DEVE SER UNIFORME, SEM GRUMOS, E NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS VISÍVEIS, COM COR BRANCO AMARELADA, SABOR E ODOR AGRADÁVEIS, SEMELHANTES AO LEITE FLUIDO, E SEM RANÇO. O LEITE EM PÓ DEVE CONTER APENAS AS PROTEÍNAS, AÇÚCARES, GORDURAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS MINERAIS DO LEITE, NAS MESMAS PROPORÇÕES NATURAIS, SALVO MODIFICAÇÕES DEVIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO. OS CONTAMINANTES ORGÂNICOS E INORGÂNICOS NÃO DEVEM EXCEDER OS LIMITES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE ATÉ 30 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É FEITA DE SACO ALUMINIZADO DE 1 KG, HERMETICAMENTE FECHADO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É UMA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, E DEVE SER LACRADA E DIMENSIONADA ADEQUADAMENTE PARA EVITAR ESPAÇOS VAZIOS ENTRE AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E A SECUNDÁRIA. EMBALAGENS DEFEITUOSAS OU INADEQUADAS SERÃO RECUSADAS. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS RESOLUÇÕES RDC Nº 359/2003, RDC Nº 360/2003 E RDC Nº 259/2002 DA ANVISA/MS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **PIRACANJUBA, NINHO, ITAMBÉ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.400	PACOTE DE 1KG
42	**LOURO EM FOLHA:** O LOURO EM FOLHA É UMA ERVA AROMÁTICA UTILIZADA COMO TEMPERO EM DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. AS FOLHAS DO LOURO POSSUEM UM AROMA CARACTERÍSTICO E UM SABOR LEVEMENTE AMARGO E PICANTE, SENDO AMPLAMENTE UTILIZADAS PARA DAR SABOR A CARNES, SOPAS, MOLHOS, FEIJOADAS E OUTROS PRATOS. O LOURO EM FOLHA DEVE SER SECO E LIVRE DE IMPUREZAS, GARANTINDO QUE APENAS AS FOLHAS SEJAM UTILIZADAS, SEM DETRITOS OU PARTES DO CAULE. O PRODUTO É EMBALADO DE FORMA A PRESERVAR SEU AROMA E FRESCOR, SENDO IDEAL PARA USO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL NA COZINHA. SUA VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DEVEM SEGUIR AS NORMAS ESTABELECIDAS PARA ESPECIARIAS, MANTENDO A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO USO.	96	PACOTE DE 1KG
43	**IORGURTE NATURAL:** IOGURTE NATURAL CREMOSO, ELABORADO A PARTIR DE LEITE, COM A ADIÇÃO DE FERMENTOS LÁCTEOS, ESPESSANTE (AMIDO MODIFICADO) E CONCENTRADO PROTEICO. O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E ARMAZENADO EM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É DE COPO PLÁSTICO LACRADO, E O PRODUTO É ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA ADEQUADA. O IOGURTE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA RESOLUÇÃO 05/00 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NESTLÉ, BATAVO, VIGOR E MOLICO** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.400	COPO DE 150G
44	**LEITE UHT/UAT DE SOJA:** BEBIDA À BASE DE PROTEÍNA DE SOJA, SEM LACTOSE E SEM COLESTEROL, IDEAL PARA DIETAS SAUDÁVEIS. ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A, B2, B6, B12, C, D, E ÁCIDO FÓLICO, OFERECE UMA ALTERNATIVA NUTRITIVA E VERSÁTIL. PERFEITA PARA CONSUMO DIÁRIO, PODE SER UTILIZADA EM DIVERSAS PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS.	1.152	FRASCO DE 1L
45	**LEITE UHT ZERO LACTOSE:** PRODUTO DO TIPO INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK COM TAMPA DE ROSCA, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O LEITE DEVE SER ISENTO DE LACTOSE, CONTENDO ENZIMA LACTASE EM SUA FORMULAÇÃO, E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE LEITE DE BOA QUALIDADE, SEM GRUMOS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER FONTE DE CÁLCIO E VITAMINAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS APLICÁVEIS. APÓS ABERTO, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIDO EM ATÉ 72 HORAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NINHO, PIRACANJUBA, ITALAC, ITAMBÉ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	1.152	FRASCO DE 1L
46	**LEITE UHT INTEGRAL:** PRODUTO DO TIPO INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PAK COM TAMPA DE ROSCA, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO DATA DE	3.756	FRASCO DE 1L

	FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O LEITE DEVE SER DE TEOR MÍNIMO DE MATÉRIA GORDA DE 3%, APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE LEITE DE BOA QUALIDADE, SEM GRUMOS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER FONTE DE CÁLCIO E VITAMINAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES SUBSEQUENTES. ALÉM DISSO, SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DEFINIDOS PELO MAPA E ANVISA. A VALIDADE DO PRODUTO SERÁ DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA. APÓS ABERTO, O PRODUTO DEVE SER CONSERVADO SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIDO EM ATÉ 72 HORAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **NINHO, PIRACANJUBA, ITALAC, ITAMBÉ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
47	**MACARRÃO INTEGRAL:** MASSA ALIMENTICIA; FORMATO PARAFUSO; PADRE NOSSO OU AVE MARIA MASSA INTEGRAL; SECA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE SEMOLA DE GRANO DURO; EMBALAGEM PRIMARIA EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **GALO, RENATA, ADRIA,** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	48	PACOTE DE 500G
48	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO:** INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM (PRÓ- VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TÉCNICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RCD 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO – NTA 49- MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO) EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE LACRADO E REEMBALADO EM FARDOS DE POLIETILENO, REFORÇADO, COM PESO ENTRE 05 E 10 (CINCO E DEZ) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
49	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ARGOLINHA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
50	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO AVE MARIA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
51	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CONCHINHA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA.SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
52	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PADRE NOSSO:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A)	4.800	PACOTE DE 500G

	ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
53	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO LETRINHA:** FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO (100G DE FARINHA DE TRIGO DEVE FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ACIDO FÓLICO (RCD 344 – 13/12/02), OVO PASTEURIZADO INTEGRAL (COLESTEROL E ALBUMINA) E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CURCUMA MAIS BETA CAROTENO (PROVITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05) E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 – MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). EMBALAGEM DE SACOS EM POLIETILENO ATÓXICA, COM CONTEÚDO LÍQUIDO DE 05 G, DEVIDAMENTE LACRADO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **RENATA, DONA BENTA, BARILLA, BASILAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	PACOTE DE 500G
54	**MANTEIGA:** MANTEIGA COMPOSTA POR CREME DE LEITE PASTEURIZADO, COM MATÉRIA GORDA PROVENIENTE EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA, OBTIDA PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM DE CREME DE LEITE PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE VACA. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURAS TRANS E DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS INCLUEM ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER EM POTE/COPO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 500G. EMBALAGENS DEFEITUOSAS OU INADEQUADAS SERÃO RECUSADAS. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **GALBANI, PRESIDENT, AVIAÇÃO, ITAMBÉ, PIRACANJUBA, ITALAC, DANONE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.880	POTE DE 500G
55	**MILHO VERDE EM CONSERVA:** MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG, PREPARADO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS E PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DE EMBALAGEM DEVEM SEGUIR AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UMA LATA COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE 200G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	288	LATA DE 2KG
56	**MOLHO DE TOMATE TEMPERADO:** MOLHO DE TOMATE TEMPERADO, SACHE DE 340 GRAMAS, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATES MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELES E SEMENTES, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADO 1% DE AÇÚCAR E 5% DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO APRESENTAR INDÍCIOS DE PROCESSO DEFEITUOSO. O BRIX SERÁ ENTRE 18 E 19 (% SS). A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA INCLUI: PROTEÍNAS 1,5G, LIPÍDEOS 1,5G, GLICÍDIOS 6,0G. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É TIPO BAG (EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE), CONTENDO 340 GRAMAS, OBEDECENDO À LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, COM FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 90 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **TARANTELLA, POMAROLA, SALSARETTI, HEINZ** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	240	SACHE DE 340G
57	**MILHO DE CANJICA BRANCA:** MILHO DE CANJICA BRANCA, DO TIPO 1, PERTENCENTE AO GRUPO MISTURADA, SUBGRUPO DESPELICULADO, CLASSE BRANCA, ISENTO DE INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS E ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO ADMITE UMIDADE MÁXIMA DE 13% POR PESO E DEVE SER ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. A VALIDADE MÍNIMA SERÁ DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 109/89, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	1.200	PACOTE DE 500G
58	**OLEO DE SOJA VEGETAL:** ÓLEO DE SOJA VEGETAL, REFINADO DENTRO DOS PADRÕES RIGOROSOS DE QUALIDADE, ORIGINÁRIO DE SOJA, PARA OBTENÇÃO DE ÓLEO CLARO, SEM CHEIRO, LEVE E SAUDÁVEL, CONFORME OS PADRÕES LEGAIS. DEVE CONTER NO MÍNIMO 0,3 MG DE VITAMINA E NO MÁXIMO 3 G DE GORDURAS SATURADAS POR PORÇÃO DE 13 ML. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É DO TIPO PET PLÁSTICA, CONTENDO 900 ML, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **SOYA, LIZA E LEVE** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	4.800	FRASCO DE 900ML
59	**OREGANO:** ORÉGANO, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRÃOS SÃO E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A NTA-70 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). A AMOSTRA DEVERÁ CORRESPONDER AO PRODUTO ENTREGUE.	48	PACOTE DE 1KG
60	**PÃO SEM LACTOSE E SEM OVO:** PÃO SEM LACTOSE E SEM OVO, COM 300G NO MINIMO. PRODUTO ELABORADO COM INGREDIENTES LIVRES DE LEITE E OVOS. INGREDIENTES: ÁGUA, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, FIBRAS VEGETAIS (PSYLLIUM, FIBRA DE	48	PACOTE DE 300G

