# ANEXO I
# TERMO DE REFERÊNCIA

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO** (art. 6º, XXIII, "a", Lei 14.133/21).

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis, hortifrutigranjeiros e proteínas), para atender a necessidade da Rede Municipal e Estadual de Ensino de Cândido Rodrigues/SP, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste documento e em seus anexos.

1.2. A contratação visa à aquisição de itens para utilização na alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes públicas municipal e estadual de ensino localizadas no Município, em atendimento às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como proporcionar condições adequadas de oferta de alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria-Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

1.3. A presente licitação será processada na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 2.518/2023 e demais normas correlatas, destinando-se à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observados os princípios da legalidade, isonomia, eficiência, economicidade e planejamento.

1.4. Os itens, quantidades, lotes e respectivos regimes de participação que compõem o objeto deste Termo de Referência são os informados no quadro abaixo, no qual constam:

a) a composição de cada lote e o seu valor estimado;

b) a indicação dos lotes de participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do item 1.23.1;

c) nos lotes de valor estimado superior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), o quantitativo de cada item destinado à cota principal e à cota reservada, nos termos do item 1.23.2; e

d) o preço unitário máximo de cada item, que constitui critério de aceitabilidade das propostas, nos termos do item 1.23.3.

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 1 | 002.004.002 | **Açafrão**: Da terra, produto de primeira qualidade, puro, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500g. | PCT | 44, | 21,64 | 952,16 |
| 2 | 002.002.768 | **Achocolatado em pó**: Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes e limpos de primeira qualidade deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 1 kg. | KG | 15, | 17,28 | 259,20 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 3 | 002.001.083 | **Açúcar Cristal**: De primeira qualidade; obtido da cana-de-açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 5kg. | PCT | 180, | 21,34 | 3.841,20 |
| 4 | 002.003.391 | **Açúcar Mascavo**: De primeira qualidade; obtido da cana-de-açucar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500g. | UN | 5, | 10,16 | 50,80 |
| 5 | 002.001.939 | **Açúcar refinado**: De primeira qualidade; obtido da cana-de-açucar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 1 Kg. | KG | 113, | 6,26 | 707,38 |
| 6 | 002.002.626 | **Ameixa em calda**: Frutos maduros, roxos, graúdos, consistência firme, sadios e limpos. Cozidos com água e açúcar. Aspecto/Qualidade: Frutas inteiras (sem estar desmanchando), isentas de parasitas, sujidades, larvas, ferrugem ou sujeira externa. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem: Lata de aço, limpa, não amassada, não estufada e resistente, que garanta a integridade do produto. Contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Lata 320 g. | LTA | 15, | 20,63 | 309,45 |
| 7 | 002.002.627 | **Ameixa Preta seca sem caroço**: Ameixa preta desidratada, selecionada, inteira, sã, limpa, isenta de sujidades, larvas, parasitas, fermentações, manchas ou defeitos. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos, sem cheiro alterado ou rançoso. Produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 100g. | PCT | 15, | 11,75 | 176,25 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 8 | 002.002.537 | **Amendoim torrado moído**: Beneficiado, descascado, sem sal, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500g. | PCT | 5, | 16,06 | 80,30 |
| 9 | 002.002.284 | **Amido de milho**: Produto amiláceo extraído do milho (Zea mays L.), composto por amido de milho puro. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor característicos (isento de odores estranhos). Produto deve ser isento de materiais terrosos, parasitas, larvas e sujidades. Não poderá apresentar umidade excessiva, fermentação ou ranço. Apresentar ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. De primeira qualidade. Isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 500 g. | UN | 339, | 7,83 | 2.654,37 |
| 10 | 002.003.126 | **Arroz branco tipo 1**: Arroz branco polido, Tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos provenientes da espécie Oryza sativa L., submetidos ao processo de beneficiamento, polimento e seleção, de safra recente. O produto deverá apresentar grãos longos, finos e predominantemente inteiros, de coloração branca uniforme, livres de impurezas, matérias estranhas e contaminantes, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Umidade máxima: 14%. Grãos inteiros predominantes, respeitando os limites de defeitos e quebrados previstos na legislação vigente. Isento de sujidades, materiais terrosos, pedras, cascas, insetos vivos ou mortos, larvas e fragmentos estranhos. Ausência de odores estranhos, mofo, fermentação ou ranço. Grãos com boa integridade física e aparência uniforme. Características após cocção: Bom rendimento volumétrico após o preparo. Grãos soltos, macios e não empapados. Manter boa aparência, textura e sabor característico após cocção. Acondicionado em saco plástico transparente, contendo informação nutricional, atóxico, limpo, intacto e resistente. Similar ao Prato Fino, Urbano ou Empório São João. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Pacote 5 kg.. | PCT | 1.065, | 25,92 | 27.604,80 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 11 | 002.002.928 | **Arroz Integral**: Produto longo, fino, de primeira qualidade. Beneficiado e integral tipo 1, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos de substâncias nocivas à saúde. Acondicionado em saco plástico transparente, contendo informação nutricional, atóxico, limpo, intacto e resistente. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote1 kg. | PCT | 9, | 11,07 | 99,63 |
| 12 | 002.002.441 | **Atum sólido em conserva**: Atum sólido (em pedaços grandes/lombo), preparado com peixe fresco, limpo, descabeçado, eviscerado e submetido a esterilização comercial. Composição/Ingredientes: Atum, óleo comestível (preferencialmente óleo de soja ou azeite), água e sal. Livre de corantes, conservantes artificiais e gordura trans. Características Organolépticas: Peixe com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Carne firme, isenta de parasitos, sujidades, larvas, vísceras, pele, espinhas e carne escura. Meio de Cobertura: Óleo vegetal comestível. A porcentagem de óleo e líquido de cobertura deve respeitar as normas da ANVISA (geralmente peso drenado deve ser condizente com a capacidade da lata). Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 170 g. | UN | 248, | 12,56 | 3.114,88 |
| 13 | 002.002.628 | **Aveia em flocos finos**: produto obtido a partir da moagem e laminação do grão de aveia. Deve ser de primeira qualidade, apresentando coloração, odor e sabor característicos. Flocos finos, uniforme, limpo, isento de matérias estranhas, sujidades, parasitas ou larvas. Produto de primeira qualidade. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade Mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 45, | 10,15 | 456,75 |
| 14 | 002.001.781 | **Azeite de oliva extra virgem**: Azeite de Oliva Extra Virgem. Acidez: Máxima de 0,5%. Tipo: Primeira prensagem a frio ou extração a frio. Aspecto/Sabor: Límpido, sabor e aroma característicos. Embalagem: Frasco de vidro escuro ou lata (para proteger da luz e oxidação). Capacidade de 500ml (ou conforme necessidade do edital). Rotulagem: Conforme normas da ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Deve conter informações nutricionais, país de origem, lote e data de validade. Validade: Mínima de 12 meses a contar da data de entrega, garantindo frescor. Proibição: Não deve conter mistura com outros óleos (soja, | UN | 135, | 37,89 | 5.115,15 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | girassol, etc.) ou azeites lampantes. Apresentação: Unidade 500 ml. | | | | |
| 15 | 002.001.760 | **Azeitona verde em conserva sem caroço**: Produto de primeira qualidade. Ingredientes: Azeitonas verdes, água e sal (salmoura). Não deve conter corantes artificiais ou conservantes proibidos pela ANVISA. Características Organolépticas: Frutos de coloração verde uniforme (característica da variedade), polpa firme, sabor e odor característicos, isenta de sabores estranhos ou ranço. Aspectos Físicos: Frutos inteiros, sem caroço (descaroçadas mecanicamente), sem pedaços de caroço, sem presença de mofos, sujidades, corpos estranhos, parasitas ou insetos. Tamanho médio/uniforme. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade mínima de 6 meses, no ato da entrega. Apresentação: Balde 2 kg. | BD | 75, | 59,30 | 4.447,50 |
| 16 | 002.002.968 | **Azeitona Verde em rodelas**: Azeitonas verdes, picadas (fatiadas/picadas), provenientes de frutos sãos, limpos, firmes, sem caroço, de cor verde oliva característica, sem manchas, sem viscosidade e sem manchas superficiais. Processamento: Frutos processados, imersos em salmoura, com sabor e odor característicos. Conservação/Aspecto: A salmoura deve ser translúcida, sem turbidez, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou adulterações. Embalagem: Acondicionada em embalagem apropriada (pacote plástico/filme polipropileno atóxico ou balde), resistente, lacrada, contendo a identificação do produto, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote e data de validade. Prazo de validade mínima de 6 meses, no ato da entrega. Apresentação: Sache 200g. | SCH | 225, | 8,94 | 2.011,50 |
| 18 | 002.001.942 | **Baunilha**: Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 30 ml. | UN | 80, | 10,24 | 819,20 |
| 20 | 002.001.976 | **Bicarbonato de sódio**: Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega Apresentação: Unidade 40 g. | UN | 30, | 4,82 | 144,60 |
| 22 | 002.003.392 | **Biscoito Polvilho salgado assado**: Ingredientes: Polvilho (azedo ou doce), ovos, óleo vegetal e sal. Não deve conter glúten, leite ou derivados (para | PCT | 615, | 11,50 | 7.072,50 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | atender a restrições alimentares). Características Físicas: Biscoito assado, crocante, com formato irregular (tipo palito ou rosquinha), cor clara, sabor e aroma característicos, isento de matérias estranhas ou ranço. Embalagem: Plástica, atóxica, transparente, vedada, deve conter rotulagem completa: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78) e RDC N° 26, de 2 de julho de 2015. Validade Mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pct 80g. | | | | |
| 24 | 002.002.786 | **Biscoito tipo rosquinha**: Sabor leite ou nata. Produto livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 400 g. | PCT | 75, | 10,05 | 753,75 |
| 25 | 002.001.646 | **Bolacha água e sal**: Produto livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 360 g. | PCT | 150, | 6,46 | 969,00 |
| 26 | 002.002.931 | **Bolacha Maisena**: Produto livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 360 g. | PCT | 150, | 7,75 | 1.162,50 |
| 27 | 002.003.133 | **Cacau em pó 100% puro**: Cacau em pó, 100% solúvel, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar. Produto solúvel, com teor de gordura (manteiga de cacau) adequado (ex: 10% a 12%), sabor e aroma intensos de chocolate. Não deve conter glúten, lactose ou impurezas como cascas ou pedregulhos. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias. Apresentação: Pacote 500g. | PCT | 201, | 26,35 | 5.296,35 |
| 28 | 002.002.741 | **Café em pó**: Produto obtido exclusivamente de 100% grãos da espécie Coffea arabica, de padrão | PCT | 45, | 28,80 | 1.296,00 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | de qualidade mínima superior, devendo estar em conformidade com as normas da ABIC -Associação Brasileira da Indústria de Café, possuindo, no mínimo, o selo de pureza "Superior", admitindo-se, igualmente, produtos que ostentem selos de categorias superiores, como "Gourmet" ou "Especial", ou certificações de qualidade equivalentes emitidas por entidades reconhecidas (ex.: BSCA – Associação Brasileira de Cafés Especiais, SCA – Specialty Coffee Association). O produto deverá apresentar torra média, uniforme, sem grãos carbonizados ou defeituosos, garantindo padrão sensorial adequado e ter prazo de validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Apresentação: Pct 500 g. | | | | |
| 29 | 002.001.947 | **Canela em pó**: 100% pura, sem açúcar. Produto de primeira qualidade, pó fino, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 100 g. | PCT | 35, | 8,97 | 313,95 |
| 30 | 002.001.946 | **Canela em rama**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 10 g. | PCT | 35, | 7,30 | 255,50 |
| 31 | 002.002.630 | **Canjica branca**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 21, | 6,01 | 126,21 |
| 32 | 002.004.006 | **Cereal de milho sem açúcar**: Flocos de milho, Milho, sal, complexo vitamínico [ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), ácido fólico], complexo mineral [pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)], antioxidantes lecitina de soja e TBHQ. Podendo conter glúten, e derivados de soja. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima | PCT | 150, | 23,75 | 3.562,50 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 1 kg. | | | | |
| 33 | 002.004.113 | **Chá de camomila**: constituído exclusivamente por capítulos florais (flores) de Matricaria recutita (ou Matricaria chamomilla), secos e genuínos. Apresentação: Sachê individual (saquinho) de papel filtro atóxico, selado, com barbante e etiqueta, acondicionados em embalagem secundária (caixa de papel cartão). Produto vegetal seco, de cor amarela pardacenta, com aroma e sabor próprios da camomila, isento de sujidades, larvas, bolores, fragmentos de insetos, substâncias nocivas ou materiais estranhos. Peso do Sachê: Mínimo de 1,0g a 1,5g por sachê (especificar a preferência). Embalagem Secundária: Caixa contendo 10 sachês. As caixas devem ser resistentes, fechadas e lacradas, garantindo a integridade do produto. A embalagem deve conter obrigatoriamente: nome do produto, marca, peso líquido, lista de ingredientes, identificação da origem (fabricante), data de fabricação, prazo de validade e número de lote. O produto deve ser isento de corantes e conservantes artificiais. Deve apresentar cor, sabor e aroma característicos de camomila, não sendo aceito produto com cheiro de mofo ou armazenado inadequadamente. Prazo de validade mínimo de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Caixa com 10 sachês. | CX | 39, | 12,69 | 494,91 |
| 34 | 002.002.286 | **Chá mate**: Produto obtido a partir da torrefação e extração aquosa das folhas e ramos da erva-mate (Ilex paraguariensis). De primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem em conformidade com as normas da ANVISA e Ministério da Agricultura (MAPA), contendo: marca, ingredientes, peso líquido, prazo de validade, lote, dados do fabricante e número de registro/isenção atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 250g. | CX | 15, | 10,04 | 150,60 |
| 35 | 002.001.780 | **Chantilly**: Produto de primeira qualidade deverá ser entregue em temperatura ambiente, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Caixa 1litro. | CX | 22, | 22,41 | 493,02 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 36 | 002.002.447 | **Chocolate em barra ao leite**: Produto de primeira qualidade deverá ser entregue em temperatura ambiente, sem estar derretido, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: 1 kg. | KG | 12, | 50,34 | 604,08 |
| 37 | 002.002.448 | **Chocolate em barra branco**: Produto de primeira qualidade deverá ser entregue em temperatura ambiente, sem estar derretido, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: 1kg. | KG | 8, | 45,61 | 364,88 |
| 38 | 002.003.136 | **Chocolate em barra meio amargo**: Produto de primeira qualidade, deverá ser entregue em temperatura ambiente, sem estar derretido, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: 1 kg. | KG | 17, | 51,68 | 878,56 |
| 40 | 002.004.007 | **Chocolate em pó 70%**: Chocolate em pó solúvel, preparado a partir do cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar. Teor: Mínimo de 70% de cacau e, no máximo, 30% de açúcar. Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Cor marrom característica, sabor e odor próprio de chocolate/cacau. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada, resistente, devendo conter externamente a identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do órgão fiscalizador (S.I.F., S.I.E. ou SIM). Prazo de validade mínimo de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 1 kg. | PCT | 72, | 32,01 | 2.304,72 |
| 41 | 002.001.650 | **Chocolate granulado**: chocolate granulado macio, formulado sem lactose, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem contendo rotulagem nutricional completa, lista de ingredientes, data de fabricação, validade e identificação clara de "SEM LACTOSE" ou "ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM LACTOSE". Embalagem plástica, atóxica, resistente, selada e | PCT | 90, | 6,96 | 626,40 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | hermeticamente fechada. Prazo de validade de no mínimo 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 120 g. | | | | |
| 42 | 002.001.190 | **Coco ralado em flocos**: Coco ralado seco, formato flocos (grosso), obtido a partir da amêndoa do coco seco (Cocos nucifera L.), desidratado, sem adição de açúcar e sem extração de leite. Produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 120 dias, no ato da entrega Apresentação: Pacote 100 g. | UN | 341, | 10,63 | 3.624,83 |
| 43 | 002.001.951 | **Colorífico**: Colorífico (colorau) em pó fino, homogêneo, obtido exclusivamente através da moagem de sementes de urucum (Bixa orellana L.), dessecadas e limpas, acrescido ou não de óleo vegetal comestível (milho, soja, girassol ou algodão), puro, isento da adição de amido, fubá, sal, corantes artificiais ou outros enchimentos/extensores. De primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro próprios, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 188, | 10,59 | 1.990,92 |
| 44 | 002.001.598 | **Cravo da índia**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Apresentação: Pacote 10 g. | PCT | 27, | 8,60 | 232,20 |
| 45 | 002.001.053 | **Creme de leite**: Creme de leite esterilizado (convencional), obtido a partir do leite de vaca integral, homogeneizado. Deve ter consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de substâncias conservadoras (exceto estabilizantes permitidos), sem sabores estranhos (ranço, mofo) e sem grumos. Ingredientes Básicos: Creme de leite e estabilizantes (ex: fosfato dissódico INS 339ii ou citrato de sódio INS 331iii). Gordura (Lipídios): Mínimo de 17% a 20% (conforme padrão de identidade e qualidade do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalado em lata, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter | LTA | 383, | 7,11 | 2.723,13 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Apresentação: Lata 300 g. | | | | |
| 47 | 002.002.962 | **Erva doce**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade: Mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Apresentação: Pacote 20 g. | PCT | 30, | 7,34 | 220,20 |
| 48 | 002.001.453 | **Ervilha**: Produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais, isento de sujeiras, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso; acondicionado em lata íntegra e sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente. Validade: Mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Apresentação: Sache 170g. | SCH | 195, | 4,30 | 838,50 |
| 49 | 002.001.087 | **Extrato de Tomate**: extrato de tomate pronto, deverá ser preparado com frutos maduros, sãos, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio.de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) atóxica, com informação nutricional. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Sache 340g. | SCH | 300, | 4,57 | 1.371,00 |
| 51 | 002.003.373 | **Farinha de aveia integral**: 100% integral, em flocos finos, tipo integral (grão prensado), fonte de fibras e alto teor nutricional, cor bege clara, odor e sabor característicos, livre de fragmentos estranhos, larvas, detritos e mofo, sem glúten, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade, mínima de 60 dias. Apresentação: Pacote de 170g. | PCT | 9, | 9,96 | 89,64 |
| 52 | 002.004.020 | **Farinha de Linhaça**: dourada, obtida linhaça, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Apresentação: Pacote 200g. | PCT | 9, | 10,99 | 98,91 |
| 53 | 002.002.289 | **Farinha de mandioca torrada fina**: tipo 1, de primeira qualidade, obtida da raiz de Manihot esculenta. Deve ser seca, cor clara/branca, sabor característico, isenta de sujidades, larvas, grumos | PCT | 83, | 7,59 | 629,97 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | ou matérias estranhas. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | | | | |
| 54 | 002.001.710 | **Farinha de milho**: produto obtido da moagem do grão de milho (tipo 1), amarelo, com textura média, sem impurezas, umidade ou odores estranhos. Deve estar enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 189, | 5,87 | 1.109,43 |
| 55 | 002.002.789 | **Farinha de rosca**: produto obtido da moagem de pães, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos, textura fina/média, livre de sujidades e mofo. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 63, | 10,48 | 660,24 |
