



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90023/2026 PROCESSO Nº 026/2026

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura Municipal de Assis, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento de menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 9.302, de 05 de janeiro de 2024, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 26/05/2026

Horário: 9h (horário de Brasília-DF).

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.compras.gov.br

UASG 926486

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS.**

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. A justificativa concreta da real necessidade do objeto desta licitação deve estar plenamente demonstrada e comprovada com os documentos necessários, devendo a autoridade competente pela expedição do edital, analisar tais justificativas e somente assinar e expedir o edital após constatada a realidade, veracidade e comprovação de tais justificativas.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços, e, Decreto 11.462.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Para participar deste Pregão os interessados devem se credenciar no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, aquele que se enquadrem a quaisquer das hipóteses do artigo 14 da Lei 14.133/21.



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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

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

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

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

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

4.4.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, marca, modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

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

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

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

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

5.5.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação. Caso não contenha tal informação a validade da proposta será considerada a 60 (sessenta) dias.

5.5.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

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

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

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

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

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

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

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



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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5% (meio por cento).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO.

7.1. Encerrada a etapa de negociação, visando identificar possível sanção que impeça a participação da licitante provisoriamente classifica em primeiro lugar no certame, ou a futura contratação, será efetuada a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.2. O pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação deste Edital e em seus anexos.

7.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.3.1. Contiver vícios insanáveis;
- 7.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

- 7.4.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.4.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meios digitais.

8.2.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.



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

8.4. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, social e trabalhista.

8.4.1. O interessado, para efeitos de habilitação mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

8.5. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

8.6.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.7. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

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

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

8.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.6.1.

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

8.12. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

8.13. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.14. As habilitações jurídica, fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos.

8.14.1. Habilitação jurídica:

- 8.14.1.1. Registro empresarial, no caso de empresário individual;
- 8.14.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresária ou simples, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 8.14.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade não empresária, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 8.14.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; ou,
- 8.14.1.5. Comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.

8.14.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- 8.14.2.1. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 8.14.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.14.2.3. Regularidade perante a Fazenda Federal, e Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.14.2.4. Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 8.14.2.5. Regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- 8.14.2.6. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo do anexo IV, podendo ser substituída pela declaração em campo próprio do sistema.
- 8.14.2.7. Em qualquer caso serão aceitas certidões negativas, certidões positivas com efeito de negativa, ou outras provas de regularidade equivalentes, na forma de Lei.

8.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.17. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021:

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



- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

- 9.3. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.
- 9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 9.8. Não haverá possibilidade de prever preços diferentes nos termos do inciso II do Artigo 15 do Decreto 11.462, em razão da não incidência no caso concreto de nenhuma das hipóteses das alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do citado inciso III do artigo 15.
- 9.9. Conforme inciso IV do artigo 15 do decreto 11.462, as condições para alteração ou atualização de preços registrados, conforme a realidade do mercado seguirão os artigos 25 e 27 do decreto 11.462 e a disposição da Lei 14.133;
- 9.10. É vedação à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;
- 9.11. As hipóteses de cancelamento do registro de fornecedor e de preços, seguirão o disposto nos art. 28 e 29 do decreto e disposições da Lei 14.133;
- 9.12. As penalidades a serem aplicadas por descumprimento do pactuado na ata de registro de preços e em relação às obrigações contratuais, serão aquelas constantes do item 12 do presente edital;
- 9.13. A formação do cadastro de reserva, seguirá o inciso XII do artigo 15 do decreto 14.133;
- 9.14. É vedado à contratação, no mesmo órgão ou na mesma entidade, de mais de uma empresa para a execução do mesmo serviço, a fim de assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização, ressalvado o disposto no art. 49 da Lei nº 14.133, de 2021;

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
 - 10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
 - 10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor.

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis a defesa de seus interesses.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Os licitantes estarão sujeitos às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e às demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa.



12.2. O procedimento administrativo de aplicação de sanções será o previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo email: comul@assis.sp.gov.br :

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

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

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo, vedado qualquer forma de pagamento antecipado.

14.2. Os documentos fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidos à Contratada e seu vencimento ocorrerá no mesmo prazo contido do item 15.1, contado da data de apresentação correta dos documentos fiscais.

14.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada, que deverá indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente, até a fase que antecede a formalização do termo de contrato.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

15.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

15.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

15.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

15.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.



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

15.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.assis.sp.gov.br.

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

15.10.1. ANEXO I - Termo de Referência.

15.10.2. ANEXO II - Modelo Proposta (adequada).

15.10.3. ANEXO III - Minuta de Ata de Registro de Preços.

15.10.4. ANEXO IV - Declaração inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Assis, 11 de maio de 2026.

.....
TELMA GONÇALVES CARNEIRO SPERA DE ANDRADE
PREFEITA



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90023/2026 PROCESSO Nº 026/2026

Anexo I – Termo de Referência

Compreende o objeto desta licitação, o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS**, conforme especificações elaboradas pela Secretaria Municipal da Educação:

ITEM	QUANT	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	Item Exclusivo para ME e EPP
1	7.000	KG	AÇÚCAR CRISTAL: de acordo com a NTA 52. Contendo no mínimo 99,2% de sacarose originária do suco da cana. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multfolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primárias perfazendo um total de 30 kg.	X
2	3.750	KG	ALHO IN NATURA DESCASCADO REFRIGERADO: de acordo com a NTA 31. Dentes Inteiros, com tamanho e forma regulares, conservados. Livre de fermentação, isentos de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Validade mínima: 30 dias. Embalagem primária: embalagem plástica à vácuo, atóxica, resistente própria para o armazenamento de alimentos, contendo peso líquido de 500 gramas a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	
3	1.250	KG	ALHO IN NATURA DESCASCADO REFRIGERADO: de acordo com a NTA 31. Dentes Inteiros, com tamanho e forma regulares, conservados. Livre de fermentação, isentos de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Validade mínima: 30 dias. Embalagem primária: embalagem plástica à vácuo, atóxica, resistente própria para o armazenamento de alimentos, contendo peso líquido de 500 gramas a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
4	700	KG	AMEIXA SECA SEM CAROÇO: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas / ameixas inteiras, desidratadas, de consistência própria, não esmagadas, sem caroço. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem tipo pote plástico com tampa resistente, asséptico, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 100 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X



5	800	KG	AMENDOIM TORRADO E GRANULADO SEM SAL: de acordo com a NTA 14. Livre de impurezas e de resíduos de fertilizantes. Sem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características: Aspecto: granulado Cor e sabor próprios. Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem primária: saco de polietilenoatóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01kg. Embalagem secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
6	1.500	KG	AMIDO DE MILHO: de acordo com a NTA 37. Produto amiláceo extraído do milho. Preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa e parasitos. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14,0%p/p. Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem primária: caixa de papelão fino, ou em saco de papel impermeável contendo peso líquido de 01 (um) kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
7	46.500	KG	ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO BRANCO POLIDO LONGO FINO TIPO 1: de acordo com a NTA 33, beneficiado, polido, com no mínimo 90% de umidade máxima de 14%, características físicoquímicas., biológicas e embalagens devem obedecer a legislação vigente. Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e vegetais e outros elementos estranhos ao produto. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Aparência: grão inteiros, medindo aproximadamente 06 (seis) mm, com quantidades mínimas de "barriga branca". Rendimento mínimo: 01 para 03 (01 kg do arroz cru deverá render no mínimo 03 kg de arroz cozido). Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 05 kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, pesando 30 kg	
8	15.500	KG	ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO BRANCO POLIDO LONGO FINO TIPO 1: de acordo com a NTA 33, beneficiado, polido, com no mínimo 90% de umidade máxima de 14%, características físicoquímicas., biológicas e embalagens devem obedecer a legislação vigente. Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Isento de matéria terrosa, parasitos, detritos animais e vegetais e outros elementos estranhos ao produto. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Aparência: grão inteiros, medindo aproximadamente 06 (seis) mm, com quantidades mínimas de "barriga branca". Rendimento mínimo: 01 para 03 (01 kg do arroz cru deverá render no mínimo 03 kg de arroz cozido). Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 05 kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, pesando 30 kg	X