	CÍTRICOS), ESPESSANTE (HIDROXIPROPILMETILCELULOSE), FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO DE GIRASSOL, SAL, PROTEÍNA DE SOJA E AÇÚCAR. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **WICKBOLD, DI MAGIARE, SACHAR** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.		
61	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL:** PÃO DE FORMA, TIPO TRADICIONAL, FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 711/22 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **VISCONTI, PANCO, PULMAN** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	3.600	PACOTE DE 400G
62	**PÃO DE FORMA INTEGRAL:** PÃO DE FORMA, TIPO INTEGRAL, FATIADO, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 711/22 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 12 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **WICKBOLD, BALDUCO, PANCO E PULMAN** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	12	PACOTE DE 400G
63	**PÁPRICA EM PÓ:** COMPOSTA PELA MISTURA DE PIMENTÕES SELECIONADOS, ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
64	**PÁPRICA DEFUMADA EM PÓ:** COMPOSTA PELA MISTURA DE PIMENTÕES SELECIONADOS, ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	96	PACOTE DE 1KG
65	**QUEIJO PROCESSADO UHT TIPO POLENGUINHO:** COMPOSTO DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, SAL, COALHO, CLORETO DE CÁLCIO, ÁGUA, MANTEIGA, LEITE, ESTABILIZANTE, ACIDULANTE, CONSERVADOR E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. O PRODUTO PESA NO MÍNIMO 17 GRAMAS POR UNIDADE E POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 144 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADO EM PAPEL ALUMINIZADO E ROTULADO, EMBALADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA APROPRIADA, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ 25°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 356-97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **POLENGUINHO, VIGOR, DANUBIO, PRESIDENT** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	60.000	UNIDADE DE 17G
66	**REQUEIJÃO CREMOSO:** COMPOSTO POR CREME DE LEITE, LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO E COALHO. O PRODUTO DEVE SER TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10ºC, APRESENTANDO COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA 359/97, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. O PRODUTO TERÁ VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **ITAMBÉ, DANONE, NESTLÉ, PRESIDENT, TIROLEZ E CATUPIRY** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	7.920	COPO DE 200G
67	**SAL REFINADO IODADO:** PACOTE DE 1 KG, BENEFICIADO, ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIA E FRAGMENTOS DE ROCHAS. O PRODUTO É MOÍDO E DEVERÁ PASSAR TOTALMENTE PELA PENEIRA NÚMERO 20. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, E REEMBALADO EM FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO ATÉ 30 KG. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA.	960	PACOTE DE 1KG
68	**SÁLVIA EM PÓ:** OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DE FOLHAS SECAS DE SÁLVIA SELECIONADAS, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	96	PACOTE DE 1KG
69	**TRIGO PARA KIBE:** INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO, ISENTO DE INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS E ODORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS. LIVRE DE MOFO OU FERMENTAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO E DEVIDAMENTE LACRADO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. O	480	PACOTE DE 500G

	PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO SERÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.		
70	**VINAGRE BRANCO:** FRASCO DE 750 ML, PRODUZIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE VINHO BRANCO. O PRODUTO É TRANSLÚCIDO, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É UM FRASCO PLÁSTICO COM 750 ML, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO TEM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA. SERÃO ACEITAS AS SEGUINTES MARCAS DE REFERÊNCIA DE ALTA QUALIDADE, **BELMONT, CASTELO** RECONHECIDAS PELA SUA EXCELÊNCIA E CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE QUALIDADE.	2.880	FRASCO DE 750ML
71	**SUCO CONCENTRADO:** SABOR LARANJA, UVA OU TANGERINA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PODENDO SER ADICIONADO DE OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. O PRODUTO DEVE TER NO MÍNIMO 14°BRIX (TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS), COM COR VINHO OU ROSADA, SABOR E AROMA PRÓPRIOS. A VALIDADE MÍNIMA É DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA E LACRADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01/00 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 05/07 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2.000	GALÕES DE 5L
72	**ABACAXI PÉROLA**:ABACAXI; PEROLA; MÉDIO, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 1,2 E 1,5KG; POLPA C/ COLORAÇÃO BRANCO PEROLA, FORMATO CÔNICO E CASCA C/ ESPESSURA FINA; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, AMASSADO, SEM COROA, FASCIAÇÃO GRAVE; FERIMENTO, PASSADO, IMATURO, DEFEITO DE POLPA OU QUEIMADO DE SOL GRAVE; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
73	**ABOBRINHA ITALIANA**: ABOBRINHA; ITALIANA; COM DIÂMETRO DA BASE VARIANDO DE 55 A 70 MILÍMETROS; APRESENTANDO FORMATO CILÍNDRICO COM PESCOÇO, COLORAÇÃO DA CASCA VERDE E ESTRIAS CLARAS; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PASSADO, PODRIDÃO, VIROSE, MURCHO E DANO POR PRAGA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.440	UNIDADE
74	**ALFACE CRESPA (MIMOSA):** ALFACE; CRESPA VERDE; COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS; COLORAÇÃO VERDE, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHA NA FOLHA INTERNA OU COM VIROSE; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
75	**ALFACE AMERICANA:** A ALFACE AMERICANA DEVE SER VERDE, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHAS NA FOLHA INTERNA OU VIROSE. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00X1,20M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, E O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM OS PROCEDIMENTOS	4.800	UNIDADE

	ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.		
76	**ALFACE LISA:** A ALFACE LISA DEVE SER DE COLORAÇÃO VERDE, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA. O LOTE DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHAS NA FOLHA INTERNA OU VIROSE. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00X1,20M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
77	**ALFACE ROXA:** A ALFACE ROXA DEVE SER DE COLORAÇÃO ROXA, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 250 A 400 GRAMAS, GRAU DE CROCÂNCIA MÉDIO E SEM FORMAÇÃO DE CABEÇA. O LOTE DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADA, MURCHA, MANCHAS NA FOLHA INTERNA OU VIROSE. A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00X1,20M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
78	**ALHO IN NATURA DESCASCADO:** ALHO IN NATURA BRANCO, DESCASCADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA ENTRE 4º E 10ºC, ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA É PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA É EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. O PRODUTO POSSUI VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA E DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 218/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
79	**BRÓCOLIS NINJA:** FRESCO; 1ª QUALIDADE; SEM QUEIMADURAS NAS FOLHAS; COR CARACTERÍSTICA; COMPACTO E FIRME; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	240	UNIDADE
80	**BATATA INGLESA:** 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO MÉDIO; TUBÉRCULOS ÍNTEGROS, FIRMES, LISOS E BEM DESENVOLVIDOS; CASCA CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE; SEM BROTOS, ESVERDEAMENTO, RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, MANCHAS, PODRIDÕES OU SINAIS DE MURCHA; LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PRAGAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	4.800	QUILO
81	**BANANA NANICA:** 1ª QUALIDADE; EM PENCAS, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE E GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO; ÍNTEGROS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDOS; CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, CORTES, AMASSADOS EXCESSIVOS, MANCHAS ESCURAS AVANÇADAS, PODRIDÕES OU DESPRENDIMENTO ANORMAL DOS FRUTOS; LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PRAGAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	7.200	QUILO
82	**BANANA PRATA MADURA:** 1ª QUALIDADE, COM COMPRIMENTO MAIOR QUE 16 CM E DIÂMETRO MAIOR QUE 32 MM. A COLORAÇÃO DA CASCA É AMARELO ESVERDEADA, COM ESPESSURA FINA, E A POLPA É CREME ROSADA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO: PASSADA, DANO POR PRAGA, PODRIDÃO OU FERIMENTO EM MAIS DE TRÊS DEDOS DA PENCA, E DOIS DEDOS SE FOR BUQUÊ. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1920	QUILO
83	**BANANA MAÇA:** 1ª QUALIDADE, COM COMPRIMENTO MAIOR QUE 10 CM E DIÂMETRO MAIOR QUE 30 MM. A COLORAÇÃO DA CASCA É AMARELO PÁLIDO, COM ESPESSURA FINA, E A POLPA É BRANCA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO: PASSADA, DANO POR PRAGA, PODRIDÃO OU FERIMENTO EM MAIS DE TRÊS DEDOS DA PENCA, E DOIS DEDOS SE FOR BUQUÊ. DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.920	QUILO
84	**BETERRABA:** BETERRABA COM DIÂMETRO MAIOR QUE 110 MM, FORMATO GLOBULAR, CASCA COM COLORAÇÃO VERMELHO ARROXEADA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO PODRIDÃO, PASSADO, MURCHO E FERIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
85	**CENOURA TIPO BRASÍLIA**: 1ª QUALIDADE; TAMANHO MÉDIO E DIÂMETRO UNIFORME; COR LARANJA INTENSA E HOMOGÊNEA; FORMATO CILÍNDRICO A CÔNICO REGULAR; RAÍZES INTEIRAS, FIRMES E CROCANTES; SUPERFÍCIE LISA, SEM "OMBRO" ESVERDEADO; SEM RACHADURAS, BIFURCAÇÕES EXCESSIVAS OU DEFORMAÇÕES; SEM BROTAÇÃO OU MURCHA; LIMPA, SEM SUJIDADES EXCESSIVAS; LIVRE DE PRAGAS E PODRIDÕES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	1.440	QUILO
86	**CEBOLINHA VERDE**: 1ª QUALIDADE; EM CONDIÇÕES DE CONSUMO; TAMANHO MÉDIO;	1.920	UNIDADE

	SEM RUPTURAS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.		
87	**COUVE-FLOR**: FRESCO, 1ª QUALIDADE; SEM QUEIMADURAS NAS FOLHAS; COR CARACTERÍSTICA; COMPACTA E FIRME; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	240	UNIDADE
88	**COUVE VERDE MANTEIGA**: FRESCA; 1ª QUALIDADE; SEM QUEIMADURAS NAS FOLHAS; FIRME; COM COR CARACTERÍSTICA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	240	UNIDADE
89	**CHICÓRIA:** CHICÓRIA FRESCA, COM FOLHAS INTEIRAS, CROCANTES E DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO, SEM DEFEITOS COMO FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, MANCHADAS OU COM PRESENÇA DE PRAGAS. NÃO DEVERÁ HAVER SINAIS DE PODRIDÃO OU DETERIORAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA PARA A PROTEÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS DA ANVISA E INMETRO, CONFORME AS REGULAMENTAÇÕES VIGENTES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES.	1.920	UNIDADE
90	**CARÁ:** TIPO BRANCO, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 50 E 100 G, FORMATO OVALADO E POLPA DE COLORAÇÃO BRANCA. O LOTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E DEFEITOS APARENTES, COMO FERIMENTOS, PODRIDÃO, DEFORMAÇÃO GRAVE E PASSADO. A CASCA DEVE APRESENTAR TEXTURA RUGOSA E COR CASTANHO CLARA COM FAIXAS HORIZONTAIS. O LOTE DEVE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PESO LÍQUIDO. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	48	QUILO
91	**CEBOLA:** CEBOLA AMARELA, GRAÚDA, COM DIÂMETRO EQUATORIAL ENTRE 71 E 90 MM, APRESENTANDO CASCA DE COLORAÇÃO AMARELA E POLPA TAMBÉM AMARELA. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTANDO DEFEITOS COMO BROTAMENTO, FERIMENTOS, PERDA DE CATAFILO INTERNO OU PODRIDÃO. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20 M, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DO PRODUTO DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1200	QUILO
92	**CHUCHU**: VERDE CLARO; EXTRA AA (PESO UNITARIO MENOR QUE 250G); O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, MURCHO, PASSADO; DEFORMACAO GRAVE, FERIMENTO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.440	QUILO
93	**ESPINAFRE:** ESPINAFRE DE 1ª QUALIDADE, COM FOLHAS VERDES, FRESCAS E TENRAS, ISENTO DE DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. LIVRE DE SUJIDADES, PRAGAS E MATERIAIS ESTRANHOS, E ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA FRESCOR E QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM A MÁXIMA QUALIDADE E DENTRO DOS PADRÕES EXIGIDOS PARA CONSUMO.	480	UNIDADE
94	**GOIABA:** GOIABA; VERMELHA; COM DIAMETRO UNITARIO ENTRE 50 E 60 MM; DE FORMATO OVALADO A ARREDONDADO, TEXTURA DA CASCA LISA A RUGOSA; COR DA CASCA VERDE A AMARELA E POLPA VERMELHA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DETAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO PASSADO, FERIDO, PODRE, GRAVES DEFEITOS NA CASCA OU COM DANOS CAUSADOS POR PRAGAS; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA;	1.720	QUILO
95	**HORTELÃ:** A HORTELÃ É UMA PLANTA DE FOLHAS VERDES E AROMA CARACTERÍSTICO, SENDO UTILIZADA PRINCIPALMENTE PARA FINS CULINÁRIOS E MEDICINAIS. SUAS FOLHAS SÃO FRESCAS, COM COLORAÇÃO VERDE INTENSA, E DEVEM APRESENTAR UM BOM GRAU DE FRESCOR, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, SECAGEM OU DANOS. O LOTE DEVE SER HOMOGÊNEO, COM FOLHAS DE TAMANHO E COLORAÇÃO SEMELHANTES. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO FOLHAS AMARELADAS, COM MANCHAS, DANIFICADAS OU COM PRESENÇA DE PRAGAS. A HORTELÃ DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE O PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME AS NORMAS DA ANVISA E OUTROS ÓRGÃOS REGULADORES PERTINENTES.	480	UNIDADE
96	**LARANJA PERÃ:** LARANJA; PERA; COM DIÂMETRO ENTRE 65 E 71MM; FORMATO ESFÉRICO, CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE ALARANJADA; TEXTURA LEVEMENTE ÁSPERA E AUSÊNCIA DE UMBIGO; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO; MURCHO E IMATURO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES	14.400	QUILO

	POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA		
97	**LARANJA LIMA:** LARANJA; LIMA; COM DIÂMETRO MENOR QUE 64MM; FORMATO ESFÉRICO, CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE AMARELADA; TEXTURA LEVEMENTE LISA E AUSÊNCIA DE UMBIGO; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, DANO POR PRAGA, FERIMENTO; MURCHO E IMATURO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	7.200	QUILO
98	**LIMÃO TAITI:** LIMÃO; TAHITI; COM DIÂMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 60MM; FORMATO ARREDONDADO, CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE, TEXTURA LISA A LIGEIRAMENTE RUGOSA E ESPESSURA MEDIA; AUSÊNCIA DE SEMENTES, SUCULÊNCIA ALTA E ACIDEZ MEDIA; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PASSADO, FERIMENTO, SECO, OLEOCELOSE OU PODRIDÃO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA	960	QUILO
99	**MAMÃO PAPAYA:** MAMAO; HAVAI (PAPAYA); TIPO 18, COM PESO UNITARIO VARIANDO DE 400 A 500 GRAMAS; COM COLORACAO DA CASCA AMARELO-ALARANJADA E DA POLPA, AVERMELHADA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDAO, FERIMENTO, IMATURO OU COM DEFEITO DE POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	480	QUILO
100	**MANDIOQUINHA:** MANDIOQUINHA; AMARELA 3A; PESO POR UNIDADE VARIANDO DE 150 A 200G; COLORACAO DA CASCA AMARELA E DA POLPA AMARELA INTENSA; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO ESCURECIMENTO, FERIMENTO, PODRIDAO, DEFORMACAO GRAVE; DEVENDO SER ENTREGUE EM SUB MULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO)RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA	720	QUILO
101	**MARACUJA:** MARACUJA; DOCE; TIPO SUPER, COM DIAMETRO EQUATORIAL MAIOR QUE 85MM; APRESENTANDO FORMATO GLOBULOSO E CASCA COM COLORACAO AMARELA; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, IMATURO, FERIMENTO, PASSADO, DEFORMACAOGRAVE OU SECO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,IN; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	4.800	QUILO
102	**MELANCIA:** MELANCIA; COMUM; REDONDA, MEDIA (COM PESO UNITARIO VARIANDO DE 7 A10 KG); COM POLPA VERMELHA E PRESENCA DE SEMENTES; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DETAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDAO, PASSADO, AMASSADO, FERIDO, OCO, IMATURO, QUEIMADO DE SOL GRAVE, COM VIROSE; DEFORMACAO GRAVE OU POLPA BRANCA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	14.400	QUILO
103	**MELÃO :** MELAO; AMARELO; COM PESO UNITARIO ENTRE 1,5 A 1,9 KG; FORMATO OVALADO A ELIPTICO, COM CASCA POUCO RUGOSA A RUGOSA E DE COR AMARELADA; E POLPA BRANCO-ESVERDEADA A CREME; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DETAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDAO, PASSADO, IMATURO OU FERIDO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA,INMETRO); PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	700	QUILO
104	**MAÇÃ GALA:** MACA; GALA NACIONAL; COM PESO UNITÁRIO ENTRE 100 E 130 GRAMAS; APRESENTANDO COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHA COM ESTRIAS E POLPA BRANCO CREME; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PODRIDÃO, AMASSADO OU DEFEITO DE POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS	3.456	QUILO

	PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.		
105	**MAMÃO FORMOSA:** MAMÃO; FORMOSA; TIPO 10 A 16, COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 0,75 A 1,35 KG; COM COLORAÇÃO DA CASCA AMARELO - ALARANJADA E DA POLPA, ALARANJADA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, FERIMENTO, IMATURO OU COM DEFEITO DE POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	576	QUILO
106	**MANGA PALMER**: 1ª QUALIDADE; COR E FORMAÇÃO UNIFORMES; POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	4.800	QUILO
107	**OVO:** OVO IN NATURA; DE GALINHA; BRANCO; TAMANHO EXTRA; PESANDO NO MINIMO 60 GRAMAS POR UNIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 35/09, PORTARIA 01/90, DECRETO 9.013/17 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2880	DUZIAS
108	**PERA WILLIANS:** PERA; WILLIAMS; 70 A 90, COM PESO UNITARIO SUPERIOR A 200 GRAMAS; FORMATO OBLONGO, COLORACAO DA CASCA AMARELA A VERDE-AMARELADA; E POLPA BRANCA; DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO FERIMENTO, MANCHA, PODRIDAO, MURCHO OU COM DEFEITOS NA POLPA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUBMULTIPLA DE 1,00 X 1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
109	**PEPINO JAPONÊS:** FRESCO; TAMANHO MÉDIO; COLORAÇÃO UNIFORME; LISO; POLPA INTACTA; SEM MANCHAS E BOLORES; ISENTA DE SUJIDADES E RESÍDUOS; SEM DANOS FÍSICOS E/OU MECÂNICOS.	2.400	QUILO
110	**QUIABO:** O QUIABO DEVE SER DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA, COM COMPRIMENTO VARIANDO ENTRE 8 E 12 CM E DIÂMETRO MÉDIO DE 1 A 2 CM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FIRMEZA E TEXTURA CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHA OU RESSECAMENTO. O LOTE DEVERÁ TER HOMOGENEIDADE VISUAL EM TAMANHO E COLORAÇÃO, SENDO LIVRE DE DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO, AMARELAMENTO OU DEFORMAÇÕES. NÃO DEVE APRESENTAR DANOS POR PRAGAS OU LESÕES CAUSADAS POR MANUSEIO INADEQUADO. O QUIABO SERÁ ENTREGUE EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS VIGENTES, INCLUINDO AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE QUAISQUER ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.920	QUILO
111	**REPOLHO VERDE**: REPOLHO; VERDE, CABEÇA ARREDONDADA; PESO POR UNIDADE VARIANDO DE 1,7 A 3,0KG; APRESENTANDO COLORAÇÃO DAS FOLHAS VERDE E TEXTURA LISA; O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO: FERIMENTO, PODRIDÃO, DANO POR PRAGA; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MÚLTIPLA DE 1,00 X 1,20M (COM 16 UNIDADES); CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS ALTERAÇÕES ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	960	QUILO
112	**RUCULA:** A RÚCULA DEVE SER FRESCA, COM FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E TEXTURA CROCANTE. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, SEM FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU DANIFICADAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO MANCHAS, PODRIDÃO, PRESENÇA DE PRAGAS OU VIROSE. AS FOLHAS DEVEM ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE TERRA OU OUTROS CONTAMINANTES, COM AROMA CARACTERÍSTICO E SEM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. A RÚCULA DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES, INCLUINDO AS EXIGÊNCIAS DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE EVENTUAIS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	4.800	UNIDADE
113	**SALSA (SALSINHA):** A SALSA (SALSINHA) DEVE SER FRESCA, COM FOLHAS DE COLORAÇÃO VERDE INTENSA E AROMA CARACTERÍSTICO. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO DAS FOLHAS, SEM SINAIS DE MURCHA, SECAGEM OU DANOS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO FOLHAS AMARELADAS, MANCHAS, PODRIDÃO OU PRESENÇA DE PRAGAS. AS FOLHAS DEVEM ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE TERRA E OUTROS CONTAMINANTES, COM TEXTURA CROCANTE E SEM SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. A SALSA SERÁ ENTREGUE EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS E REGULAMENTOS VIGENTES, INCLUINDO AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. O PRODUTO ESTARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, CONFORME OS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	1920	UNIDADE
114	**TOMATE SALADA:** 1ª QUALIDADE; FRUTOS MÉDIOS, FORMATO ARREDONDADO A LEVEMENTE ALONGADO, CALIBRES UNIFORMES; COLORAÇÃO VERMELHO-INTENSA HOMOGÊNEA (MADURO FIRME); POLPA ÍNTEGRA E CONSISTENTE; EPIDERME LISA E BRILHANTE; SEM RACHADURAS, CICATRIZES PROFUNDAS, MANCHAS OU MURCHA; PEDÚNCULO VERDE (QUANDO PRESENTE), CORTE LIMPO; LIMPO, LIVRE DE	2.800	QUILO