| 57 | 002.001.495 | **Farinha de trigo integral**: obtida a partir da moagem de grãos de trigo inteiros, contendo todas as partes comestíveis (casca, germe e endosperma). Deve ser 100% integral. Não deve conter mistura com farinha de trigo branca (refinada). Pó fino, homogêneo, cor castanho-claro característica (presença de farelo), livre de sujidades, parasitas, larvas ou ovos. Odor e sabor característico, livre de odores rançosos, mofados ou estranhos; isenta de sujidade, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo, materiais terrosos; acondicionada em embalagem, atóxica, não violada, deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 1 kg. | PCT | 18, | 8,47 | 152,46 |
| 58 | 002.001.579 | **Farinha de trigo tipo 1**: Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico. Produto obtido pela moagem de grãos de trigo selecionados, limpos e sãos (Triticum aestivum L.). Características: Farinha clara, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Textura fina e homogênea. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente (RDC nº 150/2017 - ANVISA). Tipo: Tipo 1 (alta qualidade, com baixo teor de cinzas e cor clara). Embalagem: Pacotes de 1kg, confeccionados em material atóxico, resistente, vedado, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, | UN | 1.050, | 7,70 | 8.085,00 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | prazo de validade e carimbo do M.A.P.A. (Ministério da Agricultura) ou serviço de inspeção equivalente. Validade: Mínimo de 90 dias a contar da data de entrega. Similar a "Venturelli". Apresentação: Pacote 1 kg. | | | | |
| 59 | 002.003.400 | **Farinha Panko**: farinha de rosca estilo japonês. Flocos grandes, secos e crocantes (não granulada fina), ideal para empanar carnes, peixes, aves e preparos de culinária oriental. Composição Básica: Farinha de trigo, levedura/fermento, sal e gordura vegetal. Pode conter amido de milho. Cor: Branca a levemente amarelada (característica do produto). Embalagem atóxica, resistente, transparente ou opaco, não violada, deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 500g. | PCT | 75, | 21,09 | 1.581,75 |
| 60 | 002.001.959 | **Feijão branco**: Classe branco, acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 27, | 11,85 | 319,95 |
| 61 | 002.002.641 | **Feijão carioca**: tipo 1, safra nova, grãos inteiros, sãos, limpos e sem mofo ou parasitas. A umidade máxima deve ser de 15% a 18%, com coloração bege clara e listras marrons, garantindo cozimento rápido, caldo grosso e sabor característico Classe carioca, isentos de materiais terrosos, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos, carunchos, mofos ou pragas, acondicionada em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 2 Kg. | PCT | 1.065, | 11,69 | 12.449,85 |
| 62 | 002.003.401 | **Feijão Fradinho**: Tipo 1 (Extra limpo), de primeira qualidade, safra nova. Grãos inteiros, sadios, limpos e secos. Apresentar cor característica (branco/creme com halo preto), sem manchas, livre de materiais estranhos (terra, pedras, palhas), parasitas, insetos ou larvas. A embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, deve conter obrigatoriamente: nome do produto, marca, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante. | PCT | 38, | 12,47 | 473,86 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 1 Kg. | | | | |
| 63 | 002.001.677 | **Feijão preto**: Tipo 1, grãos obtidos da espécie Phaseolus vulgaris L. Safra corrente, primeira qualidade. Grãos inteiros, sadios, limpos, secos, isentos de materiais terrosos, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos, carunchos, mofos ou pragas. Cor uniforme, com brilho característico, sem grãos queimados, manchados, partidos ou amassados. Mínimo de 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros. Embalagem plástica transparente, resistente, solda reforçada, íntegra, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Mínimo 90 dias. Apresentação: Pacote 1 Kg. | PCT | 345, | 11,15 | 3.846,75 |
| 64 | 002.002.791 | **Fermento biológico fresco**: Ingredientes: Leveduras selecionadas (Saccharomyces cerevisiae). Tablete compacto, quebradiço, coloração clara e uniforme, odor característico de fermento. Embalagem: atóxica, resistente, selada, contendo dados do fabricante, lote e data de validade. Transporte: Refrigerado, garantindo a integridade do produto. Validade: Mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 138, | 25,67 | 3.542,46 |
| 65 | 002.002.451 | **Fermento biológico seco**: Fungos microscópicos vivos (Saccharomyces cerevisiae) e emulsificante monoestearato de sorbitana (E-491). Tipo seco, granular, de cor bege claro, inodoro ou odor característico de levedura, não apresentar grumos (empedrado). Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias. Apresentação: Pacote 10 g. | UN | 23, | 2,93 | 67,39 |
| 66 | 002.002.632 | **Fermento químico em pó**: Produto de primeira qualidade, composto por bicarbonato de sódio, amido de milho ou fécula de mandioca (agente de secagem) e sais ácidos (fosfatos/tartaratos). Deve apresentar características físicas e organolépticas adequadas: pó fino, cor branca, sem grumos, isento de mofo, sujidades ou odores estranhos. Acondicionamento: Embalagem primária original, atóxica, hermeticamente fechada (lata ou pote plástico), intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade Mínima de 60 dias. Apresentação: Unidade 250 g. | UN | 278, | 12,79 | 3.555,62 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 67 | 002.002.453 | **Frutas Cristalizadas**: Frutas Cristalizadas em cubos (tipo cubinhos coloridos ou variados). Composto majoritariamente por mamão verde, cascas de cítricos (laranja/cidra) e outras frutas comestíveis, cozidas e imersas em calda de açúcar, em pedaços regulares, textura firme, porém macia, brilhante, cor própria de cada fruta (verde, vermelho, amarelo), sem aspecto de ressecamento excessivo ou excesso de calda líquida. Produto sã, limpo, isento de matérias estranhas, larvas, insetos, parasitas, bolores ou sinais de fermentação. Embalagem plásticas transparentes e atóxicos, selados, pesando conforme o lote. Deve conter rotulagem nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses), número do lote, ingredientes e identificação do fabricante produto. Apresentação: Pacote 100g. | PCT | 38, | 10,03 | 381,14 |
| 68 | 002.001.178 | **Fubá de milho**: Tipo mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho, isento de matérias terrosas, parasitas ou ranço. De primeira qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de milho, seco, com coloração amarela característica, cheiro e sabor próprios. Não deve estar úmido, fermentado ou rançoso, isento de parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 1 kg. | KG | 279, | 7,59 | 2.117,61 |
| 69 | 002.002.792 | **Gelatina em pó, diversos sabores (morango, uva, abacaxi, limão, cereja, framboesa)**: saborosa e colorida artificialmente. Acondicionada em embalagem primária de 20g, hermeticamente fechada, constituída de material atóxico, resistente, que garanta a integridade e conservação do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação, marca do fabricante, procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparada com ingredientes limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Unid 30 g. | UN | 375, | 3,20 | 1.200,00 |
| 70 | 002.002.454 | **Gelatina em pó sem sabor**: Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, que com simples adicionamento | PCT | 38, | 4,76 | 180,88 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparada com ingredientes sãos e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Apresentação: Unid 12 g. | | | | |
| 71 | 002.001.717 | **Goiabada**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Barra 1 Kg. | BR | 60, | 15,60 | 936,00 |
| 72 | 002.001.718 | **Goiabada cremosa**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct 400g. | PCT | 60, | 9,73 | 583,80 |
| 76 | 002.001.499 | **Leite condensado**: Leite condensado semidesnatado, obtido pela retirada parcial da gordura do leite, seguido de evaporação e adição de açúcar. Ingredientes: Leite pasteurizado semidesnatado, açúcar e lactose (pode conter traços de conservantes autorizados). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Consistência cremosa, textura homogênea, sem grumos, cristais de açúcar ou impurezas. Cor branca a levemente amarelada. Sabor característico e doce, sem sabores artificiais, amargos ou rançosos. Teor de Gordura: de 4% a 6%. Embalagem: Tetra Park, resistente, contendo dados do fabricante, lote e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas do MAPA/ANVISA e possuir SIF, SIE ou SIM." Apresentação: Embalagem 395 g. | UN | 300, | 8,02 | 2.406,00 |
| 78 | 002.002.428 | **Leite de coco**: produto integral, obtido da polpa do coco maduro, com sabor e odor característicos, cor branca leitosa e textura homogênea, livre de grumos, impurezas ou sabores/odores estranhos (fermentado, rançoso), de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem lactose, sem glúten, sem mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Litro. | UN | 240, | 15,23 | 3.655,20 |
| 79 | 002.001.963 | **Leite em Pó Integral Instantâneo**: obtido por secagem de leite integral (spray drying), de consistência homogênea, sem grumos, coloração branca a levemente amarelada, com sabor e odor | UN | 75, | 16,09 | 1.206,75 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | característicos de leite fresco, sem sabores ou odores estranhos. O produto deve se dissolver rapidamente em água fria ou morna, com fácil dispersão e sem formar grumos. Enriquecido em Cálcio, Ferro e Zinco, e fortificado com Vitaminas A, D, C e E. Ingredientes Base: Leite integral, lecitina de soja (emulsificante para tornar instantâneo), vitaminas e minerais. Produto 100% puro, sem adição de amido, conservantes ou açúcares refinados, isento de matérias estranhas. Embalagem hermeticamente fechada, garantindo a integridade e conservação do produto contra umidade e luz, deve trazer as informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Unid 400 g. | | | | |
| 81 | 002.004.094 | **Lemon pepper**: Tempero desidratado à base de raspas de limão e pimenta-do-reino moída, podendo conter sal e outras especiarias (como cebola, alho ou cúrcuma). Produto seco, de granulação fina a média, homogêneo, livre de impurezas, corpos estranhos, parasitas ou larvas. Aroma e Sabor: Cítrico e picante característicos, aroma agradável, sem sabor ou odor de ranço ou mofo. Cor amarelada, característica dos ingredientes (cúrcuma/limão). Pacote ou pote selado, atóxico, transparente (se for embalagem primária, para conferência), resistente, que garanta a integridade do produto (impermeável a umidade). A rotulagem deve estar em conformidade com as normas da ANVISA, constando lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses na entrega e identificação do fabricante. Apresentação: Pct 30g. | PCT | 90, | 4,87 | 438,30 |
| 82 | 002.001.964 | **Lentilha**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 90, | 14,93 | 1.343,70 |
| 83 | 002.001.965 | **Louro**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct 10 g. | PCT | 60, | 3,50 | 210,00 |
| 84 | 002.003.372 | **Macarrão**: (Tipos: argolinha, penne, ave-maria, padre-nosso, espaguete, parafuso), Massa seca alimentícia, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais, ovos e sem | PCT | 3.390, | 6,59 | 22.340,10 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | conservantes artificiais. O produto deve ser de 1ª qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos, sem manchas ou pontos escuros. Após o cozimento, o macarrão deve manter sua forma, textura firme (preferencialmente al dente), cor uniforme, não apresentando aspecto grudento, quebradiço ou excessivamente macio. Produto deve ser isento de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Apresentação: Pct 500 g. | | | | |
| 85 | 002.002.472 | **Macarrão gravata**: Massa seca alimentícia, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais, ovos e sem conservantes artificiais. O produto deve ser de 1ª qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos, sem manchas ou pontos escuros. Após o cozimento, o macarrão deve manter sua forma, textura firme (preferencialmente al dente), cor uniforme, não apresentando aspecto grudento, quebradiço ou excessivamente macio. Produto deve ser isento de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 158, | 7,70 | 1.216,60 |
| 86 | 002.004.022 | **Macarrão Integral**: (tipo espaguete, penne ou parafuso) de primeira qualidade, integral, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o | PCT | 27, | 8,85 | 238,95 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Apresentação: Pct 500g. | | | | |
| 88 | 002.002.456 | **Macarrão talharim**: de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 158, | 7,97 | 1.259,26 |
| 89 | 002.002.796 | **Manjericão desidratado**: Em folha seca, obtido de espécies vegetais genuínas folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Validade mínima de 60 dias. Apresentação: Pct 50 g. | PCT | 48, | 5,62 | 269,76 |
| 96 | 002.001.967 | **Massa para Lasanha**: de primeira qualidade, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico, atóxico, com informação nutricional. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. Validade mínima de 90 dias na entrega. Apresentação: Unid 500g. | UN | 192, | 11,98 | 2.300,16 |
| 98 | 002.004.088 | **Massas para Pizza semi pronta**: Massa pré-assada para pizza, produzida à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto leve, macio, com textura consistente, cor clara e bordas leves. Ingredientes: Farinha de trigo, água, fermento biológico, óleo vegetal (ou margarina), açúcar, sal, especiarias e conservadores autorizados (propionato de cálcio e/ou sorbato de potássio). Embalagem plástica, transparente, atóxica, vedada (não violada), garantindo a integridade do produto. Diâmetro da massa de no mínimo 30cm. Embalagem atóxica, intacta, não | UN | 600, | 11,06 | 6.636,00 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 60 dias na entrega. Apresentação: Pct 300 g. | | | | |
| 99 | 002.001.013 | **Milho para pipoca**: tipo 1, Premium, de primeira qualidade. Grãos inteiros, sãos, limpos, secos, cor amarela uniforme, isentos de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais, livre de odores e sabores estranhos ao produto. De alta expansão (alto rendimento) e baixa taxa de piruá (não estourados). Grãos selecionados, de formato regular/irregular (butterfly), garantindo maciez. Embalagem: Pacote plástico transparente, resistente, atóxico, selado hermeticamente, com informações nutricionais, data de fabricação e validade visíveis. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 150, | 5,11 | 766,50 |
| 101 | 002.002.947 | **Milho verde em conserva**: Produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais; isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso; condicionado em sache íntegro e sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente. Validade mínima de 90 dias na entrega. Apresentação: Sache 300g. | SCH | 285, | 5,00 | 1.425,00 |
| 102 | 002.002.899 | **Molho de tomate refogado**: Molho de tomate tradicional, elaborado com polpa de tomate selecionado. Isento de amido, espessantes, conservantes artificiais e corantes. Produto pasteurizado, deverá ser preparado com frutos maduros, sãos, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio de acordo com a legislação vigente. Embalagem tipo sachê, atóxica, vedada, resistente, não deve apresentar estufamentos ou vazamentos. Rotulagem: Conforme legislação vigente (ANVISA), contendo ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses, lote e número de registro no órgão competente. Apresentação: Pacote 2 Kg. | UN | 600, | 12,79 | 7.674,00 |
| 103 | 002.002.948 | **Molho de tomate refogado**: Molho de tomate tradicional, elaborado com polpa de tomate selecionado. Isento de amido, espessantes, conservantes artificiais e corantes. Produto pasteurizado, deverá ser preparado com frutos maduros, sãos, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio de acordo com a legislação vigente. Embalagem tipo sachê, atóxica, vedada, resistente, não deve apresentar estufamentos ou vazamentos. Rotulagem: Conforme legislação | SCH | 264, | 3,40 | 897,60 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | vigente (ANVISA), contendo ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses, lote e número de registro no órgão competente. Apresentação: Pacote 2 Kg. | | | | |
| 106 | 002.002.219 | **Óleo de canola**: Óleo vegetal comestível, obtido da extração e refino da semente de canola (Brassica napus). Deve ser límpido, de cor amarela clara, odor e sabor característicos, isento de ranço, impurezas, material estranho ou contaminantes. Rico em gorduras insaturadas, baixo teor de gorduras saturadas (máximo 7%). Embalagem: vedada, rotulada de acordo com as normas da ANVISA (nome, marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade). Validade: Mínima de 6 meses Apresentação: Garrafa 900ml. | GR | 30, | 15,47 | 464,10 |
| 107 | 002.001.054 | **Óleo de soja**: Óleo de soja refinado, comestível, puro. 100% vegetal, extraído a partir do grão de soja (Glycine max L.). Nacional de primeira qualidade. Obtido de espécie vegetal; límpido, isento de impurezas e matéria estranha, isento de ranço; acondicionado em embalagem apropriada, não violada, com informação nutricional; suas condições. Deverão estar de acordo com a NTA-50 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Garrafa 900ml. | GR | 1.320, | 8,54 | 11.272,80 |
| 108 | 002.001.508 | **Orégano**: Nacional de primeira qualidade. Em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Apresentação: Pct 100 g. | PCT | 141, | 9,83 | 1.386,03 |
| 109 | 002.001.025 | **Ovos**: Frescos, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem rachaduras ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Dúzia. | DZ | 975, | 12,07 | 11.768,25 |
| 110 | 002.002.460 | **Palmito pupunha em conserva**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços de mofo. Embalagem de vidro atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Vidro 500 ml. | VIDR | 270, | 20,57 | 5.553,90 |
| 111 | 002.002.950 | **Pão de Forma Integral**: Pão de forma, integral, rico em cereais, fatiado verticalmente, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico | PCT | 36, | 14,15 | 509,40 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | atóxico transparente e incolor, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá declarar o nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade, ingrediente e/ou as informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias. Apresentação: Pct 500g. | | | | |
| 113 | 002.003.170 | **Pão de Forma tradicional**: fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento e sal. Sabor, odor e textura característicos. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura trans. Isento de sujidades, bolores e não embalado quente. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, garantindo a integridade do produto, com identificação clara contendo ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 30 dias. Apresentação: Pct 500g. | PCT | 270, | 11,72 | 3.164,40 |
| 114 | 002.003.404 | **Páprica defumada em pó**: Pó fino, homogêneo, seco, sem grumos. Cor vermelho intenso característico. Forte aroma de defumado, sabor característico, isento de sabores estranhos (mofo, ranço). Composto por pimentões secos e moídos. Não deve conter corantes artificiais. Produto puro, isento de matérias estranhas, sujidades, larvas e contaminação por microrganismos. Embalagem atóxica, resistente, hermeticamente fechada, que garanta a integridade e conservação do produto, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 20. | PCT | 83, | 4,53 | 375,99 |
| 115 | 002.004.018 | **Páprica Doce em pó**: pimentões secos e moídos, farinha de milho, óleo de soja e urucum moído, sem glúten, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem rachaduras ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 20 g. | PCT | 135, | 4,47 | 603,45 |
| 116 | 002.001.654 | **Polvilho azedo**: Polvilho de mandioca azedo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 135, | 7,98 | 1.077,30 |
| 117 | 002.001.724 | **Polvilho doce**: Polvilho de mandioca doce. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 285, | 8,04 | 2.291,40 |
| 122 | 002.002.797 | **Queijo ralado**: Queijo tipo ralado, de boa qualidade, condicionado em embalagens de 50g. | PCT | 66, | 7,41 | 489,06 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentação: Pct 50 g. | | | | |
| 127 | 002.001.510 | **Sal**: Refinado; iodado; com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; sabor: característico (salino). Apresentação: Pct 1 kg. | PCT | 499, | 3,39 | 1.691,61 |
| 128 | 002.001.512 | **Sardinha**: Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de Flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Apresentação: Lata 250 g. | LTA | 555, | 9,87 | 5.477,85 |
| 129 | 002.002.282 | **Trigo para quibe**: Produto de primeira qualidade, produzido a partir de matéria prima sã. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 113, | 9,76 | 1.102,88 |
| 130 | 002.002.464 | **Uva Passa Clara**: produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct 100g. | PCT | 27, | 9,74 | 262,98 |
| 131 | 002.002.465 | **Uva Passa Escura**: produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct. 100g. | PCT | 27, | 10,32 | 278,64 |
| 132 | 002.001.014 | **Vinagre**: Vinagre de álcool branco, de primeira qualidade, obtido através da fermentação acética de álcool etílico potável. Líquido límpido, incolor, sabor característico, isento de sujeiras, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica atóxica, resistente, hermeticamente fechada. Rótulo contendo marca, peso/volume, | UN | 750, | 5,22 | 3.915,00 |