9	500	KG	AVEIA EM FLOCOS FINOS: de acordo com a NTA 33. Obtida de cereal livre de seu tegumento, com no máximo 15% de umidade, contendo como ingredientes apenas o seguinte elemento: aveia em flocos finos. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou caixa de papelão fino, ou em saco plástico impermeável contendo peso líquido de 150 a 500 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
10	600	BALDE	AZEITONA VERDE EM CONSERVA FATIADA: de acordo com a NTA 31. Inteiras, com tamanho e forma regulares, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar o mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência: frutas inteiras de consistência própria, não esmagadas, não manchadas e não deterioradas. - Cor: própria - Odor: próprio. - Sabor: próprio. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: pote plástico c/ peso líquido de 03 kg e peso drenado de 02 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas.	X
11	200	BALDE	AZEITONA PRETA EM CONSERVA FATIADA: de acordo com a NTA 31. Inteiras, com tamanho e forma regulares, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar o mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência: frutas inteiras de consistência própria, não esmagadas, não manchadas e não deterioradas. - Cor: própria - Odor: próprio. - Sabor: próprio. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: pote plástico c/ peso líquido de 03 kg e peso drenado de 02 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas.	X
12	1.200	KG	BATATA PALHA: contendo como composição básica os seguintes elementos: batata in natura, óleo de palma e sal refinado. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: saco de BOPP metalizado, contendo peso líquido de 500gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 25g: - Calorias: entre 120 e 130 Cal; - mínimo de Carboidratos: 11 g; - mínimo de Proteínas: 1,0 g - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 4,0 g; - Gordura Trans: ausente; - mínimo de fibra alimentar: 0,5 g - máximo de sódio: 115mg.	X



13	10.000	UNIDADE	BARRA DE FRUTAS SABOR BANANA COM AÇAÍ: contendo como ingredientes os seguintes elementos: banana-passa, farinha integral de quinoa, farinha integral de aveia, farinha integral de amaranto, açaí em pó, amido, cobertura sabor chocolate (gordura fracionada, maltodextrina, cacau em pó, extrato de soja, massa de cacau, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja, poliglicerol polirricinoleato de glicerina, edulcorantes sucralose e aromatizantes), gordura vegetal, sal, estabilizante maltitol, espessante goma acácia e polidextrose, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante, antioxidante tocoferol, acidulante ácido cítrico, edulcorantes: sucralose e acesulfame K e conservador propionato de sódio e sorbato de potássio. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: BOPP laminado contendo peso líquido de 20 gramas. Embalagem Secundária: Cartão na forma de display com 24 unidades de 20 (vinte) gramas. Embalagem Terciária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 20g (1 unidade): (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos). - Calorias: 65 Cal; - Carboidratos: 13g; - mínimo de Proteínas: 1,2 g - máximo de Gorduras Totais: 1,8 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - Gordura Trans: ausente; - mínimo de fibra alimentar: 2,3 g - máximo de sódio: 8mg.	X
14	10.000	UNIDADE	BARRA DE FRUTAS SABOR BANANA COM AÇAÍ: contendo como ingredientes os seguintes elementos: banana-passa, farinha integral de quinoa, farinha integral de aveia, farinha integral de amaranto, açaí em pó, amido, cobertura sabor chocolate (gordura fracionada, maltodextrina, cacau em pó, extrato de soja, massa de cacau, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja, poliglicerol polirricinoleato de glicerina, edulcorantes sucralose e aromatizantes), gordura vegetal, sal, estabilizante maltitol, espessante goma acácia e polidextrose, emulsificante: lecitina de soja, aromatizante, antioxidante tocoferol, acidulante ácido cítrico, edulcorantes: sucralose e acesulfame K e conservador propionato de sódio e sorbato de potássio. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: BOPP laminado contendo peso líquido de 20 gramas. Embalagem Secundária: Cartão na forma de display com 24 unidades de 20 (vinte) gramas. Embalagem Terciária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 20g (1 unidade): (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos). - Calorias: 65 Cal; - Carboidratos: 13g; - mínimo de Proteínas: 1,2 g - máximo de Gorduras Totais: 1,8 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - Gordura Trans: ausente; - mínimo de fibra alimentar: 2,3 g - máximo de sódio: 8mg.	X
15	2.250	KG	BATATA EM FLOCOS. Formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. Contendo como ingredientes básicos os seguintes ingredientes: Batata em flocos desidratada sem nenhum outro ingrediente ou aditivo. Validade mínima: 06 meses. Rendimento mínimo: cada 800g do produto deverá render no mínimo 4,8kg de purê pronto. Embalagem primária: Sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 800g cada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 4,8kg	
16	750	KG	BATATA EM FLOCOS. Formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. Contendo como ingredientes básicos os seguintes ingredientes: Batata em flocos desidratada sem nenhum outro ingrediente ou aditivo. Validade mínima: 06 meses. Rendimento mínimo: cada 800g do produto deverá render no mínimo 4,8kg de purê pronto. Embalagem primária: Sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 800g cada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 4,8kg	X



17	2.500	LITRO	BEBIDA DE SOJA SEM LACTOSE: alimento com soja (sabor original), fonte de vitaminas A, B6, B12, C, D e E, sem lactose, sem colesterol, contendo como ingredientes básicos: extrato de soja, água, açúcar, sal, óleo vegetal se soja, aromatizante, espessante e estabilizante. De acordo com NTA36. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem primária: caixa tetrapack contendo 01 (um) litro. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 200 ml do produto (01 copo): (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 80 Cal - Carboidratos: 8,5 g - Lactose: ausente - Açúcares: 7,0 g - Proteína: 5,0 g - máximo Gorduras Totais: 3,5 - máximo Gorduras Saturadas: 0,5 g - Trans: ausente - máximo Gorduras Monoinsaturadas: 1,0 g - máximo Gorduras Poliinsaturadas: 2,0 - Colesterol: ausente - máximo de Sódio: 160 mg - Cálcio: 240 mg - Zinco: 1,0 mg - Vitamina C: 6,5 mg - Vitamina E: 1,5 mg - Vitamina A: 90 mcg - Ácido Fólico: 35 mcg - Vitamina D: 2,0 mcg	X
18	200	KG	BEBIDA DE ARROZ EM PÓ: de acordo com a NTA 82. Contendo como ingredientes básicos: arroz (93%), polidextrose (fonte de fibras), carbonato de cálcio (fonte de cálcio), sal marinho, Vitamina A, Vitamina E. Produto não deverá conter Lactose. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou caixa de papelão fino, ou em saco plástico impermeável contendo peso líquido de 150 a 500 gramas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 115 Cal; - Carboidratos: 25 g; - Proteínas: 2,0 g; - Lactose: ausente - Gorduras Totais: ausente - Gorduras Trans: ausente; - Fibra Alimentar: 1,5 g - Cálcio: 240 g - Vitamina A: 90 mcg Vitamina E: 1,5 mg - máximo Sódio: 45 mg.	X
19	26.250	PACOTE	BISCOITO COOKIE COM GOTAS DE CHOCOLATE: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, gotas de chocolate, fermento químico, lecitina de soja, sal e aroma de baunilha. Validade mínima: de 12 meses. Embalagem Primária e Individual: filme composto de polipropileno metalizado biorientado, atóxico destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 40 gramas . Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 40g (08 und) (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 160 Cal; - máximo de Carboidratos: 25 g; - mínimo de Proteínas: 2,0 g - máximo de Gorduras Totais: 4,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - máx. de sódio: 70 mg.	



20	8.750	PACOTE	BISCOITO COOKIE COM GOTAS DE CHOCOLATE: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, gotas de chocolate, fermento químico, lecitina de soja, sal e aroma de baunilha. Validade mínima: de 12 meses. Embalagem Primária e Individual: filme composto de polipropileno metalizado biorientado, atóxico destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 40 gramas . Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 40g (08 und) (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 160 Cal; - máximo de Carboidratos: 25 g; - mínimo de Proteínas: 2,0 g - máximo de Gorduras Totais: 4,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - máx. de sódio: 70 mg.	X
21	2.625	KG	BISCOITO TIPO SEQUILHOS TRADICIONAL: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal de palma, açúcar, açúcar invertido, leite em pó, ovo em pó e sal. Fermento químico bicarbonato de amônio e aromatizantes. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 360 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 04 a 06 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g (08 und) (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 160 Cal; - máximo de Carboidratos: 25 g; - mínimo de Proteínas: 2,0 g - máximo de Gorduras Totais: 4,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - máximo de sódio: 70 mg	



22	875	KG	BISCOITO TIPO SEQUILHOS TRADICIONAL: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal de palma, açúcar, açúcar invertido, leite em pó, ovo em pó e sal. Fermento químico bicarbonato de amônio e aromatizantes. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 360 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 04 a 06 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g (08 und) (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 160 Cal; - máximo de Carboidratos: 25 g; - mínimo de Proteínas: 2,0 g - máximo de Gorduras Totais: 4,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - máximo de sódio: 70 mg	X
23	2.250	KG	BISCOITO INTEGRAL C/ FIBRAS SABOR CACAU: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo integral fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar moído, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, lecitina de soja, sal refinado, soro de leite, aroma, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, cacau em pó, corante caramelo, ácido láctico e fosfato monossódico. Pode conter Glúten. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 04 a 06 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias 135 Cal; - máximo de Carboidratos: 22 g; - mín. de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 1,5 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 120 mg.	