	SUJIDADES, PRAGAS E PODRIDÕES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
115	**TANGERINA PONKAN:** A TANGERINA PONKAN DEVE SER DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, MANCHAS OU DEFEITOS VISÍVEIS. O TAMANHO E A COLORAÇÃO DEVEM SER UNIFORMES, COM AS FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS, SEM SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU DANOS. A TANGERINA NÃO PODE APRESENTAR DEFEITOS COMO PODRIDÃO, MANCHAS, RACHADURAS OU INDÍCIOS DE PRAGAS. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL TANTO NO TAMANHO QUANTO NA COLORAÇÃO, GARANTINDO A QUALIDADE DO PRODUTO. AS TANGERINAS DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR. AS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMATIVAS VIGENTES, INCLUINDO AS ESPECIFICAÇÕES DA ANVISA, INMETRO E RDC 12/01, ALÉM DE EVENTUAIS ALTERAÇÕES POSTERIORES.	4.800	QUILO
116	**VAGEM:** VAGEM; MANTEIGA; EXTRA A (COMPRIMENTO ENTRE 12 E 15CM); CASCA C/ COLORACAO VERDE ESBRANQUICADA; C/ PERFIL SEMI-ARQUEADO E PRESENCA DE FIO; O LOTE DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR OS DEFEITOS FERIMENTO, MURCHO, PODRIDAO E PASSADO; DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM SUB MULTIPLA DE 1,00X1,20M; CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	480	QUILO
117	**PÃO FRANCÊS:** PÃO FRANCÊS COM PESO DE 50G POR UNIDADE, 0G DE GORDURA TRANS E VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 35%, LIPÍDIOS MÍNIMOS DE 2,0G, PROTEÍNAS MÍNIMAS DE 9,0G E VALOR CALÓRICO MÍNIMO DE 290 KCAL. OS INGREDIENTES DO PÃO SÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO, OVOS E LEITE. A CASCA DO PÃO SERÁ DE COR CASTANHO DOURADA, HOMOGÊNEA E BRILHANTE, COM ASPECTO LISO, UNIFORME, HOMOGÊNEO E COM SUPERFÍCIE MACIA. O FORMATO DO PÃO SERÁ ALONGADO, COM MIOLO DE COR CONSISTENTE, SEDOSO E ELÁSTICO, QUE NÃO ESFARELA. A ESTRUTURA DO MIOLO SERÁ CONSISTENTE, SEDOSA E ELÁSTICA, SEM ESFARELAR. O SABOR SERÁ CARACTERÍSTICO E ISENTO DE SABORES ESTRANHOS (COMO AMARGO, AZEDO OU ALTERADO), E O AROMA SERÁ CARACTERÍSTICO, AGRADÁVEL E ISENTO DE AROMAS ESTRANHOS (COMO FERMENTO, ÁCIDO, RANÇOSO OU ALTERADO). A TEXTURA DO PÃO SERÁ SEDOSA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE. O PÃO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE POLIETILENO. AS ENTREGAS DEVERÃO SER FEITAS DIRETAMENTE DO FORNECEDOR PARA OS LOCAIS INFORMADOS, COM AUTORIZAÇÃO PARA DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS QUE NÃO ATENDAM AOS PADRÕES EXIGIDOS: TEXTURA E APARÊNCIA ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ASSADO UNIFORMEMENTE, SABOR CONDIZENTE COM A RECEITA, FABRICADO E EMBALADO NO DIA ANTERIOR À ENTREGA E NA QUANTIDADE SOLICITADA. QUANDO NECESSÁRIO, SERÁ ENVIADA UMA AMOSTRA DO PRODUTO PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA, MICROSCÓPICA E ORGANOLÉPTICA, COM O OBJETIVO DE VERIFICAR A COMPOSIÇÃO EXIGIDA E A QUALIDADE DO PRODUTO. AS DESPESAS COM ESSAS ANÁLISES SERÃO DE RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR.	20.000	QUILO
118	**MINIPÃO FRANCES:** MINIPÃO FRANCÊS COM PESO DE 30G POR UNIDADE, COM 0G DE GORDURA TRANS E VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS. O PÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 35%, LIPÍDIOS MÍNIMOS DE 2,0G, PROTEÍNAS MÍNIMAS DE 9,0G E VALOR CALÓRICO MÍNIMO DE 290 KCAL. OS INGREDIENTES SÃO: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO, OVOS E LEITE. AS CARACTERÍSTICAS DO PÃO SÃO AS SEGUINTES: A CASCA DEVERÁ TER COR CASTANHO DOURADA, HOMOGÊNEA E BRILHANTE; O ASPECTO DA CASCA DEVERÁ SER LISA, UNIFORME, HOMOGÊNEA, COM SUPERFÍCIE MACIA; O FORMATO SERÁ ALONGADO; O MIOLO TERÁ COR CONSISTENTE, SEDOSA E ELÁSTICA, NÃO ESFARELANDO; A ESTRUTURA DO MIOLO SERÁ CONSISTENTE, SEDOSA E ELÁSTICA, TAMBÉM NÃO ESFARELANDO. O SABOR DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS (COMO AMARGO, AZEDO OU ALTERADO), E O AROMA DEVERÁ SER CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, ISENTO DE AROMAS ESTRANHOS (COMO DE FERMENTO, ÁCIDO, RANÇOSO OU ALTERADO). A TEXTURA SERÁ SEDOSA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO CONTER A DATA DE FABRICAÇÃO E/OU VALIDADE. OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES DE POLIETILENO. AS ENTREGAS DEVERÃO SER FEITAS DIRETAMENTE DO FORNECEDOR PARA OS LOCAIS INFORMADOS, SENDO ESTES AUTORIZADOS A DEVOLVER OS PÃES QUE NÃO ATENDAM AOS PADRÕES DE TEXTURA E APARÊNCIA ADEQUADAS PARA CONSUMO, ASSADOS UNIFORMEMENTE, COM SABOR CONDIZENTE COM A RECEITA, FABRICADOS E EMBALADOS NO DIA ANTERIOR À ENTREGA E NA QUANTIDADE SOLICITADA. QUANDO NECESSÁRIO, AMOSTRAS DO PRODUTO PODERÃO SER ENVIADAS PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA, MICROSCÓPICA E ORGANOLÉPTICA, COM O OBJETIVO DE VERIFICAR A COMPOSIÇÃO EXIGIDA E A QUALIDADE DO PRODUTO. AS DESPESAS COM ESSAS ANÁLISES SERÃO DE RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR.	500KG	QUILO
119	**CARNE BOVINA EM CUBOS IN NATURA:** TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A). OBS.: **CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS**. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE,	9.600	QUILO

	DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
120	**CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA:** TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: MOÍDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A). OBS: **CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA.** CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS APARTIR DA DATA DE ENTREGA.	19.200	QUILO
121	**COXA E SOBRECOXA COM OSSO E PELE:** TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO. OBS.: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	9.600	QUILO
122	**COXINHA DA ASA:** TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXINHA DA ASA DE FRANGO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO. OBS.:**COXINHA DA ASA DE FRANGO** PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	960	PACOTE DE 1KG
123	**CARNE DEFUMADA:** TIPO CORTE: **TOUCINHO (BACON)**, TIPO ANIMAL: SUÍNA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO.A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA	960	QUILO
124	**PEIXE IN NATURA:** TILAPIA, TIPO DE CORTE: FILÉ, PRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A). OBS.: **FILÉ DE TILÁPIA** SEM ESPINHA CONGELADO LIMPO COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. CONTENDO NO MÁXIMO 6% DE GELO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, INSPECIONADA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS (SIM, SIP OU SIF), DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA. - TRANSPORTE: DEVERÁ SER FEITO OBRIGATORIAMENTE EM CARRO REFRIGERADO, OBEDECENDO À TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA DE SAÚDE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES PESADOS E ETIQUETADOS DE ACORDO COM O PEDIDO SEMANAL, SOLICITADO PELO PMAE.ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. TRANSPORTE: DEVERÁ SER FEITO OBRIGATORIAMENTE EM CARRO REFRIGERADO, OBEDECENDO À TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA DE SAÚDE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES PESADOS E ETIQUETADOS DE ACORDO COM O PEDIDO SEMANAL, SOLICITADO PELO PMAE - DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS RESFRIGERADOS, OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE. VALIDADE MINIMA DE 04(QUATRO) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM: DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.	3.840	PACOTE DE 1KG
125	**FILÉ DE PEITO EM CUBOS:** TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILE DE PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO. OBS.: **FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO EM CUBOS**, IN NATURA, EM CUBOS, CONGELADO	7.200	PACOTE DE 1KG

	CONSISTÊNCIA FIRME E COMPACTA. SEM OSSO E SEM PELE, COM COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTOS DE SUJIDADES QUAISQUER ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO.		
126	**CARNE BOVINA EM ISCAS IN NATURA:** TIPO CORTE: PATINHO, APRESENTAÇÃO: FATIADA ISCAS PARA STROGONOFF, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A).OBS: CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS. CARNE DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COM POUCA GORDURA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICOS DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA N° 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U DE 18/11/88, SEÇÃO I. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC N°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5. ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. SEÇÃO I EM 10/01/01. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS APARTIR DA DATA DE ENTREGA.	7.200	QUILO
127	**CARNE SUINA IN NATURA:** TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A). OBS.: **CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS** CARNE RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, SECO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SENDO OS CORTES DE PERNIL SUÍNO, EM PACOTES DE 2KG.	4800	QUILO

VALOR TOTAL GERAL: R$ _____ (_____)

OBS. 01: Se houver divergência ou discrepância entre os valores unitário e total, prevalecerá sempre o VALOR UNITÁRIO.

OBS. 02: Nos valores propostos acima, estão inclusos todos e quaisquer encargos inerentes ao fornecimento objeto desta proposta, tais como: tributos, taxas, transportes, carregamento, descarregamento, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro, e outros que, direta e indiretamente, incidam sobre o perfeito e integral cumprimento da proposta apresentada.

CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO: As condições que envolvem o fornecimento dos produtos (prazos, locais de entrega etc.), bem como o respectivo pagamento, devem seguir as disposições expressas no edital.

PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados da data limite para apresentação das propostas nesta licitação, sendo considerado prorrogado automaticamente, por iguais e sucessivos períodos até o término do processamento da respectiva licitação.

DECLARAÇÕES QUE ACOMPANHAM A PROPOSTA DE PREÇOS:
A empresa licitante, autora desta proposta de preços, DECLARA, para os devidos fins e efeitos de direito que as mercadorias ofertadas nesta proposta comercial, atendem fielmente às disposições do Edital e dos anexos do respectivo Pregão Eletrônico e são de primeira qualidade.

DECLARA, ainda, sob as penas da lei, em especial quanto ao artigo 299, do Código Penal Brasileiro, que:

- a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela licitante, e o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação quanto a participar ou não da referida licitação;
- o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal de Santa Lucia - SP, antes da abertura oficial das propostas; e
- está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo:_____

CPF: _____ **RG:** _____

Data de Nascimento: ____/____/_____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional _____

E-mail pessoal:_____

Telefone(s):_____

_____**, _____ de** _____ **de 2026.**

_____

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME: _____

RG Nº. _____ **CPF Nº.** _____

Prefeitura do Município de Santa Lúcia
Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, Santa Lucia/SP.
CEP: 14825-011 – Tel: (16) 33969600
e-mail: licitacao@santalucia.sp.gov.br

ANEXO VI

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO
REFERENTE – PROCESSO Nº. 027/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 006/2026

CONTRATANTE:_____
CONTRATADO:_____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):_____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1 Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://doe.tce.sp.gov.br/), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome:_____

Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

Pela contratada:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):
Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____
Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

Prefeitura do Município de Santa Lúcia
Rua Coronel Luiz Pinto, 319, Centro, Santa Lucia/SP.
CEP: 14825-011 – Tel: (16) 33969600
e-mail: licitacao@santalucia.sp.gov.br

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP
REFERENTE – PROCESSO Nº. 027/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 006/2026

CONTRATANTE:
CNPJ Nº:
CONTRATADA:
CNPJ Nº:
CONTRATO N° (DE ORIGEM):
DATA DA ASSINATURA:
VIGÊNCIA:
OBJETO:
VALOR (R$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA:
RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)