| LOTE 1 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | ingredientes, número de registro no SIF/SIE/SIM (conforme legislação vigente), data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses na entrega. Apresentação: Unid. 1 litro. | | | | |
| | | **Subtotal do Lote 1** | | | | **R$ 238.602,96** |

| LOTE 2 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 73 | 002.001.239 | **Iogurte integral, sabor morango**: líquido cremoso, homogêneo, obtido pela fermentação do leite integral, preparado de fruta e açúcar, isento de grumos (queijos) ou separação de soro excessiva. Cor: Rosada, característica do morango, uniforme. Sabor e Aroma: Característico de morango e leite fermentado, agradável, sabor doce equilibrado, sem sabor ácido, amargo ou residual de aromatizantes artificiais, com presença de polpa de morango (alto teor). Ingredientes: Leite integral pasteurizado ou UHT. Preparado de morango (água, açúcar/xarope de açúcar, polpa de morango, acidulante ácido cítrico, aromatizante, corante natural carmim de cochonilha). Embalagem Tetra Park (cartonada asséptica) ou garrafa plástica de alta densidade (PEAD) com lacre de segurança, garantindo a integridade do produto. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Conservação: Transportado e armazenado em temperatura de refrigeração (máximo 10°C, ideal entre 1°C a 5°C). Validade mínima de 30 dias. Apresentação: Litro. | UN | 300, | 16,25 | 4.875,00 |
| 74 | 002.001.962 | **Iogurte natural integral**: Composto apenas por leite integral e fermento lácteo. NÃO deve conter adição de açúcar (sacarose), adoçantes, espessantes (amido modificado), aromatizantes, corantes, conservantes ou estabilizantes. Consistência cremosa, homogênea, textura suave, sem grumos, separação excessiva de soro ou cristais de gelo. Sabor característico, levemente ácido, agradável, sem odor de ranço ou fermentação excessiva. Embalagem potes plásticos resistentes, com selo de vedação (lacre) íntegro. A embalagem deve ser atóxica. Rotulagem: Conforme legislação vigente (ANVISA), contendo informações nutricionais, ingredientes, lote, data de fabricação e validade. | UN | 150, | 4,94 | 741,00 |

| LOTE 2 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | Validade mínima de 30 dias Conservação: Transportado e armazenado em temperatura de refrigeração (máximo 10°C, ideal entre 1°C a 5°C). Apresentação: Unidade 170 g. | | | | |
| 90 | 002.004.014 | **Manteiga com sal**: Obtida exclusivamente a partir da nata (creme de leite) pasteurizada, através de processo de batimento e lavagem, contendo apenas creme de leite e sal. Aspecto uniforme, cremoso, sem manchas, cor amarela natural, sabor e aroma característicos de manteiga fresca, isento de ranço, odores estranhos ou impurezas. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informação sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 60 dias. Apresentação: Unidade 500g. | UN | 885, | 25,08 | 22.195,80 |
| 91 | 002.004.015 | **Manteiga sem sal**: Obtida exclusivamente a partir da nata (creme de leite) pasteurizada, através de processo de batimento e lavagem, contendo apenas creme de leite. Aspecto uniforme, cremoso, sem manchas, cor amarela natural, sabor e aroma característicos de manteiga fresca, isento de ranço, odores estranhos ou impurezas. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informação sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 60 dias. Apresentação: Unidade 500g. | UN | 23, | 25,81 | 593,63 |
| 92 | 002.002.510 | **Margarina cremosa, vegetal, com sal**: de primeira qualidade. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite desnatado reconstituído, sal, vitamina A, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, emulsificante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, e aroma idêntico ao natural de manteiga. Consistência cremosa, textura leve, homogênea e sabor característico. Embalagem plástica resistente, atóxica, com tampa vedável, garantindo a integridade do produto, com rotulagem conforme normas da ANVISA, contendo lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e ingredientes. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da entrega do produto. Apresentação: Pote 500 g. | UN | 68, | 6,34 | 431,12 |
| 93 | 002.002.065 | **Margarina vegetal com sal**: cremosa, de primeira qualidade. Composição: Mínimo de 60% a 80% de lipídeos (teor de gordura), com aspecto homogêneo, sem grumos, cor amarela clara, sabor suave, livre de ranço ou oxidação. Embalagem: Balde plástico de polietileno leitoso, resistente, atóxico, com tampa de vedação hermética, com conteúdo líquido de 15 kg, | BD | 12, | 166,82 | 2.001,84 |

| LOTE 2 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | contendo rotulagem nutricional, data de fabricação, validade, lote, ingredientes e registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Apresentação: Balde 15 Kg. | | | | |
| 95 | 002.003.403 | **Massa fresca para pastel**: não fermentada, obtida pelo amassamento de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal/animal e sal, podendo conter ovos. Deve ser maleável, lisa, sem furos, bolhas, manchas ou rachaduras, com espessura uniforme, ideal para fritura. Formato retangular, tamanho grande, tipo rolo, separada por película plástica antiaderente entre as folhas para evitar grude. Embalagem primária plástica transparente, selada (preferencialmente a vácuo), atóxica, contendo rotulagem clara conforme legislação vigente, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, lote, prazo de validade e informações nutricionais. Conservação e Validade: Produto refrigerado (conservar entre 1°C a 10°C, ou conforme indicação do fabricante). A validade mínima na entrega deve ser de 15 dias. Apresentação: Pct de 1kg. | PCT | 45, | 12,84 | 577,80 |
| 104 | 002.002.852 | **Mortadela**: tipo Bexiga, magro, peça com aproximadamente 4,5 Kg, produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado, pouca gordura e pouco sal. Deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor, limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem; sabor característico, com no máximo 2,5% de amido; validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega; deve ser transportada e entregue a temperatura abaixo de 10 ºC; rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo o selo S.I.F. e número de registro do rótulo no órgão competente. Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. SEM LACTOSE. Prazo de validade mínimo de 60 dias. Apresentação: Kg. | KG | 225, | 18,27 | 4.110,75 |
| 118 | 002.002.853 | **Presunto**: Presunto cozido, de primeira qualidade, obtido exclusivamente da perna traseira suína (pernito), sem capa de gordura excessiva. Produto íntegro, limpo, fatiado, com coloração rosada característica, odor e sabor suaves, textura firme e sabor agradável. Ingredientes: Carne suína, água, sal, conservantes (nitrito e nitrato de sódio - limites legais), estabilizantes (polifosfatos), antioxidantes (eritorbato de sódio) e aromas naturais. Não | KG | 698, | 37,94 | 26.482,12 |

| LOTE 2 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | conter corantes artificiais, amido excessivo ou carne mecanicamente separada (CMS) de aves, garantindo a qualidade da proteína suína. Embalagem primária em filme plástico polipropileno atóxico, resistente, transparente e selada a vácuo. Peça de 3 – 4 Kg, embalado em saco plástico a vácuo. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega; deve ser transportada e entregue a temperatura abaixo de 10 ºC; rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo o selo S.I.F. e número de registro do órgão competente. Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico. SEM LACTOSE. Apresentação: Kg. | | | | |
| 120 | 002.002.021 | **Queijo Mussarela**: de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0° a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em peça de aproximadamente 4 Kg, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Apresentação: Kg. | KG | 1.028, | 50,46 | 51.872,88 |
| 121 | 002.001.034 | **Queijo para ralar**: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Acondicionado em embalagem plástica apropriada e inviolável, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Apresentação: Kg. | KG | 102, | 46,17 | 4.709,34 |
| 123 | 002.004.019 | **Requeijão cremoso tradicional**: copo, ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Apresentação: Copo 180 g. | UN | 113, | 10,33 | 1.167,29 |

| LOTE 2 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (AMPLA CONCORRÊNCIA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 124 | 002.002.671 | **Requeijão Cremoso bisnaga**: feito com Leite pasteurizado, creme de leite, massa coalhada dessorada, cloreto de sódio (sal), e estabilizante polifosfato de sódio (ou pirofosfato tetrassódico). Deve apresentar alto teor de gordura e baixa umidade para garantir textura firma e boa espalhabilidade. Textura lisa, cremosa, sem grumos, sabor e odor característico (suave), isento de sabor adocicado ou excesso de sal. Cor branca a levemente amarelada. Rotulagem: Conforme normas da ANVISA, contendo: marca, ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. O produto deve atender ao Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Requeijão (Portaria nº 359/1997 do MAPA). Registro obrigatório no Ministério da Agricultura (SIF) ou órgãos estaduais/municipais equivalentes (SIE/SIM). Validade: Mínima de 45 dias no ato da entrega (fechado). Deve ser entregue e mantido sob refrigeração entre 1°C e 10°C. Apresentação: Bisnaga 1,8 kg. | UN | 150, | 33,77 | 5.065,50 |
| 126 | 002.001.484 | **Ricota**: é um derivado de queijo de massa mole, fresco e baixo teor de gordura. Não é um queijo propriamente dito, uma vez que é preparado com o soro, e não o coalho. Sua produção, ao contrário da maioria dos queijos, é feita não a partir de leite, mas a partir do soro de queijo, o que lhe confere a característica especial de um alto teor de soro-proteínas. Deve ser mantido sob refrigeração até 8ºC. Apresentação: kg. | KG | 9, | 22,06 | 198,54 |
| | | **Subtotal do Lote 2** | | | — | **R$ 125.022,61** |

| LOTE 3 – CONGELADOS (EXCLUSIVO ME E EPP) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 17 | 002.003.028 | **Batata Palito**: Batata in natura processada (descascada, lavada e cortada) em formato de palito (corte uniforme, padrão fast-food), pré-frita e congelada. Produto de primeira qualidade, firmes, inteiras, secas, sem manchas pretas, furos de pragas ou danos mecânicos. Deve possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprios de batata frita (dourada e crocante). Ingredientes: Batata, óleo vegetal e estabilizante difosfato dissódico (INS 450i) ou similar, sem presença de conservantes artificiais. Corte palito uniforme, preferencialmente tipo 9x9mm ou 10x10mm (ou conforme padrão de mercado tradicional). Embalagem: Pacotes de polietileno transparente, | PCT | 100 | R$ 24,01 | R$ 2.401,00 |

| LOTE 3 – CONGELADOS (EXCLUSIVO ME E EPP) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | atóxico, resistente e selado hermeticamente. A embalagem deve ser intacta e apresentar rotulagem clara com data de fabricação, validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente (ANVISA). Processo de congelamento rápido (IQF - Individually Quick Frozen), com ausência de cristais de gelo grandes ou sinais de descongelamento/recongelamento. Validade: Prazo de validade mínimo de 90 dias a partir da data de entrega. Apresentação: Pacote de 2 kg. | | | | |
| 100 | 002.004.017 | **Milho verde congelado**: 100% natural, produto de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais; isento de sujidades, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso; condicionado em pacote atóxico, íntegro e sem danificações, contendo informação nutricional e validade de no mínimo 60 dias. Apresentação: Pacote 300g. | PCT | 520 | R$ 13,11 | R$ 6.817,20 |
| | | **Subtotal do Lote 3** | | **620** | **—** | **R$ 9.218,20** |

| LOTE 4 – ITENS PARA RESTRIÇÃO ALIMENTAR (EXCLUSIVO ME E EPP) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| 19 | 002.004.003 | **Bebida de soja**: sem sabor, sem açúcar, sem lactose, sem proteínas do leite e sem sabor residual do produto. Embalagem longa vida, tipo tetrapak, contendo 1 litro. No rótulo deve conter informação nutricional, sobre glúten e prazo de validade e lote. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Litro. | LT | 80 | R$ 13,76 | R$ 1.100,80 |
| 21 | 002.003.129 | **Biscoito maisena SEM LACTOSE**: Produto SEM LEITE, SEM LACTOSE, ISENTO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL, livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 360 g. | PCT | 50 | R$ 6,88 | R$ 344,00 |
| 23 | 002.004.004 | **Biscoito Polvilho salgado sem lactose**: 100% isento de leite, lactose e derivados (APLV). Sem glúten (opcional, mas recomendado para licitações de merenda escolar). Sem conservantes, aromatizantes ou corantes artificiais. Ingredientes: Polvilho (azedo ou doce), gordura vegetal (ou óleo vegetal), ovos, sal, água. Biscoito assado, formato de rosquinha ou palito, textura crocante, cor uniforme, sem apresentar- | PCT | 40 | R$ 10,19 | R$ 407,60 |