24	750	KG	BISCOITO INTEGRAL C/ FIBRAS SABOR CACAU: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo integral fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar moído, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, lecitina de soja, sal refinado, soro de leite, aroma, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, cacau em pó, corante caramelo, ácido láctico e fosfato monossódico. Pode conter Glúten. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 04 a 06 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias 135 Cal; - máximo de Carboidratos: 22 g; - mín. de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 1,5 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 120 mg.	X
25	2.250	KG	BISCOITO INTEGRAL C/ FIBRAS SABOR CACAU E FRUTAS VERMELHAS: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de girassol de alto teor oleico, açúcar invertido, cacau em pó, polpa de frutas vermelhas (morango e amora desidratados), leite em pó, sal, fermentos químicos. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 04 a 06 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos). - máximo de Calorias 140 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 6,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 2,0 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 85mg.	



26	750	KG	BISCOITO INTEGRAL C/ FIBRAS SABOR CACAU E FRUTAS VERMELHAS: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de girassol de alto teor oleico, açúcar invertido, cacau em pó, polpa de frutas vermelhas (morango e amora desidratados), leite em pó, sal, fermentos químicos. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 04 a 06 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos). - máximo de Calorias 140 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 6,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 2,0 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 85mg.	X
27	2.250	KG	BISCOITO INTEGRAL C/ FIBRAS SABOR NATA: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de girassol de alto teor oleico, açúcar invertido, leite em pó, ovo em pó, sal, fermentos químicos e aromatizantes. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 04 a 06 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias 135 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 5,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 2,0 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 85mg.	
28	750	KG	BISCOITO INTEGRAL C/ FIBRAS SABOR NATA: acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de girassol de alto teor oleico, açúcar invertido, leite em pó, ovo em pó, sal, fermentos químicos e aromatizantes. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 04 a 06 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias 135 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 5,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 2,0 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 85mg.	X



29	4.500	KG	BISCOITO SALGADO TIPO PIT STOP INTEGRAL: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos e Acidulantes. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 27 gramas. Embalagem secundária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, contendo 06 embalagens de 27 gramas perfazendo um total de 162 gramas. Embalagem terciária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 02 a04 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 27g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 135 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 5,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,5 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 1,0 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 210 mg.	
30	1.500	KG	BISCOITO SALGADO TIPO PIT STOP INTEGRAL: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos e Acidulantes. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 27 gramas. Embalagem secundária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, contendo 06 embalagens de 27 gramas perfazendo um total de 162 gramas. Embalagem terciária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 02 a04 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 27g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 135 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 5,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,5 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 1,0 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 210 mg.	X



31	2.500	KG	BISCOITO – SALGADO TIPO PALITOS: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de malte, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e melhorador de farinha protease. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio no formato de palitos. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 04 (quatro) meses. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 500 gramas. Embalagem secundária – caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 05 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 135 Cal; - máximo de Carboidratos: 22 g; - mínimo de Proteínas: 3,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 4,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 0,9 g; - máximo de sódio: 210 mg	X
32	4.500	KG	BISCOITO SALGADO TIPO APERITIVO FORMATOS SORTIDOS: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, xarope de glicose, açúcar invertido, extrato de malte, sal, soro de leite em pó e estabilizante lecitina de soja. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 500 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 05 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 135 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 3,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 5,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,5 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 160 mg.	



33	1.500	KG	BISCOITO SALGADO TIPO APERITIVO FORMATOS SORTIDOS: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, xarope de glicose, açúcar invertido, extrato de malte, sal, soro de leite em pó e estabilizante lecitina de soja. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 500 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 05 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 135 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 3,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 5,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,5 g; - Gorduras Trans: ausente; - máximo de sódio: 160 mg.	X
34	400	KG	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER INTEGRAL SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada, de palma, açúcar invertido, açúcar, sal, fibra, fermento químico, fermento biológico, emulsificante e melhorador de farinha. Produto deverá ser isento de Lactose. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 90 a 400 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 06 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g (06 biscoitos): (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Mínimo de Calorias: 120 Cal; - máximo de Carboidratos: 20 g; - mínimo de Proteínas: 3,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,0 g; - máximo Gorduras Trans: 1,0 g - mínimo de Fibra Alimentar: 1,5 g; - máximo de sódio: 90 mg	X



35	3.000	KG	BISCOITO SABOR LEITE SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizantes, fermentos químicos, sal, aroma artificial de leite, Vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Produto deverá ser isento de Lactose. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 200 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 06 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 145 Cal; - máximo de Carboidratos: 23 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 0,9 g; - máximo de sódio: 110mg.	X
36	500	KG	BISCOITO SABOR COCO SEM LACTOSE: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizante, fermentos químicos, sal, aroma artificial de coco, Vitaminas (B1, B2, B6 e PP). Produto deverá ser isento de Lactose. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 200 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 06 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 145 Cal; - máximo de Carboidratos: 23 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 0,9 g; - Gorduras Trans: ausente - máximo de sódio: 110mg.	X



37	1.000	KG	BISCOITO MAISENA INTEGRAL: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal (soja, Palma) Creme de Milho, Farelo de Trigo, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Emulsificante, Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio, Acidulante Ácido Lático, Aromatizante, Melhoradores de Farinha, Xilanase e Protease. Podendo conter Glúten. Características: Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor: próprio. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 200 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 06 a 10 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - máximo de Calorias: 140 Cal; - máximo de Carboidratos: 22 g; - mínimo de Proteínas: 2,5 g; - máximo de Gorduras Totais: 4,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 1,2 g; - Gorduras Trans: ausente - máximo de sódio: 65 mg.	X
38	1.500	KG	BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL COM LINHAÇA E GERGELIM: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: polvilho azedo, fécula de mandioca, óleo de palma, farinha de banana verde, semente de gergelim, farinha de linhaça dourada, sal. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 50 a 300 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 140 Cal; - Carboidratos: 25 g; - Proteínas: 0,5 g; - máximo Gorduras Totais: 4,5 g - máximo Gorduras Saturadas: 2,0 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 0,5 g - máximo Sódio: 195 mg.	
39	500	KG	BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL COM LINHAÇA E GERGELIM: de acordo com a NTA 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como composição básica os seguintes elementos: polvilho azedo, fécula de mandioca, óleo de palma, farinha de banana verde, semente de gergelim, farinha de linhaça dourada, sal. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico impermeável contendo peso líquido de 50 a 300 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 140 Cal; - Carboidratos: 25 g; - Proteínas: 0,5 g; - máximo Gorduras Totais: 4,5 g - máximo Gorduras Saturadas: 2,0 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 0,5 g - máximo Sódio: 195 mg.	X



40	150	KG	CANELA EM PÓ: contendo como ingrediente básico: canela da China em pó. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas.	X
41	600	KG	COCO RALADO SECO FLOCOS MÉDIOS: de acordo com a NTA 29. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, branco, puro, sem qualquer adição, com no mínimo 60% de gordura. Deverá ser isento de açúcar. Características: Aparência: granulado branco. Odor: característicos Sabor: característico Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem primária: pacotes de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno pesando 01 kg. Embalagem secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
42	1.500	KG	COLORÍFICO: de acordo com a NTA 85. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Constituído de uma mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, sal e óleos comestíveis. Não apresentando cheiro acre ou rançoso. Características: Aparência: pó fino. Cor: alaranjada. Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem primária: saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo contendo peso líquido de 500 gramas a 01 kg. Embalagem secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
43	750	KG	DAMASCO SECO: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas/damascos inteiros, desidratados, de consistência própria, não esmagados e sem caroço de cor alaranjada. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem tipo pote plástico com tampa resistente, asséptico, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 200 a 500 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	
44	250	KG	DAMASCO SECO: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas/damascos inteiros, desidratados, de consistência própria, não esmagados e sem caroço de cor alaranjada. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem tipo pote plástico com tampa resistente, asséptico, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 200 a 500 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X



45	2.250	KG	ERVILHA: de acordo com a NTA 31. Grãos inteiros, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservados apenas em água. Livre de fermentação, produzido à partir de matérias primas limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: ervilha e água. Sem nenhum tipo de conservante. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem tipo sachê, plástica de polietileno, resistente, asséptica, com peso drenado de 1,7 kg e, peso líquido de 2,7 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 130g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 110 calorias; - Carboidrato: 19 g; - Proteínas: 7,0 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 1,5 g - máximo de Sódio: 40 mg	
46	750	KG	ERVILHA: de acordo com a NTA 31. Grãos inteiros, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservados apenas em água. Livre de fermentação, produzido à partir de matérias primas limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: ervilha e água. Sem nenhum tipo de conservante. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem tipo sachê, plástica de polietileno, resistente, asséptica, com peso drenado de 1,7 kg e, peso líquido de 2,7 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 130g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 110 calorias; - Carboidrato: 19 g; - Proteínas: 7,0 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 1,5 g - máximo de Sódio: 40 mg	X
47	500	KG	FARINHA DE AVEIA: de acordo com a NTA 33. Obtida de cereal livre de seu tegumento, com no máximo 15% de umidade, contendo como ingredientes apenas o seguinte elemento: farinha de aveia integral. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou caixa de papelão fino, ou em saco de papel impermeável contendo peso líquido de 500 gramas a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
48	2.500	KG	FARINHA DE MILHO AMARELA DE MESA: de acordo com a NTA 34. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14%p/p de umidade. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas a 01 kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total de 30 (trinta) kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kg.	X



49	6.000	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (Vitamina B9): de acordo com a NTA 34, 35 e 82. Produto obtido do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%. Preparada a partir de grãos de trigo são e limpos, sem fermento, própria para panificação. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14%p/p de umidade. Validade mínima: de 04 (quatro) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, ou de papel devidamente lacrado com peso líquido de 05 (cinco) kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifolhado, com costura resistente ou fardo plástico devidamente lacrado. Exigências Nutricionais: Cada 100 gramas do produto deverá contar no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150 mcg de ácido fólico.	X
50	2.500	KG	FEIJÃO BRANCO – GRUPO FEIJÃO COMUM CLASSE BRANCO: de acordo com a NTA 14. Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. De safra recente. Validade mínima: 04 (quatro) meses. Aparência: grãos inteiros com consistência própria e não esmagados. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) kg. Embalagem Secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kg.	X
51	16.500	KG	FEIJÃO TIPO 1 - GRUPO 1 COMUM (NOVO): de acordo com a NTA 14. Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. De safra recente. Validade mínima: 04 (quatro) meses. Aparência: grãos inteiros com consistência própria e não esmagados. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) kg. Embalagem Secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kg.	
52	5.500	KG	FEIJÃO TIPO 1 - GRUPO 1 COMUM (NOVO): de acordo com a NTA 14. Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. De safra recente. Validade mínima: 04 (quatro) meses. Aparência: grãos inteiros com consistência própria e não esmagados. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) kg. Embalagem Secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kg.	X



53	3.500	KG	FEIJÃO PRETO TIPO 1 - GRUPO 1 (NOVO): de acordo com a NTA 14. Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. De safra recente. Aparência: grãos inteiros com consistência própria e não esmagados. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) kg. Embalagem Secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kg.	X
54	2.500	UNIDADE	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: de acordo com a NTA 80. Composto basicamente: Fermento Biológico Seco (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> meyen) e emulsificante monoestearato de sorbitana. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: sachê plástico contendo peso líquido de 10 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão tipo display contendo 36 unidades / sachês de 10 gramas.	X
55	3.750	KG	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR (TIPO SUCRILHOS) ENRIQUECIDO DE VITAMINAS E MINERAIS: Preparado com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Milho, sal, mínimo de 05 vitaminas e 02 minerais, antioxidante: lecitina de soja. Não deverá conter Glúten Não deverá conter corantes artificiais Características: -Aparência: flocos amarelado - Cor: própria. - Odor: próprio. - Sabor: próprio. - Textura: crocante. Validade mínima: 12 meses. Rendimento mínimo: 33,3 porções de 30g p/ kg do produto. Embalagem primária: filme em polietileno com 500g. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos porção de 30 gr produto (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos). - Calorias: 110 Kcal - máximo de Carboidratos: 25g - mínimo de Proteína: 2,5g - Gorduras Totais: ausente - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 0,7 g - máximo de Sódio: 60 mg	
56	1.250	KG	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR (TIPO SUCRILHOS) ENRIQUECIDO DE VITAMINAS E MINERAIS: Preparado com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Milho, sal, mínimo de 05 vitaminas e 02 minerais, antioxidante: lecitina de soja. Não deverá conter Glúten Não deverá conter corantes artificiais Características: -Aparência: flocos amarelado - Cor: própria. - Odor: próprio. - Sabor: próprio. - Textura: crocante. Validade mínima: 12 meses. Rendimento mínimo: 33,3 porções de 30g p/ kg do produto. Embalagem primária: filme em polietileno com 500g. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos porção de 30 gr produto (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos). - Calorias: 110 Kcal - máximo de Carboidratos: 25g - mínimo de Proteína: 2,5g - Gorduras Totais: ausente - Gordura Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 0,7 g - máximo de Sódio: 60 mg	X



57	3.500	KG	FUBA DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (Vitamina B9): de acordo com a NTA 34 e 82. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo, 15(quinze)%p/p de umidade. Características: Aparência: pó fino amarelo. Odor: característico. Sabor: próprio. Validade mínima: 07 (sete) meses. Embalagem Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas a 01 (um) kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente com peso líquido total de 30 (trinta) kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kg. Exigências Nutricionais: Cada 100 gramas do produto deverá conter no mínimo 2,1 mg de Ferro e 0,075 mg de Ácido Fólico.	X
58	500	LATA	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: de acordo com a NTA 80. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio. Isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, contendo peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
59	600	POTE	GELÉIA DE MORANGO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: de acordo com as NTA 25. Preparada de frutas sãs, limpas e de boa qualidade, isenta de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais e de fermentação. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: morango, suco concentrado de maçã, limão e pectina. Sem corante e sem aromatizantes artificiais, livre de pedúnculos e de cascas. Deverá conter pedaços de fruta. Não poderá conter adoçante. Características: Aparência: massa gelatinosa, de consistência tal, que quando retirada do recipiente de origem, mantenha o estado semi-sólido. Cor e cheiro: próprios da fruta de origem. Sabor: doce, semi ácido, de acordo com a fruta de origem. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: vidro ou embalagem plástica com peso líquido de 300 gramas . Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade	X



60	600	POTE	GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: de acordo com as NTA 25. Preparada de frutas sãs, limpas e de boa qualidade, isenta de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais e de fermentação. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: morango, amora, mirtilo, framboesa, suco concentrado de maçã, limão e pectina. Sem corante e sem aromatizantes artificiais, livre de pedúnculos e de cascas. Deverá conter pedaços de fruta. Não poderá conter adoçante. Características: Aparência: massa gelatinosa, de consistência tal, que quando retirada do recipiente de origem, mantenha o estado semi-sólido. Cor e cheiro: próprios das frutas de origem. Sabor: doce, semi ácido, de acordo com as frutas de origem. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: vidro ou embalagem plástica com peso líquido de 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
61	30.000	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTÂNTANEO COM VITAMINAS E MINERAIS: produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: leite em pó integral instantâneo (leite em pó integral e lecitina de soja), vitaminas (mínimo de 3 vitaminas) e minerais (mínimo de 3 minerais). Características: Aparência: pó fino sem grumos. Cor: amarelo claro. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima: 12 (doze) meses. Diluição / rendimento mínimo: 38 porções de 200 ml p/ kg do produto. Embalagem Primária: saco plástico metalizado atóxico, flexível, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal contendo peso líquido de 400 gramas a 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	
62	10.000	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTÂNTANEO COM VITAMINAS E MINERAIS: produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: leite em pó integral instantâneo (leite em pó integral e lecitina de soja), vitaminas (mínimo de 3 vitaminas) e minerais (mínimo de 3 minerais). Características: Aparência: pó fino sem grumos. Cor: amarelo claro. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima: 12 (doze) meses. Diluição / rendimento mínimo: 38 porções de 200 ml p/ kg do produto. Embalagem Primária: saco plástico metalizado atóxico, flexível, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal contendo peso líquido de 400 gramas a 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
63	300	CAIXA	LEITE UHT DESNATADO: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: leite desnatado, estabilizantes trifosfato de sódio, difosfato de sódio, monofosfato de sódio e citrato de sódio. Validade mínima: 04 (quatro) meses. Embalagem primária: caixa tetrapack contendo 01 (um) litro . Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X