| LOTE 4 – ITENS PARA RESTRIÇÃO ALIMENTAR (EXCLUSIVO ME E EPP) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | se quebradiço, malcozido ou queimado. Polvilho, gordura vegetal e sal. Embalagem: Plástica, atóxica, transparente, vedada, deve conter rotulagem completa: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78) e RDC N° 26, de 2 de julho de 2015. Validade Mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 175g. | | | | |
| 39 | 002.003.135 | **Chocolate em barra ZERO LACTOSE**: não deverá conter lactose; nem glúten; nem colesterol; livres de gordura trans; sem adição de açúcares (versão diet); não deverá conter aspartame; deverá ser à base de soja. Não contendo ciclamato de sódio, sem traços de leite ou glúten. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 30 dias, no ato da entrega. Apresentação: 1 kg. | KG | 5 | R$ 61,72 | R$ 308,60 |
| 46 | 002.003.137 | **Creme de leite de soja**: Creme de base vegetal de soja (substituto do creme de leite lácteo). Ingredientes: Água, óleo vegetal, extrato de soja, espessantes/estabilizantes (conforme legislação vigente), sem adição de gordura trans. Consistência firme e cremosa, cor branca a creme, sabor suave e característico. 100% vegetal, SEM LACTOSE, sem colesterol, isento de caseína (para alunos alérgicos à proteína do leite - APLV). Embalagem: Longa Vida (Tetra Pak), selada, com rotulagem completa conforme as normas da ANVISA (identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade). Validade: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentação: Caixa de 200g. | UN | 48 | R$ 9,46 | R$ 454,08 |
| 50 | 002.004.010 | **Farinha de arroz**: Obtida do arroz moído, sem glúten, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 60 dias no ato da entrega. Apresentação: Pacote 1 kg. | PCT | 12 | R$ 10,55 | R$ 126,60 |
| 56 | 002.003.375 | **Farinha de soja**: integral, torrada, fina, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Apresentação: Pacote 250g. | PCT | 12 | R$ 10,63 | R$ 127,56 |
| 75 | 002.001.230 | **Iogurte vegano**: Iogurte 100% vegetal (vegano), sabor morango, consistência cremosa, obtido através da fermentação de base vegetal (ex: leite de coco, aveia ou castanha). Produto com polpa de fruta real, coloração e sabor característicos de | GR | 60 | R$ 8,71 | R$ 522,60 |

| LOTE 4 – ITENS PARA RESTRIÇÃO ALIMENTAR (EXCLUSIVO ME E EPP) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | morango, isento de grumos, estufamento, mofo ou sinérese (separação de soro) excessiva. Produto sem ingredientes de origem animal (zero leite, zero lactose, zero caseína), livre de conservantes artificiais, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Preferencialmente com baixo teor de açúcares. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, selada hermeticamente. A embalagem deve conter rotulagem nutricional completa, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção sanitária. O produto deve ser entregue e mantido sob refrigeração (temperatura de 0°C a 10°C, ou conforme indicação do fabricante). Validade mínima de 20 dias. Apresentação: Garrafa 150g. | | | | |
| 77 | 002.003.402 | **Leite condensado vegano**: Leite condensado de origem vegetal (vegano), zero lactose, produzido a partir de bases vegetais (ex: arroz, castanha de caju, coco ou soja). Cor: Branca a levemente amarelada (característica da matéria-prima vegetal). Sabor: Doce e característico da base vegetal, sem sabor residual amargo ou de queimado. Consistência: Viscosa, cremosa e homogênea, sem presença de grumos (arenosidade), com textura similar ao leite condensado tradicional. Ingredientes (Base de Alta Qualidade): Água, açúcar (ou adoçante natural), base vegetal (leite de coco, farinha de arroz, castanhas), óleo vegetal (como óleo de coco), estabilizantes e aromatizantes naturais. Deve ser isento de gordura hidrogenada. Embalagem primária em filme flexível atóxico (caixinha Tetra Pak ou sachê) de 200g, resistente, lacrada, que garanta a integridade do produto. Rotulagem conforme legislação vigente (ANVISA), contendo informações claras sobre ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Isento de ingredientes de origem animal. Validade: Mínima de 90 dias. Apresentação: Embalagem de 200g. | UN | 60 | R$ 23,87 | R$ 1.432,20 |
| 80 | 002.002.941 | **Leite em pó zero lactose**: Composto lácteo integral em pó, de excelente qualidade, zero lactose (com enzima lactase), instantâneo. Fortificado com Ferro, Zinco e Vitaminas A, C, D e E. Deve ser isento de glúten. Ingredientes: Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas e minerais. Pó fino, homogêneo, de cor branca a levemente amarelada, sabor característico de leite integral. Apropriado para intolerantes à lactose e dietas com restrição de açúcares adicionados (verificar se a fórmula específica solicitada é 0% adição de | LTA | 120 | R$ 34,19 | R$ 4.102,80 |

| LOTE 4 – ITENS PARA RESTRIÇÃO ALIMENTAR (EXCLUSIVO ME E EPP) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | açúcares ou apenas zero lactose). Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Lata 380g. | | | | |
| 87 | 002.003.142 | **Macarrão SEM OVO E SEM LEITE**: de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Apresentação: Pct 500g. | PCT | 48 | R$ 11,65 | R$ 559,20 |
| 94 | 002.002.945 | **Margarina zero lactose com sal**: Produto obtido a partir de óleos/gorduras vegetais e água. Zero Lactose (deve conter declaração expressa no rótulo e laudo que comprove a ausência de lactose). Sem Proteínas do Leite (sem caseína, soro de leite ou ingredientes lácteos), livre de gorduras trans, com teor mínimo de lipídeos 50%, sabor e odor característicos, cremoso, fácil de espalhar. Com sal. Ingredientes principais: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, vitaminas (A). Embalagem de material atóxico, resistente, vedado, com rótulo contendo informações nutricionais, lote e validade. Validade mínima de 3 meses. Apresentação: Pote 500 g. | PT | 100 | R$ 13,58 | R$ 1.358,00 |
| 97 | 002.003.150 | **Massa para Lasanha SEM PROTEINA DO LEITE, SEM LACTOSE, SEM GLUTEN**: de primeira qualidade, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico, atóxico, com informação nutricional. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. Validade mínima de 90 dias na entrega. Apresentação: Unid 250g. | UN | 24 | R$ 12,12 | R$ 290,88 |
| 105 | 002.001.122 | **Mussarela Zero Lactose**: de 1ª qualidade, Zero Lactose, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de | KG | 100 | R$ 81,86 | R$ 8.186,00 |