64	800	UNIDADE	LEITE UHT SEM LACTOSE: contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: leite integral, estabilizantes trifosfato de sódio, difosfato de sódio, monofosfato de sódio e citrato de sódio, isento de Lactose. Validade mínima: 04 (quatro) meses. Embalagem primária: caixa tetrapack contendo 01 (um) litro. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
65	300	KG	LENTILHA: de acordo com as NTA 14. Constituído de grãos com a mesma coloração, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, termossoldado, resistente, contendo peso líquido de 500 gramas a 1 kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
66	60	BALDE	MARGARINA / CREME VEGETAL COM SAL 70% DE GORDURAS: e acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado, 15.000 U.I. de vitamina "A" por kg, ácidos graxos e lecitina de soja, conservador(es), aroma idêntico ao natural de manteiga e corante beta caroteno idêntico ao natural (INS 160ai). Obs: Produto deverá ser isento de Gordura Trans. Características: Aspecto: emulsão plástica e homogênea. Sabor: característico / agradável Sabor: característico / amanteigado Cor: amarela. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária / Única: balde de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido de 15 (quinze) kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 60 Cal - máximo Gorduras Totais: 7,0 g - Gorduras Trans: ausente - máximo Gorduras Saturadas: 2,0 mg - Colesterol: 0g - máximo de Sódio: 55 mg	X
67	4.000	POTE	MARGARINA VEGETAL C/ SAL C/ 80% DE LIPÍDEOS E ZERO GORDURA TRANS: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como ingredientes os seguintes elementos: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, soro de leite em pó reconstituído, vitamina A, estabilizantes, conservadores, antioxidantes, aroma idêntico ao natural de, corantes (urucum, cúrcuma e beta caroteno idêntico ao natural) Características: Aspecto: emulsão plástica e homogênea. Sabor: característico / agradável Sabor: característico / amanteigado Cor: amarela Validade mínima: 06 (seis) meses Embalagem Plástica: pote plástico atóxico, contendo peso líquido 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - mínimo de Calorias: 72 Cal; - Carboidratos: 0 g; - Proteínas: 0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g; - máximo de gorduras monoinsaturadas: 2,0 g; - mínimo de gorduras poliinsaturadas: 3,5 g; - máximo de Gorduras Trans: 0,0 g; - Colesterol: 0 mg; - máximo de Sódio: 60 mg. - mínimo de Vitamina A: 45 mcg	X



68	2.250	POTE	MANTEIGA COM SAL: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como ingredientes os seguintes elementos: creme de leite, Cloreto de Sódio (Sal) e Corante Natural Urucum. Características: Aspecto: emulsão pastosa e homogênea. Sabor: característico / agradável Sabor: característico / amanteigado Cor: amarela. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária / Única: pote plástico atóxico, contendo peso líquido de 500 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos). - mínimo de Calorias: 70 Cal; - Carboidratos: 0 g; - Proteínas: 0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5,0 g; - Gorduras Trans: 0 g; - Colesterol: 0 mg; - máximo de Sódio: 60 mg.	
69	750	POTE	MANTEIGA COM SAL: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como ingredientes os seguintes elementos: creme de leite, Cloreto de Sódio (Sal) e Corante Natural Urucum. Características: Aspecto: emulsão pastosa e homogênea. Sabor: característico / agradável Sabor: característico / amanteigado Cor: amarela. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária / Única: pote plástico atóxico, contendo peso líquido de 500 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos). - mínimo de Calorias: 70 Cal; - Carboidratos: 0 g; - Proteínas: 0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,5 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5,0 g; - Gorduras Trans: 0 g; - Colesterol: 0 mg; - máximo de Sódio: 60 mg.	X
70	2.500	KG	MASSA PARA SOPA TIPO ARGOLINHA: de acordo com a NTA 49. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), corantes naturais (urucum e cúrcuma). Características: Cor: ligeiramente amarelada Sabor: característico. Odor: Característico. Validade mínima: 10 (dez) meses. Tempo de cozimento: 10 (dez) minutos. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 500 gramas a 1 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X



71	2.500	KG	MASSA PARA SOPA TIPO AVE MARIA: de acordo com a NTA 49. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), corantes naturais (urucum e cúrcuma). Características: Cor: ligeiramente amarelada Sabor: característico. Odor: característico. Validade mínima: 10 (dez) meses. Tempo de cozimento: 10 (dez) minutos. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 500 gramas ou 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
72	9.000	KG	MASSA PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO: de acordo com a NTA 49. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Características: Cor: ligeiramente amarelada Sabor: característico. Odor: característico. Validade mínima: 10 (dez) meses. Tempo de cozimento: 10 (dez) minutos. Emb. Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 500 gramas ou 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	
73	3.000	KG	MASSA PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO: de acordo com a NTA 49. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Características: Cor: ligeiramente amarelada Sabor: característico. Odor: característico. Validade mínima: 10 (dez) meses. Tempo de cozimento: 10 (dez) minutos. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 500 gramas ou 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X



74	500	KG	MASSA P/ O PREPARO DE LASANHA: de acordo com a NTA 49. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), corantes naturais urucum e cúrcuma. Validade mínima: 10 (dez) meses. Tempo de cozimento: 10 (dez) minutos. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 200 a 500 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade ou fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 80g do produto: - mínimo de Calorias: 290 calorias; - mínimo de carboidrato: 60 g; - mínimo de proteínas: 8 g; - máximo de Gorduras Totais: 1,5 g; - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 1,5 g	X
75	2.500	KG	MILHO BRANCO PARA CANJICA: de acordo com a NTA 33. Branco, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas a 01kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
76	500	KG	MILHO PARA PIPOCA: de acordo com a NTA 33. Preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, lacrado, com peso líquido de 500g a 1kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
77	2.250	KG	MILHO VERDE: de acordo com a NTA 31. Grãos inteiros, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservados apenas em água. Livre de fermentação, produzido à partir de matérias primas limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: milho e água. Sem nenhum tipo de conservante. Validade mínima: 6 meses. Embalagem Primária: embalagem tipo sachê/bag, plástica de polietileno, resistente, asséptica, com peso drenado de 1,7 kg e peso líquido de 2,7 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 70 calorias; - Carboidrato: 0 g; - Proteínas: 0 g - máximo Gorduras Totais: 8,5 - Gordura Trans: ausente - Colesterol: ausente - máximo Sódio: 60 g	



78	750	KG	MILHO VERDE: de acordo com a NTA 31. Grãos inteiros, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservados apenas em água. Livre de fermentação, produzido a partir de matérias primas limpas, contendo como ingredientes os seguintes elementos: milho e água. Sem nenhum tipo de conservante. Validade mínima: 6 meses. Embalagem Primária: embalagem tipo sachê/bag, plástica de polietileno, resistente, asséptica, com peso drenado de 1,7 kg e peso líquido de 2,7 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 70 calorias; - Carboidrato: 0 g; - Proteínas: 0 g - máximo Gorduras Totais: 8,5 - Gordura Trans: ausente - Colesterol: ausente - máximo Sódio: 60 g	X
79	100	KG	MOSTARDA EM PÓ: contendo como ingrediente básico: mostarda em pó. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 100 a 500 gramas. Embalagem Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente com peso líquido total de 30 (trinta) kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kg.	X
80	600	POTE	NATA FRESCA: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, tendo como ingredientes os seguintes elementos: creme de leite, leite em pó desnatado e espessante e estabilizante. Validade mínima: 40 dias. Embalagem Primária: pote plástico atóxico, contendo peso líquido 300 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 15g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 60 calorias; - Carboidrato: 0,5 g; - Proteínas: 0,5 g - máximo Gorduras Totais: 7,0 g - Gordura Trans: ausente - Cálcio: 0,90 mg - Colesterol: ausente - máximo Sódio: 10 mg	X
81	11.250	FRASCO	ÓLEO REFINADO DE SOJA: de acordo com a NTA 50. Preparada a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: frasco plástico atóxico, contendo volume líquido de 900 (novecentos) mililitros . Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade contendo 20 (vinte) frascos / unidades	



82	3.750	FRASCO	ÓLEO REFINADO DE SOJA: de acordo com a NTA 50. Preparada a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes, produzido a partir de matérias primas são e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: frasco plástico atóxico, contendo volume líquido de 900 (novecentos) mililitros . Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade contendo 20 (vinte) frascos / unidades	X
83	200	FRASCO	ÓLEO REFINADO DE MILHO: de acordo com a NTA 50. Preparada a partir de grãos de milho são e limpos. Sem conservantes, produzido a partir de Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou frasco plástico atóxico, contendo volume líquido de 900 (novecentos) mililitros. matérias primas são e limpas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade contendo 20 (vinte) latas / unidades	X
84	200	FRASCO	ÓLEO REFINADO DE GIRASSOL: de acordo com a NTA 50. Preparada a partir de grãos de girassol são e limpos. Sem conservantes, produzido a partir de matérias primas são e limpas. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou frasco plástico atóxico, contendo volume líquido de 900 (novecentos) mililitros. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade contendo 20 (vinte) latas / unidades	X
85	1.500	KG	PASTA DE ATUM: produzida a partir de matérias primas são e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. Tendo como composição básica os seguintes elementos: água óleo de soja, lombo de atum (18%), atum ralado (12%), vinagre, gema pasteurizada desidratada, amido modificado, sal, açúcar, estabilizante, goma xantana (INS 415), acidulante ácido láctico (INS 270), e óleo de mostarda. Não deverá conter Glúten. Características: Aspecto: emulsão homogênea. - Sabor: característico / agradável - Sabor: característico / atum. Obs: produto deverá ser de acondicionamento em temperatura ambiente não necessitando de refrigeração para conservação do mesmo. Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses. Embalagem Primária: pillowpouch - Pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e Polipropileno, contendo peso líquido de 500 gramas. Embalagem Secundária: Cada caixa deverá conter 12 unidades de 500 gramas perfazendo peso líquido total de 6,0kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 12g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 35 Cal; - Carboidratos: 1,0 g; - Proteínas: 1,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5 g; - Gorduras Trans: 0 g; - máximo de Colesterol: 8,5 mg - máximo de Sódio: 95 mg	



86	500	KG	PASTA DE ATUM: produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. Tendo como composição básica os seguintes elementos: água óleo de soja, lombo de atum (18%), atum ralado (12%), vinagre, gema pasteurizada desidratada, amido modificado, sal, açúcar, estabilizante, goma xantana (INS 415), acidulante ácido láctico (INS 270), e óleo de mostarda. Não deverá conter Glúten. Características: Aspecto: emulsão homogênea. - Sabor: característico / agradável - Sabor: característico / atum. Obs: produto deverá ser de acondicionamento em temperatura ambiente não necessitando de refrigeração para conservação do mesmo. Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses. Embalagem Primária: pillowpouch - Pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e Polipropileno, contendo peso líquido de 500 gramas. Embalagem Secundária: Cada caixa deverá conter 12 unidades de 500 gramas perfazendo peso líquido total de 6,0kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 12g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 35 Cal; - Carboidratos: 1,0 g; - Proteínas: 1,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 3,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5 g; - Gorduras Trans: 0 g; - máximo de Colesterol: 8,5 mg - máximo de Sódio: 95 mg	X
87	1.500	KG	PASTA DE GALINHA: produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. Tendo como composição básica os seguintes elementos: água, peito de frango cozido desfiado (15%), coxa de frango cozida desfiada (10%), óleo de soja, cebola (3,5%), vinagre, amido modificado, gema pasteurizada desidratada, sal, açúcar, estabilizante goma xantana (INS 415), acidulante ácido láctico (INS 270) e óleo de mostarda. Não deverá conter Glúten. Características: Aspecto: emulsão homogênea. - Sabor: característico / agradável - Sabor: característico / galinha. Obs: produto deverá ser de acondicionamento em temperatura ambiente não necessitando de refrigeração para conservação do mesmo. Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses. Embalagem Primária: pillowpouch - Pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e Polipropileno, contendo peso líquido de 500 gramas. Embalagem Secundária: Cada caixa deverá conter 12 unidades de 500 gramas perfazendo peso líquido total de 6,0kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 12g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 13 Cal; - Carboidratos: 0,2 g; - Proteínas: 0,8 g; - máximo de Gorduras Totais: 1,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 0,5 g; - máximo de Gorduras Trans: 0 g; - máximo de Colesterol: 3,0 mg - máximo de Sódio: 55 mg	



88	500	KG	PASTA DE GALINHA: produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. Tendo como composição básica os seguintes elementos: água, peito de frango cozido desfiado (15%), coxa de frango cozida desfiada (10%), óleo de soja, cebola (3,5%), vinagre, amido modificado, gema pasteurizada desidratada, sal, açúcar, estabilizante goma xantana (INS 415), acidulante ácido láctico (INS 270) e óleo de mostarda. Não deverá conter Glúten. Características: Aspecto: emulsão homogênea. - Sabor: característico / agradável - Sabor: característico / galinha. Obs: produto deverá ser de acondicionamento em temperatura ambiente não necessitando de refrigeração para conservação do mesmo. Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses. Embalagem Primária: pillowpouch - Pouch de filme laminado de poliéster, alumínio, nylon e Polipropileno, contendo peso líquido de 500 gramas. Embalagem Secundária: Cada caixa deverá conter 12 unidades de 500 gramas perfazendo peso líquido total de 6,0kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 12g: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 13 Cal; - Carboidratos: 0,2 g; - Proteínas: 0,8 g; - máximo de Gorduras Totais: 1,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 0,5 g; - máximo de Gorduras Trans: 0 g; - máximo de Colesterol: 3,0 mg - máximo de Sódio: 55 mg	X
89	2.700	KG	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: de acordo com a NTA 32. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingrediente apenas o seguinte elemento: tomate. Sem nenhum tipo de conservante. O Processo de produção deverá ser por esterilização eliminando a necessidade de utilização de qualquer tipo de aditivo e ou conservante. Validade mínima: 8 meses. Características Organolépticas: - Pasta Homogênea - Sabor de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos - Coloração vermelha - Odor de polpa de tomate com ausência de odores estranhos. Embalagem Primária: embalagem plástica de polietileno, resistente, asséptica, com peso líquido de 1 a 2 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais aproximados em uma porção de 60 gr (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 95 Cal - Carboidratos: 22 g - Proteínas: 3,5 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 10 g - Cálcio 30 mg - máximo de Sódio: 25 mg	
90	900	KG	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: de acordo com a NTA 32. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo como ingrediente apenas o seguinte elemento: tomate. Sem nenhum tipo de conservante. O Processo de produção deverá ser por esterilização eliminando a necessidade de utilização de qualquer tipo de aditivo e ou conservante. Validade mínima: 8 meses. Características Organolépticas: - Pasta Homogênea - Sabor de polpa de tomate com ausência de sabores estranhos - Coloração vermelha - Odor de polpa de tomate com ausência de odores estranhos. Embalagem Primária: embalagem plástica de polietileno, resistente, asséptica, com peso líquido de 1 a 2 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais aproximados em uma porção de 60 gr (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 95 Cal - Carboidratos: 22 g - Proteínas: 3,5 g - Gordura Trans: ausente - Fibra Alimentar: 10 g - Cálcio 30 mg - máximo de Sódio: 25 mg	X



91	250	KG	POLVILHO AZEDO: de acordo com a NTA 33. Obtida de cereal livre de seu tegumento, com no máximo 15% de umidade, contendo como ingredientes apenas o seguinte elemento: fécula de mandioca. Validade mínima: 03 meses. Embalagem Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas a 01 kg. Embalagem Secundária: fardo de papel ou plástico transparente, resistente, totalmente fechado, atóxico, com peso líquido total máximo de 30 (trinta) kg.	X
92	250	KG	POLVILHO DOCE: de acordo com a NTA 33. Obtida de cereal livre de seu tegumento, com no máximo 15% de umidade, contendo como ingredientes apenas o seguinte elemento: fécula de mandioca. Validade mínima: 03 meses. Embalagem Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas a 01 kg. Embalagem Secundária: fardo de papel ou plástico transparente, resistente, totalmente fechado, atóxico, com peso líquido total máximo de 30 (trinta) kg.	X
93	5.000	PACOTE	SAL IODADO REFINADO DE MESA: de acordo com NTA 02 e 71. Cristais brancos com granulação uniforme devendo passar totalmente por peneira nº20 (0,841mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira nº60 (0,25mm de abertura), com antiulectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 01(um) kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Características: Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: branca. Odor: inodoro. Sabor: salino. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 01(um) kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	X
94	3.000	LATA	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL: de acordo com a NTA 10. Elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo, eviscerado, previamente submetido a inspeção sanitária, sem escamas, sem espinhas, conservadas em óleo comestível, com sal. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Não apresentando cheiro ardido ou rançoso. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, fechada e esterilizada com peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas e peso drenado de 165 (cento e sessenta e cinco) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X



95	3.375	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR MOCACCINO (LEITE CACAU E CAFÉ): formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite em pó desnatado, soro de leite em pó, açúcar orgânico, proteína concentrada de soro de leite, cacau em pó, café em pó solúvel, Vitamina C (ácido ascórbico), Ferro (sulfato ferroso) e Vitamina A (acetato de retinol). Validade mínima: 06 meses. Rendimento mínimo: 27 porções de 200 ml p/ kg do produto. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 320 Kcal; - máximo de Carboidratos: 55g; - máximo de açúcares: 15g*** - mínimo de Proteínas: 20g; - máximo Gorduras Totais: 2g - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra: 1,5g - máximo de Sódio: 500mg - Mínimo de 02 vitaminas - Mínimo de 01 mineral. (***) Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 FNDE Art. 19: "recomenda-se no máximo 7% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado"	
96	1.125	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR MOCACCINO (LEITE CACAU E CAFÉ): formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite em pó desnatado, soro de leite em pó, açúcar orgânico, proteína concentrada de soro de leite, cacau em pó, café em pó solúvel, Vitamina C (ácido ascórbico), Ferro (sulfato ferroso) e Vitamina A (acetato de retinol). Validade mínima: 06 meses. Rendimento mínimo: 27 porções de 200 ml p/ kg do produto. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 320 Kcal; - máximo de Carboidratos: 55g; - máximo de açúcares: 15g*** - mínimo de Proteínas: 20g; - máximo Gorduras Totais: 2g - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra: 1,5g - máximo de Sódio: 500mg - Mínimo de 02 vitaminas - Mínimo de 01 mineral. (***) Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 FNDE Art. 19: "recomenda-se no máximo 7% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado"	X