| LOTE 4 – ITENS PARA RESTRIÇÃO ALIMENTAR (EXCLUSIVO ME E EPP) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Item** | **Código** | **Descrição** | **Un.** | **Qtd.** | **Valor Unit. Médio** | **Valor Total** |
| | | identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Apresentação: Kg. | | | | |
| 112 | 002.001.468 | **Pão de Forma sem glúten e sem lactose**: Pão de forma sem glúten e sem lactose, fatiado verticalmente, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá declarar o nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade, ingrediente e/ou as informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias. Apresentação: Pct 300g. | PCT | 20 | R$ 16,60 | R$ 332,00 |
| 119 | 002.002.794 | **Proteína texturizada de soja**: produto em flocos finos, de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct 400g. | PCT | 20 | R$ 12,77 | R$ 255,40 |
| 125 | 002.002.878 | **Requeijão cremoso zero lactose**: copo, produto sem lactose. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Apresentação: Copo 180 g. | UN | 36 | R$ 12,59 | R$ 453,24 |
| | | **Subtotal do Lote 4** | | **835** | **—** | **R$ 20.361,56** |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| 133 | 002.004.002 | **Açafrão**: Da terra, produto de primeira qualidade, puro, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500g. | PCT | 14, | 21,64 | 302,96 |
| 134 | 002.002.768 | **Achocolatado em pó**: Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou | KG | 5, | 17,28 | 86,40 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes e limpos de primeira qualidade deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 1 kg. | | | | |
| 135 | 002.001.083 | **Açúcar Cristal**: De primeira qualidade; obtido da cana-de-açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 5kg. | PCT | 60, | 21,34 | 1.280,40 |
| 136 | 002.003.391 | **Açúcar Mascavo**: De primeira qualidade; obtido da cana-de-açucar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500g. | UN | 1, | 10,16 | 10,16 |
| 137 | 002.001.939 | **Açúcar refinado**: De primeira qualidade; obtido da cana-de-açucar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 1 Kg. | KG | 37, | 6,26 | 231,62 |
| 138 | 002.002.626 | **Ameixa em calda**: Frutos maduros, roxos, graúdos, consistência firme, sadios e limpos. Cozidos com água e açúcar. Aspecto/Qualidade: Frutas inteiras (sem estar desmanchando), isentas de parasitas, sujidades, larvas, ferrugem ou sujeira externa. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem: Lata de aço, limpa, não amassada, não estufada e resistente, que garanta a integridade do produto. Contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Lata 320 g. | LTA | 5, | 20,63 | 103,15 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| 139 | 002.002.627 | **Ameixa Preta seca sem caroço**: Ameixa preta desidratada, selecionada, inteira, sã, limpa, isenta de sujidades, larvas, parasitas, fermentações, manchas ou defeitos. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos, sem cheiro alterado ou rançoso. Produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 100g. | PCT | 5, | 11,75 | 58,75 |
| 140 | 002.002.537 | **Amendoim torrado moído**: Beneficiado, descascado, sem sal, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500g. | PCT | 1, | 16,06 | 16,06 |
| 141 | 002.002.284 | **Amido de milho**: Produto amiláceo extraído do milho (Zea mays L.), composto por amido de milho puro. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor característicos (isento de odores estranhos). Produto deve ser isento de materiais terrosos, parasitas, larvas e sujidades. Não poderá apresentar umidade excessiva, fermentação ou ranço. Apresentar ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. De primeira qualidade. Isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 500 g. | UN | 113, | 7,83 | 884,79 |
| 142 | 002.003.126 | **Arroz branco tipo 1**: Arroz branco polido, Tipo 1, classe longo fino, constituído de grãos provenientes da espécie Oryza sativa L., submetidos ao processo de beneficiamento, polimento e seleção, de safra recente. O produto deverá apresentar grãos longos, finos e predominantemente inteiros, de coloração branca uniforme, livres de impurezas, matérias estranhas e contaminantes, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Umidade máxima: 14%. Grãos inteiros predominantes, respeitando os limites de defeitos e quebrados previstos na legislação | PCT | 355, | 25,92 | 9.201,60 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | vigente. Isento de sujidades, materiais terrosos, pedras, cascas, insetos vivos ou mortos, larvas e fragmentos estranhos. Ausência de odores estranhos, mofo, fermentação ou ranço. Grãos com boa integridade física e aparência uniforme. Características após cocção: Bom rendimento volumétrico após o preparo. Grãos soltos, macios e não empapados. Manter boa aparência, textura e sabor característico após cocção. Acondicionado em saco plástico transparente, contendo informação nutricional, atóxico, limpo, intacto e resistente. Similar ao Prato Fino, Urbano ou Empório São João. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Pacote 5 kg.. | | | | |
| 143 | 002.002.928 | **Arroz Integral**: Produto longo, fino, de primeira qualidade. Beneficiado e integral tipo 1, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos de substâncias nocivas à saúde. Acondicionado em saco plástico transparente, contendo informação nutricional, atóxico, limpo, intacto e resistente. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote1 kg. | PCT | 3, | 11,07 | 33,21 |
| 144 | 002.002.441 | **Atum sólido em conserva**: Atum sólido (em pedaços grandes/lombo), preparado com peixe fresco, limpo, descabeçado, eviscerado e submetido a esterilização comercial. Composição/Ingredientes: Atum, óleo comestível (preferencialmente óleo de soja ou azeite), água e sal. Livre de corantes, conservantes artificiais e gordura trans. Características Organolépticas: Peixe com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Carne firme, isenta de parasitos, sujidades, larvas, vísceras, pele, espinhas e carne escura. Meio de Cobertura: Óleo vegetal comestível. A porcentagem de óleo e líquido de cobertura deve respeitar as normas da ANVISA (geralmente peso drenado deve ser condizente com a capacidade da lata). Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 170 g. | UN | 82, | 12,56 | 1.029,92 |
| 145 | 002.002.628 | **Aveia em flocos finos**: produto obtido a partir da moagem e laminação do grão de aveia. Deve ser de primeira qualidade, apresentando coloração, odor e sabor característicos. Flocos finos, uniforme, limpo, isento de matérias estranhas, sujidades, parasitas ou larvas. Produto de primeira qualidade. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. | PCT | 15, | 10,15 | 152,25 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | Validade Mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | | | | |
| 146 | 002.001.781 | **Azeite de oliva extra virgem**: Azeite de Oliva Extra Virgem. Acidez: Máxima de 0,5%. Tipo: Primeira prensagem a frio ou extração a frio. Aspecto/Sabor: Límpido, sabor e aroma característicos. Embalagem: Frasco de vidro escuro ou lata (para proteger da luz e oxidação). Capacidade de 500ml (ou conforme necessidade do edital). Rotulagem: Conforme normas da ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Deve conter informações nutricionais, país de origem, lote e data de validade. Validade: Mínima de 12 meses a contar da data de entrega, garantindo frescor. Proibição: Não deve conter mistura com outros óleos (soja, girassol, etc.) ou azeites lampantes. Apresentação: Unidade 500 ml. | UN | 45, | 37,89 | 1.705,05 |
| 147 | 002.001.760 | **Azeitona verde em conserva sem caroço**: Produto de primeira qualidade. Ingredientes: Azeitonas verdes, água e sal (salmoura). Não deve conter corantes artificiais ou conservantes proibidos pela ANVISA. Características Organolépticas: Frutos de coloração verde uniforme (característica da variedade), polpa firme, sabor e odor característicos, isenta de sabores estranhos ou ranço. Aspectos Físicos: Frutos inteiros, sem caroço (descaroçadas mecanicamente), sem pedaços de caroço, sem presença de mofos, sujidades, corpos estranhos, parasitas ou insetos. Tamanho médio/uniforme. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade mínima de 6 meses, no ato da entrega. Apresentação: Balde 2 kg. | BD | 25, | 59,30 | 1.482,50 |
| 148 | 002.002.968 | **Azeitona Verde em rodelas**: Azeitonas verdes, picadas (fatiadas/picadas), provenientes de frutos sãos, limpos, firmes, sem caroço, de cor verde oliva característica, sem manchas, sem viscosidade e sem manchas superficiais. Processamento: Frutos processados, imersos em salmoura, com sabor e odor característicos. Conservação/Aspecto: A salmoura deve ser translúcida, sem turbidez, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou adulterações. Embalagem: Acondicionada em embalagem apropriada (pacote plástico/filme polipropileno atóxico ou balde), resistente, lacrada, contendo a identificação do produto, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote e data de validade. Prazo de validade mínima de 6 meses, no ato da entrega. Apresentação: Sache 200g. | SCH | 75, | 8,94 | 670,50 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| 149 | 002.001.942 | **Baunilha**: Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 30 ml. | UN | 26, | 10,24 | 266,24 |
| 150 | 002.001.976 | **Bicarbonato de sódio**: Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega Apresentação: Unidade 40 g. | UN | 10, | 4,82 | 48,20 |
| 151 | 002.003.392 | **Biscoito Polvilho salgado assado**: Ingredientes: Polvilho (azedo ou doce), ovos, óleo vegetal e sal. Não deve conter glúten, leite ou derivados (para atender a restrições alimentares). Características Físicas: Biscoito assado, crocante, com formato irregular (tipo palito ou rosquinha), cor clara, sabor e aroma característicos, isento de matérias estranhas ou ranço. Embalagem: Plástica, atóxica, transparente, vedada, deve conter rotulagem completa: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78) e RDC N° 26, de 2 de julho de 2015. Validade Mínima de 60 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pct 80g. | PCT | 205, | 11,50 | 2.357,50 |
| 152 | 002.002.786 | **Biscoito tipo rosquinha**: Sabor leite ou nata. Produto livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 400 g. | PCT | 25, | 10,05 | 251,25 |
| 153 | 002.001.646 | **Bolacha água e sal**: Produto livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 360 g. | PCT | 50, | 6,46 | 323,00 |
| 154 | 002.002.931 | **Bolacha Maisena**: Produto livre de gordura trans, produto crocante, mas que não seja resistente ao morder deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. | PCT | 50, | 7,75 | 387,50 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 360 g. | | | | |
| 155 | 002.003.133 | **Cacau em pó 100% puro**: Cacau em pó, 100% solúvel, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar. Produto solúvel, com teor de gordura (manteiga de cacau) adequado (ex: 10% a 12%), sabor e aroma intensos de chocolate. Não deve conter glúten, lactose ou impurezas como cascas ou pedregulhos. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias. Apresentação: Pacote 500g. | PCT | 67, | 26,35 | 1.765,45 |
| 156 | 002.002.741 | **Café em pó**: Produto obtido exclusivamente de 100% grãos da espécie Coffea arabica, de padrão de qualidade mínima superior, devendo estar em conformidade com as normas da ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café, possuindo, no mínimo, o selo de pureza "Superior", admitindo-se, igualmente, produtos que ostentem selos de categorias superiores, como "Gourmet" ou "Especial", ou certificações de qualidade equivalentes emitidas por entidades reconhecidas (ex.: BSCA – Associação Brasileira de Cafés Especiais, SCA – Specialty Coffee Association). O produto deverá apresentar torra média, uniforme, sem grãos carbonizados ou defeituosos, garantindo padrão sensorial adequado e ter prazo de validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 15, | 28,80 | 432,00 |
| 157 | 002.001.947 | **Canela em pó**: 100% pura, sem açúcar. Produto de primeira qualidade, pó fino, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 100 g. | PCT | 11, | 8,97 | 98,67 |
| 158 | 002.001.946 | **Canela em rama**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 10 g. | PCT | 11, | 7,30 | 80,30 |
| 159 | 002.002.630 | **Canjica branca**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, | PCT | 7, | 6,01 | 42,07 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | | | | |
| 160 | 002.004.006 | **Cereal de milho sem açúcar**: Flocos de milho, Milho, sal, complexo vitamínico [ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), ácido fólico], complexo mineral [pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)], antioxidantes lecitina de soja e TBHQ. Podendo conter glúten, e derivados de soja. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 1 kg. | PCT | 50, | 23,75 | 1.187,50 |
| 161 | 002.004.113 | **Chá de camomila**: constituído exclusivamente por capítulos florais (flores) de Matricaria recutita (ou Matricaria chamomilla), secos e genuínos. Apresentação: Sachê individual (saquinho) de papel filtro atóxico, selado, com barbante e etiqueta, acondicionados em embalagem secundária (caixa de papel cartão). Produto vegetal seco, de cor amarela pardacenta, com aroma e sabor próprios da camomila, isento de sujidades, larvas, bolores, fragmentos de insetos, substâncias nocivas ou materiais estranhos. Peso do Sachê: Mínimo de 1,0g a 1,5g por sachê (especificar a preferência). Embalagem Secundária: Caixa contendo 10 sachês. As caixas devem ser resistentes, fechadas e lacradas, garantindo a integridade do produto. A embalagem deve conter obrigatoriamente: nome do produto, marca, peso líquido, lista de ingredientes, identificação da origem (fabricante), data de fabricação, prazo de validade e número de lote. O produto deve ser isento de corantes e conservantes artificiais. Deve apresentar cor, sabor e aroma característicos de camomila, não sendo aceito produto com cheiro de mofo ou armazenado inadequadamente. Prazo de validade mínimo de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Caixa com 10 sachês. | CX | 13, | 12,69 | 164,97 |
| 162 | 002.002.286 | **Chá mate**: Produto obtido a partir da torrefação e extração aquosa das folhas e ramos da erva-mate (Ilex paraguariensis). De primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem em conformidade com as normas da | CX | 5, | 10,04 | 50,20 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | ANVISA e Ministério da Agricultura (MAPA), contendo: marca, ingredientes, peso líquido, prazo de validade, lote, dados do fabricante e número de registro/isenção atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 250g. | | | | |
| 163 | 002.001.780 | **Chantilly**: Produto de primeira qualidade deverá ser entregue em temperatura ambiente, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Caixa 1litro. | CX | 7, | 22,41 | 156,87 |
| 164 | 002.002.447 | **Chocolate em barra ao leite**: Produto de primeira qualidade deverá ser entregue em temperatura ambiente, sem estar derretido, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: 1 kg. | KG | 3, | 50,34 | 151,02 |
| 165 | 002.002.448 | **Chocolate em barra branco**: Produto de primeira qualidade deverá ser entregue em temperatura ambiente, sem estar derretido, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: 1kg. | KG | 2, | 45,61 | 91,22 |
| 166 | 002.003.136 | **Chocolate em barra meio amargo**: Produto de primeira qualidade, deverá ser entregue em temperatura ambiente, sem estar derretido, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias, no ato da entrega. Apresentação: 1 kg. | KG | 5, | 51,68 | 258,40 |
| 167 | 002.004.007 | **Chocolate em pó 70%**: Chocolate em pó solúvel, preparado a partir do cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar. Teor: Mínimo de 70% de cacau e, no máximo, 30% de açúcar. Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Cor marrom característica, | PCT | 24, | 32,01 | 768,24 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | sabor e odor próprio de chocolate/cacau. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada, resistente, devendo conter externamente a identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do órgão fiscalizador (S.I.F., S.I.E. ou SIM). Prazo de validade mínimo de 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Pacote 1 kg. | | | | |
| 168 | 002.001.650 | **Chocolate granulado**: chocolate granulado macio, formulado sem lactose, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem contendo rotulagem nutricional completa, lista de ingredientes, data de fabricação, validade e identificação clara de "SEM LACTOSE" ou "ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM LACTOSE". Embalagem plástica, atóxica, resistente, selada e hermeticamente fechada. Prazo de validade de no mínimo 120 dias, no ato da entrega. Apresentação: Unidade 120 g. | PCT | 30, | 6,96 | 208,80 |
| 169 | 002.001.190 | **Coco ralado em flocos**: Coco ralado seco, formato flocos (grosso), obtido a partir da amêndoa do coco seco (Cocos nucifera L.), desidratado, sem adição de açúcar e sem extração de leite. Produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 120 dias, no ato da entrega Apresentação: Pacote 100 g. | UN | 113, | 10,63 | 1.201,19 |
| 170 | 002.001.951 | **Colorífico**: Colorífico (colorau) em pó fino, homogêneo, obtido exclusivamente através da moagem de sementes de urucum (Bixa orellana L.), dessecadas e limpas, acrescido ou não de óleo vegetal comestível (milho, soja, girassol ou algodão), puro, isento da adição de amido, fubá, sal, corantes artificiais ou outros enchimentos/extensores. De primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro próprios, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 62, | 10,59 | 656,58 |
| 171 | 002.001.598 | **Cravo da índia**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços | PCT | 9, | 8,60 | 77,40 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Apresentação: Pacote 10 g. | | | | |
| 172 | 002.001.053 | **Creme de leite**: Creme de leite esterilizado (convencional), obtido a partir do leite de vaca integral, homogeneizado. Deve ter consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de substâncias conservadoras (exceto estabilizantes permitidos), sem sabores estranhos (ranço, mofo) e sem grumos. Ingredientes Básicos: Creme de leite e estabilizantes (ex: fosfato dissódico INS 339ii ou citrato de sódio INS 331iii). Gordura (Lipídios): Mínimo de 17% a 20% (conforme padrão de identidade e qualidade do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalado em lata, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. Validade mínima de 120 dias no ato da entrega. Apresentação: Lata 300 g. | LTA | 127, | 7,11 | 902,97 |
| 173 | 002.002.962 | **Erva doce**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade: Mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Apresentação: Pacote 20 g. | PCT | 10, | 7,34 | 73,40 |
| 174 | 002.001.453 | **Ervilha**: Produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais, isento de sujeiras, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso; acondicionado em lata íntegra e sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente. Validade: Mínima de 90 dias a contar da data de entrega. Apresentação: Sache 170g. | SCH | 65, | 4,30 | 279,50 |
| 175 | 002.001.087 | **Extrato de Tomate**: extrato de tomate pronto, deverá ser preparado com frutos maduros, sãos, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio.de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) atóxica, com informação nutricional. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Sache 340g. | SCH | 100, | 4,57 | 457,00 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| 176 | 002.003.373 | **Farinha de aveia integral**: 100% integral, em flocos finos, tipo integral (grão prensado), fonte de fibras e alto teor nutricional, cor bege clara, odor e sabor característicos, livre de fragmentos estranhos, larvas, detritos e mofo, sem glúten, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade, mínima de 60 dias. Apresentação: Pacote de 170g. | PCT | 3, | 9,96 | 29,88 |
| 177 | 002.004.020 | **Farinha de Linhaça**: dourada, obtida linhaça, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Apresentação: Pacote 200g. | PCT | 3, | 10,99 | 32,97 |
| 178 | 002.002.289 | **Farinha de mandioca torrada fina**: tipo 1, de primeira qualidade, obtida da raiz de Manihot esculenta. Deve ser seca, cor clara/branca, sabor característico, isenta de sujidades, larvas, grumos ou matérias estranhas. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 27, | 7,59 | 204,93 |
| 179 | 002.001.710 | **Farinha de milho**: produto obtido da moagem do grão de milho (tipo 1), amarelo, com textura média, sem impurezas, umidade ou odores estranhos. Deve estar enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 62, | 5,87 | 363,94 |
| 180 | 002.002.789 | **Farinha de rosca**: produto obtido da moagem de pães, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos, textura fina/média, livre de sujidades e mofo. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias no ato da entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 21, | 10,48 | 220,08 |
| 181 | 002.001.495 | **Farinha de trigo integral**: obtida a partir da moagem de grãos de trigo inteiros, contendo todas as partes comestíveis (casca, germe e endosperma). Deve ser 100% integral. Não deve conter mistura com farinha de trigo branca (refinada). Pó fino, homogêneo, cor castanho-claro característica (presença de farelo), livre de sujidades, parasitas, larvas ou ovos. Odor e sabor | PCT | 6, | 8,47 | 50,82 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | característico, livre de odores rançosos, mofados ou estranhos; isenta de sujidade, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo, materiais terrosos; acondicionada em embalagem, atóxica, não violada, deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 1 kg. | | | | |
| 182 | 002.001.579 | **Farinha de trigo tipo 1**: Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico. Produto obtido pela moagem de grãos de trigo selecionados, limpos e sãos (Triticum aestivum L.). Características: Farinha clara, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Textura fina e homogênea. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente (RDC nº 150/2017 - ANVISA). Tipo: Tipo 1 (alta qualidade, com baixo teor de cinzas e cor clara). Embalagem: Pacotes de 1kg, confeccionados em material atóxico, resistente, vedado, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e carimbo do M.A.P.A. (Ministério da Agricultura) ou serviço de inspeção equivalente. Validade: Mínimo de 90 dias a contar da data de entrega. Similar a "Venturelli". Apresentação: Pacote 1 kg. | UN | 350, | 7,70 | 2.695,00 |
| 183 | 002.003.400 | **Farinha Panko**: farinha de rosca estilo japonês. Flocos grandes, secos e crocantes (não granulada fina), ideal para empanar carnes, peixes, aves e preparos de culinária oriental. Composição Básica: Farinha de trigo, levedura/fermento, sal e gordura vegetal. Pode conter amido de milho. Cor: Branca a levemente amarelada (característica do produto). Embalagem atóxica, resistente, transparente ou opaco, não violada, deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 500g. | PCT | 25, | 21,09 | 527,25 |
| 184 | 002.001.959 | **Feijão branco**: Classe branco, acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 9, | 11,85 | 106,65 |
| 185 | 002.002.641 | **Feijão carioca**: tipo 1, safra nova, grãos inteiros, sãos, limpos e sem mofo ou parasitas. A umidade máxima deve ser de 15% a 18%, com coloração bege clara e listras marrons, garantindo | PCT | 355, | 11,69 | 4.149,95 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | cozimento rápido, caldo grosso e sabor característico Classe carioca, isentos de materiais terrosos, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos, carunchos, mofos ou pragas, acondicionada em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 2 Kg. | | | | |
| 186 | 002.003.401 | **Feijão Fradinho**: Tipo 1 (Extra limpo), de primeira qualidade, safra nova. Grãos inteiros, sadios, limpos e secos. Apresentar cor característica (branco/creme com halo preto), sem manchas, livre de materiais estranhos (terra, pedras, palhas), parasitas, insetos ou larvas. A embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, deve conter obrigatoriamente: nome do produto, marca, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 1 Kg. | PCT | 12, | 12,47 | 149,64 |
| 187 | 002.001.677 | **Feijão preto**: Tipo 1, grãos obtidos da espécie Phaseolus vulgaris L. Safra corrente, primeira qualidade. Grãos inteiros, sadios, limpos, secos, isentos de materiais terrosos, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos, carunchos, mofos ou pragas. Cor uniforme, com brilho característico, sem grãos queimados, manchados, partidos ou amassados. Mínimo de 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros. Embalagem plástica transparente, resistente, solda reforçada, íntegra, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade: Mínimo 90 dias. Apresentação: Pacote 1 Kg. | PCT | 115, | 11,15 | 1.282,25 |
| 188 | 002.002.791 | **Fermento biológico fresco**: Ingredientes: Leveduras selecionadas (Saccharomyces cerevisiae). Tablete compacto, quebradiço, coloração clara e uniforme, odor característico de fermento. Embalagem: atóxica, resistente, selada, contendo dados do fabricante, lote e data de validade. Transporte: Refrigerado, garantindo a integridade do produto. Validade: Mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Apresentação: Pacote 500 g. | PCT | 46, | 25,67 | 1.180,82 |
| 189 | 002.002.451 | **Fermento biológico seco**: Fungos microscópicos vivos (Saccharomyces cerevisiae) e emulsificante monoestearato de sorbitana (E-491). Tipo seco, granular, de cor bege claro, inodoro ou odor | UN | 7, | 2,93 | 20,51 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | característico de levedura, não apresentar grumos (empedrado). Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 60 dias. Apresentação: Pacote 10 g. | | | | |
| 190 | 002.002.632 | **Fermento químico em pó**: Produto de primeira qualidade, composto por bicarbonato de sódio, amido de milho ou fécula de mandioca (agente de secagem) e sais ácidos (fosfatos/tartaratos). Deve apresentar características físicas e organolépticas adequadas: pó fino, cor branca, sem grumos, isento de mofo, sujidades ou odores estranhos. Acondicionamento: Embalagem primária original, atóxica, hermeticamente fechada (lata ou pote plástico), intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade Mínima de 60 dias. Apresentação: Unidade 250 g. | UN | 92, | 12,79 | 1.176,68 |
| 191 | 002.002.453 | **Frutas Cristalizadas**: Frutas Cristalizadas em cubos (tipo cubinhos coloridos ou variados). Composto majoritariamente por mamão verde, cascas de cítricos (laranja/cidra) e outras frutas comestíveis, cozidas e imersas em calda de açúcar, em pedaços regulares, textura firme, porém macia, brilhante, cor própria de cada fruta (verde, vermelho, amarelo), sem aspecto de ressecamento excessivo ou excesso de calda líquida. Produto sã, limpo, isento de matérias estranhas, larvas, insetos, parasitas, bolores ou sinais de fermentação. Embalagem plásticas transparentes e atóxicos, selados, pesando conforme o lote. Deve conter rotulagem nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses), número do lote, ingredientes e identificação do fabricante produto. Apresentação: Pacote 100g. | PCT | 12, | 10,03 | 120,36 |
| 192 | 002.001.178 | **Fubá de milho**: Tipo mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho, isento de matérias terrosas, parasitas ou ranço. De primeira qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de milho, seco, com coloração amarela característica, cheiro e sabor próprios. Não deve estar úmido, fermentado ou rançoso, isento de parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo, materiais terrosos, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, não violada, com informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 1 kg. | KG | 93, | 7,59 | 705,87 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| 193 | 002.002.792 | **Gelatina em pó, diversos sabores (morango, uva, abacaxi, limão, cereja, framboesa)**: saborosa e colorida artificialmente. Acondicionada em embalagem primária de 20g, hermeticamente fechada, constituída de material atóxico, resistente, que garanta a integridade e conservação do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação, marca do fabricante, procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparada com ingredientes limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Unid 30 g. | UN | 125, | 3,20 | 400,00 |
| 194 | 002.002.454 | **Gelatina em pó sem sabor**: Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparada com ingredientes sãos e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Apresentação: Unid 12 g. | PCT | 12, | 4,76 | 57,12 |
| 195 | 002.001.717 | **Goiabada**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Barra 1 Kg. | BR | 20, | 15,60 | 312,00 |
| 196 | 002.001.718 | **Goiabada cremosa**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct 400g. | PCT | 20, | 9,73 | 194,60 |
| 197 | 002.001.499 | **Leite condensado**: Leite condensado semidesnatado, obtido pela retirada parcial da gordura do leite, seguido de evaporação e adição de açúcar. Ingredientes: Leite pasteurizado semidesnatado, açúcar e lactose (pode conter traços de conservantes autorizados). NÃO CONTÉM GLÚTEN. Consistência cremosa, textura homogênea, sem grumos, cristais de | UN | 100, | 8,02 | 802,00 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | açúcar ou impurezas. Cor branca a levemente amarelada. Sabor característico e doce, sem sabores artificiais, amargos ou rançosos. Teor de Gordura: de 4% a 6%. Embalagem: Tetra Park, resistente, contendo dados do fabricante, lote e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas do MAPA/ANVISA e possuir SIF, SIE ou SIM." Apresentação: Embalagem 395 g. | | | | |
| 198 | 002.002.428 | **Leite de coco**: produto integral, obtido da polpa do coco maduro, com sabor e odor característicos, cor branca leitosa e textura homogênea, livre de grumos, impurezas ou sabores/odores estranhos (fermentado, rançoso), de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem lactose, sem glúten, sem mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Litro. | UN | 80, | 15,23 | 1.218,40 |
| 199 | 002.001.963 | **Leite em Pó Integral Instantâneo**: obtido por secagem de leite integral (spray drying), de consistência homogênea, sem grumos, coloração branca a levemente amarelada, com sabor e odor característicos de leite fresco, sem sabores ou odores estranhos. O produto deve se dissolver rapidamente em água fria ou morna, com fácil dispersão e sem formar grumos. Enriquecido em Cálcio, Ferro e Zinco, e fortificado com Vitaminas A, D, C e E. Ingredientes Base: Leite integral, lecitina de soja (emulsificante para tornar instantâneo), vitaminas e minerais. Produto 100% puro, sem adição de amido, conservantes ou açúcares refinados, isento de matérias estranhas. Embalagem hermeticamente fechada, garantindo a integridade e conservação do produto contra umidade e luz, deve trazer as informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no SIF/DIPOA. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Unid 400 g. | UN | 25, | 16,09 | 402,25 |
| 200 | 002.004.094 | **Lemon pepper**: Tempero desidratado à base de raspas de limão e pimenta-do-reino moída, podendo conter sal e outras especiarias (como cebola, alho ou cúrcuma). Produto seco, de granulação fina a média, homogêneo, livre de impurezas, corpos estranhos, parasitas ou larvas. Aroma e Sabor: Cítrico e picante característicos, aroma agradável, sem sabor ou odor de ranço ou mofo. Cor amarelada, característica dos ingredientes (cúrcuma/limão). Pacote ou pote | PCT | 30, | 4,87 | 146,10 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | selado, atóxico, transparente (se for embalagem primária, para conferência), resistente, que garanta a integridade do produto (impermeável a umidade). A rotulagem deve estar em conformidade com as normas da ANVISA, constando lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses na entrega e identificação do fabricante. Apresentação: Pct 30g. | | | | |
| 201 | 002.001.964 | **Lentilha**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 30, | 14,93 | 447,90 |
| 202 | 002.001.965 | **Louro**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct 10 g. | PCT | 20, | 3,50 | 70,00 |
| 203 | 002.003.372 | **Macarrão**: (Tipos: argolinha, penne, ave-maria, padre-nosso, espaguete, parafuso), Massa seca alimentícia, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais, ovos e sem conservantes artificiais. O produto deve ser de 1ª qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos, sem manchas ou pontos escuros. Após o cozimento, o macarrão deve manter sua forma, textura firme (preferencialmente al dente), cor uniforme, não apresentando aspecto grudento, quebradiço ou excessivamente macio. Produto deve ser isento de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 1.130, | 6,59 | 7.446,70 |
| 204 | 002.002.472 | **Macarrão gravata**: Massa seca alimentícia, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais, ovos e sem conservantes artificiais. O produto deve ser de 1ª | PCT | 52, | 7,70 | 400,40 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos, sem manchas ou pontos escuros. Após o cozimento, o macarrão deve manter sua forma, textura firme (preferencialmente al dente), cor uniforme, não apresentando aspecto grudento, quebradiço ou excessivamente macio. Produto deve ser isento de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Apresentação: Pct 500 g. | | | | |
| 205 | 002.004.022 | **Macarrão Integral**: (tipo espaguete, penne ou parafuso) de primeira qualidade, integral, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Apresentação: Pct 500g. | PCT | 9, | 8,85 | 79,65 |
| 206 | 002.002.456 | **Macarrão talharim**: de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 | PCT | 52, | 7,97 | 414,44 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Apresentação: Pct 500 g. | | | | |
| 207 | 002.002.796 | **Manjericão desidratado**: Em folha seca, obtido de espécies vegetais genuínas folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Validade mínima de 60 dias. Apresentação: Pct 50 g. | PCT | 16, | 5,62 | 89,92 |
| 208 | 002.001.967 | **Massa para Lasanha**: de primeira qualidade, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico, atóxico, com informação nutricional. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. Validade mínima de 90 dias na entrega. Apresentação: Unid 500g. | UN | 64, | 11,98 | 766,72 |
| 209 | 002.004.088 | **Massas para Pizza semi pronta**: Massa pré-assada para pizza, produzida à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto leve, macio, com textura consistente, cor clara e bordas leves. Ingredientes: Farinha de trigo, água, fermento biológico, óleo vegetal (ou margarina), açúcar, sal, especiarias e conservadores autorizados (propionato de cálcio e/ou sorbato de potássio). Embalagem plástica, transparente, atóxica, vedada (não violada), garantindo a integridade do produto. Diâmetro da massa de no mínimo 30cm. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 60 dias na entrega. Apresentação: Pct 300 g. | UN | 200, | 11,06 | 2.212,00 |
| 210 | 002.001.013 | **Milho para pipoca**: tipo 1, Premium, de primeira qualidade. Grãos inteiros, sãos, limpos, secos, cor amarela uniforme, isentos de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais, livre de odores e sabores estranhos ao produto. De alta expansão (alto rendimento) e baixa taxa de piruá (não estourados). Grãos selecionados, de formato regular/irregular (butterfly), garantindo maciez. Embalagem: Pacote plástico transparente, resistente, atóxico, selado hermeticamente, com informações nutricionais, data de fabricação e validade visíveis. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 50, | 5,11 | 255,50 |
| 211 | 002.002.947 | **Milho verde em conserva**: Produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, sãos, sem corantes artificiais; isento de sujidades, fermentação e de | SCH | 95, | 5,00 | 475,00 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | indicadores de processamento defeituoso; condicionado em sache íntegro e sem danificações, com envasamento a vácuo, contendo informação nutricional e reembalado em caixa de papelão resistente. Validade mínima de 90 dias na entrega. Apresentação: Sache 300g. | | | | |
| 212 | 002.002.899 | **Molho de tomate refogado**: Molho de tomate tradicional, elaborado com polpa de tomate selecionado. Isento de amido, espessantes, conservantes artificiais e corantes. Produto pasteurizado, deverá ser preparado com frutos maduros, sãos, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio de acordo com a legislação vigente. Embalagem tipo sachê, atóxica, vedada, resistente, não deve apresentar estufamentos ou vazamentos. Rotulagem: Conforme legislação vigente (ANVISA), contendo ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses, lote e número de registro no órgão competente. Apresentação: Pacote 2 Kg. | UN | 200, | 12,79 | 2.558,00 |
| 213 | 002.002.948 | **Molho de tomate refogado**: Molho de tomate tradicional, elaborado com polpa de tomate selecionado. Isento de amido, espessantes, conservantes artificiais e corantes. Produto pasteurizado, deverá ser preparado com frutos maduros, sãos, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio de acordo com a legislação vigente. Embalagem tipo sachê, atóxica, vedada, resistente, não deve apresentar estufamentos ou vazamentos. Rotulagem: Conforme legislação vigente (ANVISA), contendo ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses, lote e número de registro no órgão competente. Apresentação: Pacote 2 Kg. | SCH | 88, | 3,40 | 299,20 |
| 214 | 002.002.219 | **Óleo de canola**: Óleo vegetal comestível, obtido da extração e refino da semente de canola (Brassica napus). Deve ser límpido, de cor amarela clara, odor e sabor característicos, isento de ranço, impurezas, material estranho ou contaminantes. Rico em gorduras insaturadas, baixo teor de gorduras saturadas (máximo 7%). Embalagem: vedada, rotulada de acordo com as normas da ANVISA (nome, marca, ingredientes, lote, data de fabricação e validade). Validade: Mínima de 6 meses Apresentação: Garrafa 900ml. | GR | 10, | 15,47 | 154,70 |
| 215 | 002.001.054 | **Óleo de soja**: Óleo de soja refinado, comestível, puro. 100% vegetal, extraído a partir do grão de | GR | 440, | 8,54 | 3.757,60 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | soja (Glycine max L.). Nacional de primeira qualidade. Obtido de espécie vegetal; límpido, isento de impurezas e matéria estranha, isento de ranço; acondicionado em embalagem apropriada, não violada, com informação nutricional; suas condições. Deverão estar de acordo com a NTA-50 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Garrafa 900ml. | | | | |
| 216 | 002.001.508 | **Orégano**: Nacional de primeira qualidade. Em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Apresentação: Pct 100 g. | PCT | 47, | 9,83 | 462,01 |
| 217 | 002.001.025 | **Ovos**: Frescos, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem rachaduras ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Dúzia. | DZ | 325, | 12,07 | 3.922,75 |
| 218 | 002.002.460 | **Palmito pupunha em conserva**: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços de mofo. Embalagem de vidro atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Vidro 500 ml. | VIDR | 90, | 20,57 | 1.851,30 |
| 219 | 002.002.950 | **Pão de Forma Integral**: Pão de forma, integral, rico em cereais, fatiado verticalmente, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá declarar o nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade, ingrediente e/ou as informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias. Apresentação: Pct 500g. | PCT | 12, | 14,15 | 169,80 |
| 220 | 002.003.170 | **Pão de Forma tradicional**: fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento e sal. Sabor, odor e textura característicos. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura trans. Isento de sujidades, bolores e não embalado quente. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, garantindo a integridade do | PCT | 90, | 11,72 | 1.054,80 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | produto, com identificação clara contendo ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 30 dias. Apresentação: Pct 500g. | | | | |
| 221 | 002.003.404 | **Páprica defumada em pó**: Pó fino, homogêneo, seco, sem grumos. Cor vermelho intenso característico. Forte aroma de defumado, sabor característico, isento de sabores estranhos (mofo, ranço). Composto por pimentões secos e moídos. Não deve conter corantes artificiais. Produto puro, isento de matérias estranhas, sujidades, larvas e contaminação por microrganismos. Embalagem atóxica, resistente, hermeticamente fechada, que garanta a integridade e conservação do produto, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 20. | PCT | 27, | 4,53 | 122,31 |
| 222 | 002.004.018 | **Páprica Doce em pó**: pimentões secos e moídos, farinha de milho, óleo de soja e urucum moído, sem glúten, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem rachaduras ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 90 dias. Apresentação: Pacote 20 g. | PCT | 45, | 4,47 | 201,15 |
| 223 | 002.001.654 | **Polvilho azedo**: Polvilho de mandioca azedo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 45, | 7,98 | 359,10 |
| 224 | 002.001.724 | **Polvilho doce**: Polvilho de mandioca doce. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 95, | 8,04 | 763,80 |
| 225 | 002.002.797 | **Queijo ralado**: Queijo tipo ralado, de boa qualidade, condicionado em embalagens de 50g. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentação: Pct 50 g. | PCT | 22, | 7,41 | 163,02 |
| 226 | 002.001.510 | **Sal**: Refinado; iodado; com, no mínimo, 96,95 % de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionados em saco de polietileno resistente e vedado, contendo informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Características Organolépticas: aparência: cristais de | PCT | 166, | 3,39 | 562,74 |

| LOTE 5 – PANIFICAÇÃO E MERCEARIA (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; sabor: característico (salino). Apresentação: Pct 1 kg. | | | | |
| 227 | 002.001.512 | **Sardinha**: Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de Flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Apresentação: Lata 250 g. | LTA | 185, | 9,87 | 1.825,95 |
| 228 | 002.002.282 | **Trigo para quibe**: Produto de primeira qualidade, produzido a partir de matéria prima sã. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Apresentação: Pct 500 g. | PCT | 37, | 9,76 | 361,12 |
| 229 | 002.002.464 | **Uva Passa Clara**: produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct 100g. | PCT | 9, | 9,74 | 87,66 |
| 230 | 002.002.465 | **Uva Passa Escura**: produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Apresentação: Pct. 100g. | PCT | 9, | 10,32 | 92,88 |
| 231 | 002.001.014 | **Vinagre**: Vinagre de álcool branco, de primeira qualidade, obtido através da fermentação acética de álcool etílico potável. Líquido límpido, incolor, sabor característico, isento de sujeiras, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica atóxica, resistente, hermeticamente fechada. Rótulo contendo marca, peso/volume, ingredientes, número de registro no SIF/SIE/SIM (conforme legislação vigente), data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses na entrega. Apresentação: Unid. 1 litro. | UN | 250, | 5,22 | 1.305,00 |
| | | **Subtotal do Lote 5** | | | | **R$ 79.269,95** |

| LOTE 6 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | | | | | |
| 232 | 002.001.239 | **Iogurte integral, sabor morango**: líquido cremoso, homogêneo, obtido pela fermentação do leite integral, preparado de fruta e açúcar, isento de grumos (queijos) ou separação de soro excessiva. Cor: Rosada, característica do morango, uniforme. Sabor e Aroma: Característico de morango e leite fermentado, agradável, sabor doce equilibrado, sem sabor ácido, amargo ou residual de aromatizantes artificiais, com presença de polpa de morango (alto teor). Ingredientes: Leite integral pasteurizado ou UHT. Preparado de morango (água, açúcar/xarope de açúcar, polpa de morango, acidulante ácido cítrico, aromatizante, corante natural carmim de cochonilha). Embalagem Tetra Park (cartonada asséptica) ou garrafa plástica de alta densidade (PEAD) com lacre de segurança, garantindo a integridade do produto. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Conservação: Transportado e armazenado em temperatura de refrigeração (máximo 10°C, ideal entre 1°C a 5°C). Validade mínima de 30 dias. Apresentação: Litro. | UN | 100, | 16,25 | 1.625,00 |
| 233 | 002.001.962 | **Iogurte natural integral**: Composto apenas por leite integral e fermento lácteo. NÃO deve conter adição de açúcar (sacarose), adoçantes, espessantes (amido modificado), aromatizantes, corantes, conservantes ou estabilizantes. Consistência cremosa, homogênea, textura suave, sem grumos, separação excessiva de soro ou cristais de gelo. Sabor característico, levemente ácido, agradável, sem odor de ranço ou fermentação excessiva. Embalagem potes plásticos resistentes, com selo de vedação (lacre) íntegro. A embalagem deve ser atóxica. Rotulagem: Conforme legislação vigente (ANVISA), contendo informações nutricionais, ingredientes, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 30 dias Conservação: Transportado e armazenado em temperatura de refrigeração (máximo 10°C, ideal entre 1°C a 5°C). Apresentação: Unidade 170 g. | UN | 50, | 4,94 | 247,00 |
| 234 | 002.004.014 | **Manteiga com sal**: Obtida exclusivamente a partir da nata (creme de leite) pasteurizada, através de processo de batimento e lavagem, contendo apenas creme de leite e sal. Aspecto uniforme, cremoso, sem manchas, cor amarela natural, sabor e aroma característicos de | UN | 295, | 25,08 | 7.398,60 |

| LOTE 6 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | manteiga fresca, isento de ranço, odores estranhos ou impurezas. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informação sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 60 dias. Apresentação: Unidade 500g. | | | | |
| 235 | 002.004.015 | **Manteiga sem sal**: Obtida exclusivamente a partir da nata (creme de leite) pasteurizada, através de processo de batimento e lavagem, contendo apenas creme de leite. Aspecto uniforme, cremoso, sem manchas, cor amarela natural, sabor e aroma característicos de manteiga fresca, isento de ranço, odores estranhos ou impurezas. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informação sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Validade mínima de 60 dias. Apresentação: Unidade 500g. | UN | 7, | 25,81 | 180,67 |
| 236 | 002.002.510 | **Margarina cremosa, vegetal, com sal**: de primeira qualidade. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite desnatado reconstituído, sal, vitamina A, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, emulsificante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, e aroma idêntico ao natural de manteiga. Consistência cremosa, textura leve, homogênea e sabor característico. Embalagem plástica resistente, atóxica, com tampa vedável, garantindo a integridade do produto, com rotulagem conforme normas da ANVISA, contendo lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e ingredientes. Prazo de validade de no mínimo 90 dias a partir da entrega do produto. Apresentação: Pote 500 g. | UN | 22, | 6,34 | 139,48 |
| 237 | 002.002.065 | **Margarina vegetal com sal**: cremosa, de primeira qualidade. Composição: Mínimo de 60% a 80% de lipídeos (teor de gordura), com aspecto homogêneo, sem grumos, cor amarela clara, sabor suave, livre de ranço ou oxidação. Embalagem: Balde plástico de polietileno leitoso, resistente, atóxico, com tampa de vedação hermética, com conteúdo líquido de 15 kg, contendo rotulagem nutricional, data de fabricação, validade, lote, ingredientes e registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Apresentação: Balde 15 Kg. | BD | 4, | 166,82 | 667,28 |
| 238 | 002.003.403 | **Massa fresca para pastel**: não fermentada, obtida pelo amassamento de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal/animal e sal, podendo conter ovos. Deve ser maleável, lisa, sem furos, bolhas, | PCT | 15, | 12,84 | 192,60 |

| LOTE 6 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | manchas ou rachaduras, com espessura uniforme, ideal para fritura. Formato retangular, tamanho grande, tipo rolo, separada por película plástica antiaderente entre as folhas para evitar grude. Embalagem primária plástica transparente, selada (preferencialmente a vácuo), atóxica, contendo rotulagem clara conforme legislação vigente, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, lote, prazo de validade e informações nutricionais. Conservação e Validade: Produto refrigerado (conservar entre 1°C a 10°C, ou conforme indicação do fabricante). A validade mínima na entrega deve ser de 15 dias. Apresentação: Pct de 1kg. | | | | |
| 239 | 002.002.852 | **Mortadela**: tipo Bexiga, magro, peça com aproximadamente 4,5 Kg, produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado, pouca gordura e pouco sal. Deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor, limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem; sabor característico, com no máximo 2,5% de amido; validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega; deve ser transportada e entregue a temperatura abaixo de 10 ºC; rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo o selo S.I.F. e número de registro do rótulo no órgão competente. Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. SEM LACTOSE. Prazo de validade mínimo de 60 dias. Apresentação: Kg. | KG | 75, | 18,27 | 1.370,25 |
| 240 | 002.002.853 | **Presunto**: Presunto cozido, de primeira qualidade, obtido exclusivamente da perna traseira suína (pernito), sem capa de gordura excessiva. Produto íntegro, limpo, fatiado, com coloração rosada característica, odor e sabor suaves, textura firme e sabor agradável. Ingredientes: Carne suína, água, sal, conservantes (nitrito e nitrato de sódio - limites legais), estabilizantes (polifosfatos), antioxidantes (eritorbato de sódio) e aromas naturais. Não conter corantes artificiais, amido excessivo ou carne mecanicamente separada (CMS) de aves, garantindo a qualidade da proteína suína. Embalagem primária em filme plástico polipropileno atóxico, resistente, transparente e selada a vácuo. Peça de 3 – 4 Kg, embalado em saco plástico a vácuo. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega; | KG | 232, | 37,94 | 8.802,08 |

| LOTE 6 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | deve ser transportada e entregue a temperatura abaixo de 10 ºC; rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo o selo S.I.F. e número de registro do órgão competente. Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico. SEM LACTOSE. Apresentação: Kg. | | | | |
| 241 | 002.002.021 | **Queijo Mussarela**: de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0° a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em peça de aproximadamente 4 Kg, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Apresentação: Kg. | KG | 342, | 50,46 | 17.257,32 |
| 242 | 002.001.034 | **Queijo para ralar**: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Acondicionado em embalagem plástica apropriada e inviolável, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Apresentação: Kg. | KG | 34, | 46,17 | 1.569,78 |
| 243 | 002.004.019 | **Requeijão cremoso tradicional**: copo, ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Apresentação: Copo 180 g. | UN | 37, | 10,33 | 382,21 |
| 244 | 002.002.671 | **Requeijão Cremoso bisnaga**: feito com Leite pasteurizado, creme de leite, massa coalhada dessorada, cloreto de sódio (sal), e estabilizante polifosfato de sódio (ou pirofosfato tetrassódico). Deve apresentar alto teor de gordura e baixa umidade para garantir textura | UN | 50, | 33,77 | 1.688,50 |

| LOTE 6 – REFRIGERADOS E LATICÍNIOS (COTA RESERVADA) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Item | Código | Descrição | Un. | Qtd. | Valor Unit. Médio | Valor Total |
| | | firma e boa espalhabilidade. Textura lisa, cremosa, sem grumos, sabor e odor característico (suave), isento de sabor adocicado ou excesso de sal. Cor branca a levemente amarelada. Rotulagem: Conforme normas da ANVISA, contendo: marca, ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. O produto deve atender ao Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Requeijão (Portaria nº 359/1997 do MAPA). Registro obrigatório no Ministério da Agricultura (SIF) ou órgãos estaduais/municipais equivalentes (SIE/SIM). Validade: Mínima de 45 dias no ato da entrega (fechado). Deve ser entregue e mantido sob refrigeração entre 1°C e 10°C. Apresentação: Bisnaga 1,8 kg. | | | | |
| 245 | 002.001.484 | **Ricota**: é um derivado de queijo de massa mole, fresco e baixo teor de gordura. Não é um queijo propriamente dito, uma vez que é preparado com o soro, e não o coalho. Sua produção, ao contrário da maioria dos queijos, é feita não a partir de leite, mas a partir do soro de queijo, o que lhe confere a característica especial de um alto teor de soro-proteínas. Deve ser mantido sob refrigeração até 8ºC. Apresentação: kg. | KG | 3, | 22,06 | 66,18 |
| | | **Subtotal do Lote 6** | | | | **R$ 41.586,95** |

## Resumo por lote

| Lote | Descrição | Nº de itens | Valor Total Estimado |
|---|---|---|---|
| Lote 1 | Panificação e Mercearia (Ampla Concorrência) | 99 | R$ 238.602,96 |
| Lote 2 | Refrigerados e Laticínios (Ampla Concorrência) | 14 | R$ 125.022,61 |
| Lote 3 | Congelados (Exclusiva ME e EPP) | 2 | R$ 9.218,20 |
| Lote 4 | Itens para Restrição Alimentar (Exclusiva ME e EPP) | 17 | R$ 20.361,56 |
| Lote 5 | Panificação e Mercearia (Cota Reservada ME e EPP) | 99 | 79.269.95 |
| Lote 6 | Refrigerados e Laticínios (Cota Reservada ME e EPP) | 14 | 41.586,95 |
| | **Total Geral** | 245 | **R$ 514.062,23** |

## Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.5. O fornecimento do objeto desta contratação é caracterizado como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

## Da adesão à Ata de Registro de Preços:

1.6. Não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação por órgãos ou entidades não participantes, pelas seguintes razões:

1.7. **Fundamentação legal:** o art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 faculta a adesão por órgãos não participantes, condicionada à demonstração de vantajosidade, à aceitação prévia do órgão gerenciador e do fornecedor e à observância dos limites quantitativos do instrumento convocatório. A faculdade de recusar a adesão, quando puder causar prejuízo à execução dos próprios contratos ou à capacidade de gerenciamento, é do órgão gerenciador.
1.8. **Vinculação ao programa:** os quantitativos foram dimensionados com base na demanda de alunos matriculados nas redes municipal e estadual de ensino localizadas no Município e nos recursos financeiros do PNAE, cuja destinação é vinculada e sujeita a prestação de contas específica ao FNDE, conforme item 1.8 do Estudo Técnico Preliminar. A utilização da Ata por outros órgãos, ou para finalidade diversa, comprometeria a alocação desses recursos e a sua comprovação.
1.9. **Capacidade de gerenciamento:** o Município é ente de pequeno porte, com estrutura administrativa limitada. Adesões externas aumentariam a carga de análise, autorização, controle de quantitativos residuais e comunicação com fornecedores, sem contrapartida proporcional e com risco à regularidade do abastecimento das escolas.

**Da prorrogação da Ata:**
1.10. A Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação terá vigência de 01 (um) ano a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados em relação ao mercado.
1.11. Em caso de prorrogação, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado, de acordo com os seguintes fundamentos:

1.11.1. **Fundamento legal.** O art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 dispõe que a Ata de Registro de Preços terá validade de 1 (um) ano e autoriza expressamente a prorrogação, desde que comprovado o preço vantajoso.

1.11.2. **Continuidade do fornecimento e eficiência administrativa.** O objeto desta licitação compreende o fornecimento de gêneros alimentícios necessários para o atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal e estadual de ensino, cuja demanda é perene e diretamente vinculada às necessidades do município. A realização de novo procedimento licitatório a cada ano, para objeto de natureza idêntica e consumo recorrente, implica custos administrativos desproporcionais, mobilização de servidores, prazo para conclusão do certame e risco de lacuna temporal no abastecimento. A prorrogação da Ata, quando demonstrada a vantajosidade dos preços, assegura continuidade ao fornecimento, estabilidade nas relações com o fornecedor e economia nos custos de transação, em estrita conformidade com os princípios da eficiência e da economicidade previstos no art. 11 da Lei nº 14.133/2021, sendo que a renovação do quantitativo, por sua vez, é medida indispensável para que a prorrogação produza efeitos práticos, pois, sem ela, eventual saldo remanescente seria insuficiente para atender à demanda do período adicional.

1.11.3. **Condições e limites para a prorrogação.** A prorrogação da Ata e a consequente renovação do quantitativo somente poderão ocorrer mediante o preenchimento cumulativo das seguintes condições:

a) comprovação, por pesquisa de preços elaborada nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, de que os valores registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado;
b) anuência expressa do fornecedor; e
c) ausência de circunstâncias que desaconselhem a manutenção do registro, tais como inadimplência reiterada, alteração das especificações técnicas ou modificação substancial do objeto.

1.11.4. O quantitativo a ser renovado corresponderá ao volume originalmente registrado na Ata, observada a efetiva necessidade da Administração Municipal apurada no período inicial de vigência, não havendo obrigatoriedade de consumo total do quantitativo renovado, dado o caráter estimativo do registro de preços.

1.12. Da alteração dos preços registrados (art. 82, VI, da Lei nº 14.133/2021):

1.12.1. Nos termos do art. 32 do Decreto Municipal nº 2.518/2023, a Ata de Registro de Preços não será objeto de reajuste, repactuação ou revisão, sem prejuízo da incidência desses institutos sobre os contratos dela decorrentes.

1.12.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao praticado no mercado, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço. Se o fornecedor não aceitar reduzi-lo, seu registro será cancelado, nos termos do art. 33, III, do Decreto Municipal nº 2.518/2023, e serão convocados os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação.

1.12.3. Quando, por fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovado, o fornecedor não puder cumprir o compromisso nos preços registrados, poderá requerer o cancelamento do seu registro, nos termos do art. 34, II, do Decreto Municipal nº 2.518/2023, sem aplicação de penalidade, caso a justificativa seja aceita.

**Dos requisitos sanitários e de qualificação da contratada:**

1.13. A empresa vencedora deverá apresentar e manter válidos, durante toda a vigência contratual:

a) registro ou inspeção sanitária do produto junto ao órgão competente, conforme a natureza de cada produto (SIM, SIE, SIF ou SISBI/POA);

b) licença sanitária de funcionamento do estabelecimento e, quando exigível, do veículo utilizado no transporte.

**Fornecimento**

1.14. A empresa fornecedora deverá cumprir as solicitações da Secretaria Municipal de Educação quanto às entregas dos itens na Cozinha Piloto do Município, no endereço indicado no item 5.2.1, observando os seguintes requisitos:

1.14.1. Todos os produtos adquiridos devem ser inspecionados no recebimento;

1.14.2. Todos os produtos deverão ser entregues com prazo de validade remanescente igual ou superior à metade do período compreendido entre a data de fabricação e a data de vencimento, nos termos do art. 13, §§ 1º e 2º, da Lei nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei nº 15.226/2025. Quando a descrição do item fixar validade mínima mais rigorosa, esta prevalecerá. O produto entregue em desacordo será recusado no ato do recebimento e substituído nos prazos do item 5.3.3;

1.14.3. Entrega de itens conforme descrição expressa na licitação, não sendo aceitos produtos danificados ou diferentes;

1.14.4. Para os itens abaixo, cuja descrição no quadro do item 1.4 não indica validade mínima, aplicam-se os seguintes prazos, sem prejuízo da regra do item 1.14.2:

a) Lote 1, item 62 – Gelatina em pó sem sabor: validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e de 6 (seis) meses na data de entrega;

b) Lote 1, item 84 – Orégano: validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e de 6 (seis) meses na data de entrega;

c) Lote 1, itens 91 e 92 – Polvilho azedo e polvilho doce: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação e de 3 (três) meses na data de entrega;

d) Lote 1, item 93 – Queijo ralado: validade mínima de 60 (sessenta) dias na data de entrega;

e) Lote 2, item 14 – Ricota: validade mínima de 10 (dez) dias na data de entrega.

1.15. Os produtos fornecidos devem ser entregues de acordo com a normas sanitárias descritas no contrato, considerando:

1.15.1. Condições do transporte dos produtos;

1.15.2. Controle de temperatura dos itens perecíveis no momento da entrega, com registro da aferição, observados os seguintes limites:

a) produtos resfriados: até 5 °C;

b) produtos congelados: −18 °C ou menos, sem sinais de descongelamento ou recongelamento.

1.15.3. Quando aplicável, os produtos deverão ser transportados em condições que preservem sua qualidade, evitando exposição ao calor excessivo, umidade ou acondicionamento inadequado.

1.15.4. Condições das embalagens: as embalagens devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufados;

1.15.5. Os limites de temperatura do item 1.15.2 prevalecem sobre as temperaturas de conservação indicadas na descrição dos itens no quadro do item 1.4, devendo todos os produtos resfriados ser transportados e entregues a, no máximo, 5 °C, e todos os produtos congelados a −18 °C ou menos, em conformidade com os itens 3.7.7 e 3.7.8 do Estudo Técnico Preliminar.

1.16. Condições gerais do produto: não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, aroma, textura, odor e aparência em geral;

1.17. Rotulagem: todos os produtos embalados devem conter rótulos, contendo: nome do produto, peso, lista de ingredientes (quando cabível) e prazo de validade;

1.18. Entrega nos dias e horários indicados na Requisição de Compra/Nota de Empenho, observado o disposto no item 5.2.1;

1.19. Aguardar conferência da entrega pelo responsável;

1.20. Produção de Nota Fiscal em consonância com o empenho e entrega;

1.21. Produtos em não conformidade com os requisitos devem ser notificados e registrados, cabendo ao responsável técnico avaliar a viabilidade de troca ou devolução plena do produto.

1.22. É vedado o transporte conjunto com pessoas, animais ou substâncias estranhas à atividade.

**Dos lotes, do critério de julgamento e do tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte:**

1.23. O objeto será dividido em lotes compostos por itens de mesma natureza e característica, conforme quadro do item 1.4, sendo adotado o critério de julgamento de menor preço por lote, nos termos do art. 82, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.23.1. Os lotes cujo valor estimado seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006.

1.23.2. Nos lotes cujo valor estimado ultrapasse R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), será constituída cota reservada à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo de cada item do lote, nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, permanecendo o quantitativo restante na cota principal, destinada à ampla participação.

1.23.3. Serão adotados, como critério de aceitabilidade, os preços unitários máximos de cada item, conforme estimativa constante dos autos, sendo desclassificada a proposta que, ainda que de menor valor global do lote, apresente preço unitário superior ao máximo estimado.

1.23.4. Na hipótese de a cota reservada restar deserta ou fracassada, os quantitativos que a compõem poderão ser adjudicados ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem os preços unitários ofertados pelo primeiro colocado da cota principal para os respectivos itens.

1.23.5. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação dos itens deverá ocorrer pelo menor preço unitário ofertado entre as duas cotas.

1.23.6. Será dada prioridade de aquisição aos quantitativos da cota reservada, quando adjudicados a microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender às quantidades ou às condições do pedido, conforme justificativa da Administração.

1.24. O fornecedor deverá garantir a qualidade, integridade e conformidade sanitária dos produtos fornecidos durante todo o prazo de validade indicado pelo fabricante, responsabilizando-se pela substituição

imediata ou ressarcimento de quaisquer itens que apresentem defeitos, deterioração, prazo de validade inferior ao mínimo estabelecido ou não atendam às especificações deste Termo.
1.25. O município poderá realizar inspeções e rejeitar produtos que não estejam em conformidade, sem prejuízo das demais sanções previstas em lei.

**Especificação da garantia**
1.26. Além das disposições contidas no ETP, neste TR, no Edital e no Contrato Administrativo/Ata de Registro de Preços, os itens a serem fornecidos estão protegidos pelas disposições estabelecidas no Código de Defesa do Consumidor

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO** (art. 6º, XXIII, "b", da Lei 14.133/21).
2.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis, hortifrutigranjeiros e proteínas) destinados à composição da alimentação escolar dos alunos matriculados nas redes públicas municipal e estadual de ensino localizadas no Município de Cândido Rodrigues/SP, cuja execução foi delegada ao Município pelo Estado de São Paulo, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e com os princípios constitucionais que regem a educação e a alimentação escolar.
2.2. O PNAE, previsto no art. 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, garante o atendimento suplementar ao educando por meio da oferta de alimentação escolar saudável e adequada, visando atender às necessidades nutricionais durante sua permanência na unidade de ensino, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, além de promover hábitos alimentares saudáveis.
2.3. Nesse contexto, a Secretaria Municipal de Educação, em conjunto com a equipe técnica de nutrição, identificou a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis, hortifrutigranjeiros e proteínas, para o período de vigência da Ata de Registro de Preços, considerando:
2.3.1. O consumo histórico das unidades escolares e a projeção de demanda futura;
2.3.2. A obrigatoriedade de observância às normas sanitárias e nutricionais estabelecidas pela Anvisa (RDC nº 216/2004, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020), bem como às exigências de inspeção oficial (SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA);
2.3.3. A necessidade de garantir fornecimento contínuo, regular e com qualidade, evitando desabastecimento e desperdícios;
2.3.4. A previsão da contratação no Plano de Contratações Anual – PCA, conforme Decreto Municipal nº 2.703/2025, o que demonstra alinhamento com o planejamento administrativo e orçamentário.
2.4. A contratação, portanto, é indispensável para assegurar a execução do PNAE no município, garantindo que os alunos da educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e da educação de jovens e adultos recebam alimentação escolar adequada, segura e de qualidade, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021.
2.5. Os gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demais Secretarias e Departamentos municipais e de eventos promovidos pela Prefeitura são objeto de procedimento licitatório próprio e distinto, ainda que alguns itens coincidam com os deste Termo de Referência, em razão da diversidade de finalidade e de fontes de custeio, sendo vedada a utilização da Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação para o atendimento daquelas demandas, bem como a utilização da ata daquele procedimento para o atendimento da alimentação escolar.

**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO** (art. 6º, XXIII, "c", da Lei 14.133/21).

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

**4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO** (art. 18, §1º, III, "d", da Lei Federal nº 14.133/21).

**Subcontratação**

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, em razão da natureza do objeto, que exige relação direta entre a Administração e o fornecedor quanto à qualidade, à validade e à logística de entrega dos gêneros. Nos termos do art. 39, § 3º, do Decreto Municipal nº 2.518/2023, o fornecimento de produtos que não sejam de fabricação própria do licitante não caracteriza subcontratação.

**Garantia da execução**

4.2. Nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá exigir garantia nas contratações. Todavia, considerando a natureza do objeto e o baixo risco de inadimplemento que possa comprometer bens públicos ou mesmo o andamento do serviço público, não será exigida garantia contratual nesta licitação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em lei, neste edital e no contrato administrativo em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

**Vistoria**

4.3. Não há necessidade de realização de avaliação prévia para a execução do objeto.

**Outras disposições**

4.4. Outras disposições quanto aos requisitos da contratação estão previstas no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4.5. O fornecedor deverá adotar, no que couber, práticas de sustentabilidade ambiental, como a preferência por embalagens recicláveis, a redução de descartáveis plásticos na entrega e o correto acondicionamento dos resíduos, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

4.6. A empresa vencedora deverá apresentar e manter válidos, durante toda a vigência contratual, o registro ou a inspeção sanitária do produto junto ao órgão competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI/POA, conforme a natureza do produto) e a licença sanitária de funcionamento do estabelecimento.

**5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO** (art. 6º, XXIII, "e", da Lei 14.133/21).

**5.1. PRAZO DE ENTREGA**

5.1.1. A entrega do objeto deverá ocorrer nos seguintes prazos, contados do recebimento da Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento pela contratada:

a) **gêneros perecíveis**: até 72 (setenta e duas) horas, conforme cronograma semanal definido pela Secretaria Municipal de Educação;

b) **gêneros não perecíveis**: até 10 (dez) dias corridos;

c) em **casos de manifesta emergência**, devidamente justificada pela Administração: até 24 (vinte e quatro) horas para perecíveis e até 03 (três) dias úteis para não perecíveis.

5.1.2. Para fins do art. 29, § 2º, do Decreto Municipal nº 2.518/2023, o quantitativo mínimo de cada Ordem de Fornecimento corresponderá a 1 (uma) unidade da apresentação indicada na descrição de cada item, não havendo valor mínimo por pedido. As Ordens de Fornecimento serão emitidas conforme a programação de cardápios da Secretaria Municipal de Educação, sem que a indicação deste quantitativo represente ou assegure ao fornecedor direito subjetivo à contratação.

**5.2. LOCAL DE ENTREGA**

5.2.1. As entregas serão realizadas no período das **07h00 às 12h**, na **Cozinha Piloto**, situada à Rua Pernambuco, nº 236, Centro, Cândido Rodrigues/SP, dentro do prazo estabelecido neste Termo.

**5.3. DO RECEBIMENTO**

5.3.1. Os bens serão recebidos **provisoriamente**, no ato da entrega, mediante conferência da Nota Fiscal e verificação inicial das condições do material, pelo responsável designado para o acompanhamento e fiscalização do contrato.

5.3.2. O recebimento definitivo ocorrerá nos prazos e nas condições do item 7.3 deste Termo de Referência.

5.3.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, se em desacordo com as especificações deste Termo de Referência e da proposta vencedora, devendo ser substituídos, sem ônus adicional para a Administração e sem prejuízo das penalidades previstas, nos seguintes prazos, contados da notificação da contratada:

a) gêneros perecíveis: até 24 (vinte e quatro) horas;

b) gêneros não perecíveis: até 05 (cinco) dias úteis.

5.3.4. O recebimento, seja provisório ou definitivo, não excluirá a responsabilidade civil da contratada quanto à qualidade, segurança, validade e conformidade dos produtos entregues.

5.3.5. O fornecimento será realizado **parceladamente**, conforme necessidade da Administração, mediante requisições encaminhadas ao Setor de Compras, que emitirá a respectiva Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento à adjudicatária.

5.3.6. Além da entrega no local designado, caberá à contratada realizar o **descarregamento e acondicionamento** dos produtos no espaço indicado pelo servidor responsável, respondendo integralmente por eventuais danos decorrentes desse processo.

5.3.7. Os produtos deverão conter rótulo e embalagem em língua portuguesa, com todas as informações necessárias para correta identificação, inclusive data de validade e número de lote, permitindo a conferência pelo responsável pelo recebimento.

5.3.8. A Nota Fiscal deverá discriminar de forma clara e detalhada a descrição do material entregue.

5.3.9. A programação de entrega será definida conforme a necessidade do Município, observados os prazos do item 5.1, sendo que o descumprimento injustificado acarretará o cancelamento automático do pedido, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.3.10. A Administração reserva-se o direito de alterar a programação de entrega com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data estipulada.

5.3.11. Na hipótese de indisponibilidade de algum produto programado, a contratada deverá comunicar formalmente (por escrito, telefone ou e-mail) ao Município até às 08h00 do dia útil anterior à data prevista para entrega, justificando o motivo.

**5.4. GARANTIA**

5.4.1. O prazo de garantia seguirá o disposto na **Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor),** sendo a contratada responsável pela substituição de qualquer produto que apresente irregularidades ou vícios.

**6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO** (art. 6º, XXIII, "f", da Lei 14.133/21).

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**Rotinas de Fiscalização**

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

**Fiscalização Técnica**

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
6.13. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

**Gestor do Contrato**

6.14. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

6.14.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
6.14.4. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
6.14.5. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
6.14.6. Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
6.14.7. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.
6.14.8. Receber e dar encaminhamento imediato à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

**Gestor do Contrato**
6.15. ANDRESA BÁRBARA GERMANO, Secretária Interina da Secretaria Municipal de Educação.

**Fiscal do Contrato**
6.16. KATIANI APARECIDA DO NASCIMENTO DIAS, Nutricionista.

**7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO** (art. 6º, XXIII, “g”, da Lei 14.133/21).

**Recebimento**
7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos, às custas da contratada e sem prejuízo da aplicação das penalidades, nos prazos do item 5.3.3.
7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15(quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
7.9. A nota fiscal deverá ser encaminhada por e-mail à prefeitura municipal de Cândido Rodrigues, no endereço nfe@candidorodrigues.sp.gov.br.
7.10. O prazo de que trata o item 7.8 será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021
7.11. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

I. O prazo de validade;
II. A data da emissão;
III. Os dados do contrato e do órgão contratante;
IV. O período respectivo de execução do contrato;
V. O valor a pagar; e
VI. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.12. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.
7.13. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da contratada, verificada pela Administração mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais dos órgãos emissores ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
7.14. A Administração verificará, antes de cada pagamento:

7.14.1. A manutenção das condições de habilitação exigidas;
7.14.2. A inexistência de sanção que impeça a contratação, mediante consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) e à relação de apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

7.15. Constatada a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.
7.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
7.17. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual e ao cancelamento do registro na Ata, nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
7.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

7.18.1. O desempenho do fornecedor será aferido pelos seguintes indicadores: a) pontualidade das entregas: percentual de entregas realizadas no prazo estabelecido na ordem de fornecimento, com meta mínima de 95%; b) conformidade dos produtos: percentual de itens recebidos sem rejeição, com meta mínima de 98%.

7.18.2. O descumprimento das metas ensejará notificação do fornecedor para correção, sem prejuízo das sanções previstas na seção 8 deste Termo de Referência.

**Prazo de pagamento**

7.19. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, respeitado em todo caso a ordem cronológica de pagamentos.

**Forma de pagamento**

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

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

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

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

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

**Reajuste**

7.24. Os preços registrados na Ata são fixos e irreajustáveis durante toda a sua vigência, inclusive em caso de prorrogação, nos termos do art. 32 do Decreto Municipal nº 2.518/2023, admitida apenas sua redução, na forma do item 1.12.2.

7.25. A prorrogação da Ata, com renovação dos quantitativos, dependerá de nova pesquisa de preços que demonstre a compatibilidade dos preços registrados com os praticados no mercado e de anuência expressa do fornecedor, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, do art. 31 do Decreto Municipal nº 2.518/2023 e do item 3.22 do Estudo Técnico Preliminar. Não havendo anuência do fornecedor em manter os preços registrados, a Ata não será prorrogada.

7.26. Os contratos decorrentes da Ata cuja execução ultrapasse 1 (um) ano poderão ser reajustados pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, grupo Alimentação e Bebidas, apurado pelo IBGE, observada a seguinte data-base para contagem da anualidade (art. 25, § 7º, e art. 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021):

a) para os contratos firmados no período inicial de vigência da Ata: a data do orçamento estimado, fixada em 22/10/2026;

b) para os contratos firmados no período de prorrogação: a data da pesquisa de preços que fundamentou a prorrogação.

7.27. O reajuste aplica-se exclusivamente às obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, e, nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.28. 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.

7.29. 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.

7.30. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. 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.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.3. Multa, calculada sobre o valor da Ordem de Fornecimento ou da parcela inadimplida, conforme o caso:

8.3.1. Moratória, para a infração prevista na alínea “d” do item 8.1, de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

8.3.2. Compensatória, em substituição à multa moratória, para atraso superior a 10 (dez) dias, de 10,00% (dez por cento) a 15,00% (quinze por cento);

8.3.3. Compensatória, para a infração prevista na alínea “a” do item 8.1, de 5,00% (cinco por cento) a 10,00% (dez por cento);

8.3.4. Compensatória, para a infração prevista na alínea “b” do item 8.1, de 15,00% (quinze por cento) a 20,00% (vinte por cento);

8.3.5. Compensatória, para as infrações previstas nas alíneas “c”, “e”, “f”, “g” e “h” do item 8.1, de 20,00% (vinte por cento) a 30,00% (trinta por cento), calculada, no caso de inexecução total da Ata, sobre o valor total dos itens registrados em favor do fornecedor.

8.4. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.5. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

8.7. 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 cobrada administrativa ou judicialmente.

8.8. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.9. 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.

8.9.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa nos documentos de habilitação e no cadastro no sistema eletrônico de licitações do município.

8.9.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa nos documentos de habilitação e no cadastro no sistema eletrônico de licitações do município serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.10.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

8.10.2. As peculiaridades do caso concreto;

8.10.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.10.4. Os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

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

8.12. 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 Termo de Referência 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.

8.13. O Contratante deverá, no prazo máximo de 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.

8.14. 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, de 2021.

8.15. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão contratante.

8.16. As sanções previstas neste Termo de Referência serão aplicadas pelo Secretário Municipal de Educação, nos termos do art. 41 do Decreto Municipal nº 2.518/2023, observados o contraditório e a ampla defesa.

## 9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO (art. 6º, XXIII, "h", da Lei 14.133/21).

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

### Critérios de aceitabilidade de preços

9.2. Serão adotados, como critério de aceitabilidade, os preços unitários máximos de cada item, nos termos do item 1.23.3 deste Termo de Referência.

9.2.1. O modo de disputa será o aberto, nos termos do art. 56 da Lei nº 14.133/2021.

**Condições de participação**

9.3. Não será admitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, nem de empresas reunidas em consórcio, considerando que o objeto é comum, de baixa complexidade e amplamente disponível no mercado nacional e regional, não exigindo a soma de capacidades técnicas ou financeiras para sua execução, o que justifica a vedação prevista no art. 15, *caput*, da Lei nº 14.133/2021.

**Exigência de habilitação**

9.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

**Habilitação jurídica**

9.5. **Pessoa física**: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
9.6. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
9.7. **Microempreendedor Individual - MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;
9.8. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
9.9. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
9.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
9.11. **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
9.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**Habilitação fiscal, social e trabalhista**

9.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
9.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
9.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
9.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e, se houver, municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
9.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa aos tributos incidentes sobre a atividade em cujo exercício contrata ou concorre, quanto aos débitos inscritos em dívida ativa, e, se houver, prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa aos tributos mobiliários;
9.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

**Qualificação Econômico-Financeira**
9.21. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
9.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor. A empresa em recuperação judicial poderá participar, desde que apresente o plano de recuperação homologado e em vigor (Súmula 50 do TCE-SP).

**Qualificação Técnico-Operacional**
9.23. Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios compatível em natureza com o objeto, por meio de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, nos termos do art. 67, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

9.23.1. Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar a licença sanitária de funcionamento do estabelecimento e declaração de que os produtos ofertados possuem registro ou inspeção sanitária junto ao órgão competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI/POA), quando aplicável. A comprovação dos registros dos produtos será exigida do adjudicatário até a assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

9.24. A exigência do item 9.23 se justifica pela natureza perecível dos gêneros alimentícios, que demanda experiência comprovada em armazenagem, transporte com controle de temperatura e entrega dentro de prazos de validade compatíveis com o fornecimento parcelado.

9.24.1. Serão aceitos um ou mais atestados de fornecimento anterior de gêneros alimentícios perecíveis, sem exigência de quantitativo mínimo nem de número mínimo de atestados. Nos termos do art. 25 do Decreto Municipal nº 2.518/2023, os atestados poderão ser substituídos por contratos ou notas fiscais que comprovem fornecimento compatível com o objeto, mediante diligência do Agente de Contratação.

**Declarações**
9.25. Para fins de habilitação, também serão exigidas as declarações do **Anexo III e V**.

**Disposições gerais sobre habilitação**
9.26. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.27. 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, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
9.28. 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.

**10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO** (art. 6º, XXIII, "i", da Lei 14.133/21).
10.1. O custo estimado da contratação, que é o máximo aceitável, é **R$ 514.062,23 (quinhentos e quatorze mil, sessenta e dois reais e vinte e três centavos)**, conforme levantamento de mercado realizado pelo departamento de cotações da prefeitura municipal de Cândido Rodrigues e detalhado na tabela constante do item 1 deste Termo de Referência. Os preços unitários de referência e a memória de cálculo constam de documento apartado, que integra o processo e foram realizados segundo os critérios estabelecidos pelo artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/21.

**11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA** (art. 6º, XXIII, "j", da Lei 14.133/21).
11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, nas dotações abaixo discriminadas:

Código da Ficha: 38
Órgão: 01 PREFEITURA MUNICIPAL DE CÂNDIDO RODRIGUES
Unidade: 02 PODER EXECUTIVO
Dotação: 12.306.0004.2010.00003.3.90.30.00
MATERIAIS DE CONSUMO

Código da Ficha: 39
Órgão: 01 PREFEITURA MUNICIPAL DE CÂNDIDO RODRIGUES
Unidade: 02 PODER EXECUTIVO
Dotação: 12.306.0004.2010.00003.3.90.30.00
MATERIAIS DE CONSUMO

Código da Ficha: 40
Órgão: 01 PREFEITURA MUNICIPAL DE CÂNDIDO RODRIGUES
Unidade: 02 PODER EXECUTIVO
Dotação: 12.306.0004.2010.00003.3.90.30.00
MATERIAIS DE CONSUMO

Código da Ficha: 41
Órgão: 01 PREFEITURA MUNICIPAL DE CÂNDIDO RODRIGUES
Unidade: 02 PODER EXECUTIVO
Dotação: 12.306.0004.2010.00003.3.90.30.00
MATERIAIS DE CONSUMO

11.2. As dotações relativas aos exercícios financeiros subsequentes serão indicadas após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

**12. DECLARAÇÕES LEGAIS:**

12.1. Declaramos para os devidos fins que o presente Termo de Referência acha-se de acordo com o preconizado no inciso XXIII, do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021.

| | |
|---|---|
| **Andresa Bárbara Germano**<br>**Secretária Interina da Secretaria Municipal de Educação** | **Katiani Ap. do Nascimento Dias**<br>**Nutricionista responsável** |

**13. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:**

13.1. APROVO o presente Termo de Referência, após constatar que o mesmo foi elaborado consoante os requisitos do inciso XXIII, do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021.

**TIAGO ALEX RAVAZZI**
**Prefeito Municipal**