97	2.250	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR FONTE DE PROTEÍNAS, VITAMINAS E MINERAL – CHOCOLATE AO LEITE: formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Validade mínima: 06 meses. Rendimento mínimo: 27 porções de 200 ml p/ kg do produto. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos). - Calorias: 330 Kcal; - máximo de Carboidratos: 60g; - máximo de açúcares: 14g*** - mínimo de Proteínas: 20g; - máximo Gorduras Totais: 2g - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 500mg - Mínimo de 02 vitaminas - Mínimo de 01 mineral. (***) Resolução n° 06, de 08 de maio de 2020 FNDE Art. 19: "recomenda-se no máximo 7% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado"	
98	750	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR FONTE DE PROTEÍNAS, VITAMINAS E MINERAL – CHOCOLATE AO LEITE: formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Validade mínima: 06 meses. Rendimento mínimo: 27 porções de 200 ml p/ kg do produto. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos). - Calorias: 330 Kcal; - máximo de Carboidratos: 60g; - máximo de açúcares: 14g*** - mínimo de Proteínas: 20g; - máximo Gorduras Totais: 2g - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 500mg - Mínimo de 02 vitaminas - Mínimo de 01 mineral. (***) Resolução n° 06, de 08 de maio de 2020 FNDE Art. 19: "recomenda-se no máximo 7% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado"	X
99	1.125	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ SABOR MORANGO COM BAUNILHA FONTE DE PROTEÍNAS E VITAMINAS. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite desnatado em pó, açúcar, soro de leite em pó, farinha de arroz e aveia, concentrado proteico do soro do leite, leite integral em pó, morango em flocos, niacina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina A (acetato e retinol), ácido ascórbico (Vitamina C), aroma idêntico ao natural de morango e baunilha, e corante natural carmim. Validade mínima: 12 meses. Rendimento mínimo: 25 porções de 200 ml p/ kg do produto. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 370 Kcal; - máximo de Carboidratos: 70g; - mínimo de Proteínas: 20g; - máximo de Gorduras Totais: 2g - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 330mg - Mínimo de 03 vitaminas - Mínimo de 03 minerais. (***) Resolução n° 06, de 08 de maio de 2020 FNDE Art. 19: "recomenda-se no máximo 7% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado"	



100	375	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ SABOR MORANGO COM BAUNILHA FONTE DE PROTEÍNAS E VITAMINAS. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite desnatado em pó, açúcar, soro de leite em pó, farinha de arroz e aveia, concentrado proteico do soro do leite, leite integral em pó, morango em flocos, niacina, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, riboflavina, mononitrato de tiamina e vitamina A (acetato e retinol), ácido ascórbico (Vitamina C), aroma idêntico ao natural de morango e baunilha, e corante natural carmim. Validade mínima: 12 meses. Rendimento mínimo: 25 porções de 200 ml p/ kg do produto. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 370 Kcal; - máximo de Carboidratos: 70g; - mínimo de Proteínas: 20g; - máximo de Gorduras Totais: 2g - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 330mg - Mínimo de 03 vitaminas - Mínimo de 03 minerais. (***) Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 FNDE Art. 19: "recomenda-se no máximo 7% da energia total proveniente de açúcar simples adicionado"	X
101	1.500	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ SABOR CHOCOLATE TRUFADO FONTE DE PROTEÍNAS, VITAMINAS MINERAIS: de acordo com as NTA 79 e 82. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite desnatado em pó, soro de leite em pó, açúcar, cacau em pó, concentrado proteico do soro do leite, leite integral em pó, mínimo de 5 vitaminas e mínimo de 3 minerais, corante natural. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais. Rendimento mínimo: 25 porções de 200 ml p/kg do produto. Validade: 06 meses. Embalagem primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 375 Kcal; - mínimo de Proteínas: 20g; - máximo de Carboidratos: 69g; - máximo de Gorduras: 2g - Gorduras Trans: zero - mínimo de 05 vitaminas - mínimo de 03 minerais	
102	500	KG	SUPLEMENTO ALIMENTAR EM PÓ SABOR CHOCOLATE TRUFADO FONTE DE PROTEÍNAS, VITAMINAS MINERAIS: de acordo com as NTA 79 e 82. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite desnatado em pó, soro de leite em pó, açúcar, cacau em pó, concentrado proteico do soro do leite, leite integral em pó, mínimo de 5 vitaminas e mínimo de 3 minerais, corante natural. Não deverá conter aromatizantes e corantes artificiais. Rendimento mínimo: 25 porções de 200 ml p/kg do produto. Validade: 06 meses. Embalagem primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 100g do produto: (tolerância de 5% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 375 Kcal; - mínimo de Proteínas: 20g; - máximo de Carboidratos: 69g; - máximo de Gorduras: 2g - Gorduras Trans: zero - mínimo de 05 vitaminas - mínimo de 03 minerais	X



103	26.250	UNIDADE	SUCO DE LARANJA INTEGRAL: contendo como ingrediente básico exclusivamente suco de laranja integral. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária :caixa tetrapack contendo peso líquido de 200ml. Embalagem Secundária: caixa de papelão contendo 24 unidades de 200 ml. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 60g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - mínimo de Calorias: 85 calorias; - mínimo de carboidrato: 20 g; - mínimo de Vitamina C: 70 mg	
104	8.750	UNIDADE	SUCO DE LARANJA INTEGRAL: contendo como ingrediente básico exclusivamente suco de laranja integral. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária :caixa tetrapack contendo peso líquido de 200ml. Embalagem Secundária: caixa de papelão contendo 24 unidades de 200 ml. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 60g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - mínimo de Calorias: 85 calorias; - mínimo de carboidrato: 20 g; - mínimo de Vitamina C: 70 mg	X
105	150	KG	TEMPERO – LOURO EM PÓ: de acordo com a NTA 70. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Constituído exclusivamente de louro em pó: Validade mínima: 01 ano. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 gramas á 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
106	150	KG	TEMPERO – SALSA DESIDRATADA: de acordo com a NTA 70. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Constituído exclusivamente de salsa desidratada: Validade mínima: 01 ano. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g a 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
107	150	KG	TEMPERO – ORÉGANO: de acordo com a NTA 70. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Constituído exclusivamente de orégano: Validade mínima: 01 ano. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g a 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X



108	150	KG	TEMPERO – MANJERICÃO: de acordo com a NTA 70. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Constituído exclusivamente de manjeriço desidratado: Validade mínima: 01 ano. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g á 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
109	800	KG	TEMPERO – ERVAS FINAS (mix de ervas desidratadas): de acordo com a NTA 70. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Constituído exclusivamente de: salsa, alecrim, manjeriço, manjerona, tomilho, segurelha, orégano, hortelã e sálvia. Validade mínima: 01 ano. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g á 01 (um) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
110	600	KG	TRIGO PARA KIBE: de acordo com a NTA 33. Obtido de cereal livre de seu tegumento, com no máximo 15% de umidade, contendo como ingredientes apenas o seguinte elemento: grãos processados de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L. e/ou outras espécies de Gênero <i>Triticum</i>). Validade mínima: 06 meses Embalagem Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas a 01 kg. Embalagem Secundária: fardo de papel ou plástico transparente, resistente, totalmente fechado, atóxico, com peso líquido total máximo de 30 (trinta) kg.	X
111	600	KG	UVA PASSA BRANCA: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas / uva passa branca sem semente, desidratadas, de consistência própria não esmagadas. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem plástica resistente, asséptica, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 100 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
112	2.250	KG	UVA PASSA ESCURA: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas / uva passa escura sem semente, desidratadas, de consistência própria não esmagadas. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem plástica resistente, asséptica, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 100 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	



113	750	KG	UVA PASSA ESCURA: contendo como ingredientes os seguintes elementos: frutas / uva passa escura sem semente, desidratadas, de consistência própria não esmagadas. Validade mínima: 06 meses. Embalagem Primária: embalagem plástica resistente, asséptica, próprio para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 100 a 400 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
114	8.000	FRASCO	VINAGRE DE ÁLCOOL: de acordo com a NTA 72, fermentado acético de álcool, resultante da fermentação de álcool (100%), isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Características: Aparência: líquido límpido. Cor, odor e sabor próprios. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: frasco plástico atóxico contendo volume líquido de 750 (setecentos e cinquenta) mililitros. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
115	6.000	KG	CACAU EM PÓ (70% CACAU) – FONTE DE VITAMINAS: formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar, contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Cacau em pó, açúcar, mínimo de 03 minerais e mínimo de 03 vitaminas. Rendimento: conforme instrução de uso. Características: - Aparência: pó fino. - Cor: própria de cacau - Odor: próprio de cacau - Sabor: próprio de cacau. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 20g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 55 Kcal; - máximo de Carboidratos: 7,5g; - mínimo de Proteínas: 3g; - máximo de Gorduras Totais: 1,5g; - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 5g- Sódio: ausente - mínimo de 03 minerais - mínimo de 06 vitaminas	
116	2.000	KG	CACAU EM PÓ (70% CACAU) – FONTE DE VITAMINAS: formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar, contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: Cacau em pó, açúcar, mínimo de 03 minerais e mínimo de 03 vitaminas. Rendimento: conforme instrução de uso. Características: - Aparência: pó fino. - Cor: própria de cacau - Odor: próprio de cacau - Sabor: próprio de cacau. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 20g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 55 Kcal; - máximo de Carboidratos: 7,5g; - mínimo de Proteínas: 3g; - máximo de Gorduras Totais: 1,5g; - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 5g- Sódio: ausente - mínimo de 03 minerais - mínimo de 06 vitaminas	X



117	1.125	KG	CACAU EM PÓ (100%) - FONTE DE VITAMINAS E MINERAIS: formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Cacau em pó, mínimo de 3 minerais e mínimo de 3 vitaminas. Rendimento: conforme instrução de uso. Características: - Aparência: pó fino. - Cor: própria de cacau - Odor: próprio de cacau - Sabor: próprio de cacau. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 20g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 45 Kcal; - máximo de Carboidratos: 2g; - mínimo de Proteínas: 4,5g; - máximo de Gorduras Totais: 2g; - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 7g - Sódio: ausente - mínimo de 3 vitaminas - mínimo de 3 minerais	
118	375	KG	CACAU EM PÓ (100%) - FONTE DE VITAMINAS E MINERAIS: formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Cacau em pó, mínimo de 3 minerais e mínimo de 3 vitaminas. Rendimento: conforme instrução de uso. Características: - Aparência: pó fino. - Cor: própria de cacau - Odor: próprio de cacau - Sabor: próprio de cacau. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais aproximados exigidos em 20g do produto: (tolerância de 10% de variação para mais ou para menos) - Calorias: 45 Kcal; - máximo de Carboidratos: 2g; - mínimo de Proteínas: 4,5g; - máximo de Gorduras Totais: 2g; - Gorduras Trans: ausente - mínimo de Fibra Alimentar: 7g - Sódio: ausente - mínimo de 3 vitaminas - mínimo de 3 minerais	X
119	2.250	KG	OVO INTEGRAL DESIDRATADO ("OVO EM PÓ"): Contendo como ingrediente apenas ovo. Aspecto: pó fino, sabor e odor característico, livre de odores e matérias estranhas Produto deverá conter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA Validade: mínimo de 06 meses Embalagem Primária: saco de polietileno, soldado, com peso líquido de 300 a 500 gramas, acondicionado em caixa de papelão Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	
120	750	KG	OVO INTEGRAL DESIDRATADO ("OVO EM PÓ"): Contendo como ingrediente apenas ovo. Aspecto: pó fino, sabor e odor característico, livre de odores e matérias estranhas Produto deverá conter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA Validade: mínimo de 06 meses Embalagem Primária: saco de polietileno, soldado, com peso líquido de 300 a 500 gramas, acondicionado em caixa de papelão Embalagem Secundária: caixas de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	X



121	1.875	KG	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO: de acordo com a NTA 81. Obtido de culturas puras de leveduras, por procedimento tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Apresentando, no máximo, 75% p/p de umidade e poder fermentativo, no mínimo, de 800 ml de dióxido de carbono em 2 horas. Características: Aparência: massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme. Cor: creme claro, característico. Odor: próprio. Validade mínima: 30 (trinta) dias sob refrigeração. Embalagem Primária: pacotes com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado devidamente lacrada contendo 25 kg.	
122	625	KG	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO: de acordo com a NTA 81. Obtido de culturas puras de leveduras, por procedimento tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Apresentando, no máximo, 75% p/p de umidade e poder fermentativo, no mínimo, de 800 ml de dióxido de carbono em 2 horas. Características: Aparência: massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme. Cor: creme claro, característico. Odor: próprio. Validade mínima: 30 (trinta) dias sob refrigeração. Embalagem Primária: pacotes com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado devidamente lacrada contendo 25 kg.	X

Notas:

Os itens assinalados (X) no quadro acima serão destinados exclusivamente a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme Lei Complementar 123/2006.

Os itens não assinalados serão destinados a participação de todas as empresas inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

Os itens 08, 62 e 116 deste Termo de Referência, apesar de constar no Sistema do Compras.gov.br como sendo de ampla competição (sem benefício), prevalece o estipulado neste anexo, como sendo de exclusividade para participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte. As empresas que não se enquadram nesta condição e ofertar propostas para esses itens, terão suas propostas desclassificadas.

Para formação da proposta de preço e inserção no sistema COMPRAS.GOV.BR, a licitante deverá basear-se exclusivamente nas informações do Edital, especialmente nas especificações técnicas do objeto e demais condições do Anexo I – Termo de Referência, desconsiderar as especificações do sistema. O sistema COMPRAS.GOV.BR é apenas a plataforma utilização para realização da sessão pública.

OBSERVAÇÕES:

1 – EMBALAGEM:

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

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

2 – RÓTULAGEM: os produtos deverão ser rotulados de acordo com a Legislação vigente.

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



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

3 – DATA DE FABRICAÇÃO: não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega do produto.

4 – FORMA DE ENTREGA: parcelada de acordo com as necessidades da Divisão de Alimentação Escolar.

5 – LOCAL DE ENTREGA: Divisão de Alimentação Escolar - Cozinha Piloto - Rodovia Raposo Tavares, Km 444, Bairro: Posto Modelo, Assis-SP.

6 – Serão rejeitados os produtos que não atendam as especificações deste Termo de Referência.

7 – PRAZO DE ENTREGA: Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 10 (dez) dias após o envio do pedido/empenho.

8 – O montante licitado é o estimado para o consumo de 12 meses.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90023/2026
PROCESSO Nº 026/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS.

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS (ADEQUADA)

A empresa....., estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº....., neste ato representada por....., cargo, RG....., CPF....., (endereço), propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Assis, em estrito cumprimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2026, conforme abaixo discriminado:

ITEM	QUANT	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Informar marca/modelo do produto;

O Prazo de fornecimento é de **(inserir o prazo)** dias, contados a partir do recebimento da nota de empenho.

A licitante deverá informar em suas propostas a condição de garantia aos produtos ofertados

O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente em nome do credor.

BANCO _____

AGÊNCIA Nº _____

CONTA CORRENTE Nº _____

Email.: _____

Telefone: _____

Nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias ao fornecimento do objeto.

_____, ____ de _____ de 2026.

(nome, RG, cargo e assinatura do representante legal do licitante)



ANEXO III

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____/2026

PREGÃO (ELETRÔNICO) PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º ____/2026

PROCESSO N.º ____/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE _____

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DA _____

No dia, ____ de _____ de 2026, o Município de Assis (SP), pessoa jurídica de Direito Público, devidamente inscrita no CNPJ sob nº 46.179.941/0001-35, com sede a Avenida Rui Barbosa, 926, devidamente representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, e, a empresa _____, estabelecida à _____, nº _____, em _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, representada neste ato pelo (a) Sr. (a). _____, portador do CPF nº _____, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO, DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

ITEM	QUANT	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

3.1. As hipóteses de cancelamento do registro de fornecedor e de preços, seguirão o disposto nos art. 28 e 29 do decreto e disposições da Lei 14.133;

4. DAS PENALIDADES

4.1. As penalidades a serem aplicadas por descumprimento do pactuado na ata de registro de preços e em relação às obrigações contratuais, serão aquelas constantes do item 12 do presente edital;

5. FORMA DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo de cada parcela dos materiais empenhados, vedado qualquer forma de pagamento antecipado.



6. DISPOSIÇÃO GERAIS

6.1. As disposições constantes do edital de licitação em epígrafe integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Assis, ____ de _____ de 2026.

.....
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
empresa

.....
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO (INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL)

“DECLARAÇÃO”

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSIS

Ref.: Processo n.º _____/2026 – Pregão Eletrônico n.º _____/2026

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso §1º do artigo 63 da Lei n.º 14.133, de 2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Por ser verdade assina a presente.

..... de de 2026.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade