



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Registro de Preço para a contratação de empresa(s) especializada(s) no Fornecimento de Alimentação Escolar visando atender as necessidades das Unidades da Rede de Ensino Público do Município de Araquari, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2 Descrição do objeto:

Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
1	ABACATE - AUSÊNCIA DE DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ESTAR INTACTA E FIRME. CARACTERÍSTICAS GERAIS FRESCA. ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADES E ESPÉCIE. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	2.000,00	9,00	18.000,00
2	ABACAXI - AUSÊNCIA DE DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ESTAR INTACTA E FIRME. CARACTERÍSTICAS GERAIS FRESCA. ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADES E ESPÉCIE. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL. PESO MÉDIO POR UNIDADE 750G.	UNIDADE	8.000,00	9,58	76.640,00
3	ABÓBORA PAULISTA. AUSÊNCIA DE DEFEITOS SÉRIOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME, FORMATO CILÍNDRICO COM PESCOÇO VERDE COM LISTRAS NA COR CREME. NÃO CONTER SUJIDADES. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	1.500,00	6,80	10.200,00
4	ABOBRINHA ITALIANA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCA. DE PRIMEIRA E DE BOA QUALIDADE. LISA COM POLPA INTACTA E LIMPA, COMPACTA, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTO, SEM RACHADURAS OU CORTES	Quilo	1.500,00	7,64	11.460,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	NA CASCA NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.				
5	ALFACE (AMERICANA, LISA, MIMOSA, CRESPA, ROXA) - CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEREM FRESCAS, APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA, E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE INSETOS. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, TRANSPARENTE, ATÓXICAS, RESISTENTE INDIVIDUAIS (COM EXCEÇÃO DA ALFACE AMERICANA). PODERÁ SER DE CULTIVO HIDROPÔNICO. UNIDADES COM NO MÍNIMO 350G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 100KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	MAÇO	1.500,00	4,65	6.975,00
6	ALHO ROXO - AUSÊNCIA DE DEFEITOS SÉRIOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: CASCA E PELÍCULA ROXA. DEVERÁ APRESENTAR BULBO INTEIRO, BOA QUALIDADE SEM BROTAÇÃO, SEM CABEÇA ABERTA. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, CONTENDO A QUANTIDADE SOLICITADA EM REQUISIÇÃO PARA ENTREGA: SEMANAL. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	1.000,00	42,80	42.800,00
7	BANANA NANICA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME FRESCO. ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. PESO MÉDIO POR UNIDADE 110G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	10.000,00	6,03	60.300,00
8	BANANA. TIPO BRANCA OU PRATA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. CARACTERÍSTICAS GERAIS: ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. PESO MÉDIO POR UNIDADE 80G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	10.000,00	6,85	68.500,00
9	BATATA DOCE LAVADA CARACTERÍSTICAS GERAIS: ROSADA, DE BOA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES, DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO APRESENTAREM	Quilo	1.500,00	6,17	9.255,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.				
10	BATATA INGLESA LAVADA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES OU EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	2.000,00	7,54	15.080,00
11	BETERRABA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES, DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. PREFERENCIALMENTE ENTREGUE COM AS FOLHAS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	2.000,00	6,04	12.080,00
12	BRÓCOLIS DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM AMARELADO. EM MAÇOS COM PESO MÍNIMO DE 400G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	MAÇO	2.000,00	8,33	16.660,00
13	CAQUI - TIPO CHOCOLATE OU FUYU. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE. QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA. PESO MÉDIO POR UNIDADE 110G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL	Quilo	2.000,00	7,67	15.340,00
14	CEBOLA PÊRA GRAÚDA, EXTRA, CALIBRE 3 - CATEGORIA I. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE, NO MÍNIMO 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	2.000,00	7,39	14.780,00
15	CENOURA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO REGULAR, COR CARACTERÍSTICA. DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS,	Quilo	2.000,00	8,11	16.220,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. DEVEM APRESENTAR TAMANHO MÉDIO OU GRANDE (CENOURAS PEQUENAS OU DETERIORADAS NÃO SERÃO ACEITAS). DEVEM APRESENTAR CALIBRE MÍNIMO DE 25MM. PREFERENCIALMENTE ENTREGUE COM AS FOLHAS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.				
16	CHUCHU - CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO. DE PRIMEIRA. AS HORTALIÇAS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	3.000,00	6,85	20.550,00
17	COUVE-FLOR. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS. TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SEM BROTO, RACHADURAS, CORTE, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR A SUA QUALIDADE. PESO DA UNIDADE DE NO MÍNIMO 700G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	UNIDADE	1.500,00	8,55	12.825,00
18	COUVE-FOLHA CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS., TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. EM MAÇOS COM PESO MÍNIMO DE 300G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	MAÇO	1.000,00	4,58	4.580,00
19	ESPINAFRE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO. DE PRIMEIRA QUALIDADE - CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVANDO AS SUAS CARACTERÍSTICAS, TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ISENTO DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. PRODUTOS DETERIORADOS, MURCHOS OU AMARELADOS NÃO SERÃO ACEITOS. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. EM MAÇOS COM	MAÇO	500,00	6,37	3.185,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	PESO MÍNIMO DE 300G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.				
20	GOIABA VERMELHA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	6.000,00	9,33	55.980,00
21	INHAME. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETAM A SUA APARÊNCIA. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES. ESTAREM LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	1.000,00	9,29	9.290,00
22	LARANJA. PODE SER DAS QUALIDADES PÊRA OU BAHIA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR HORTALIÇAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS. AS HORTALIÇAS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNO E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES, NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA, NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL. PESO MÉDIO POR UNIDADE 170G.	Quilo	3.000,00	6,68	20.040,00
23	LIMÃO - CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO. DE PRIMEIRA QUALIDADE. QUANDO CONSTITUÍDA POR HORTALIÇAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS. AS HORTALIÇAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNO E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	1.500,00	7,80	11.700,00
24	MAÇÃ. TIPO FUJI OU GALA NACIONAL. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO	Quilo	7.500,00	11,19	83.925,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL. PESO MÉDIO POR UNIDADE 130G.				
25	MAMÃO FORMOSA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE. QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR 70 A 80% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	7.500,00	10,14	76.050,00
26	MANGA TOMMY- CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR HORTALIÇAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS. AS HORTALIÇAS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃO E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	10.000,00	6,26	62.600,00
27	MELÃO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. A FRUTA DEVE ESTAR DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	6.000,00	8,82	52.920,00
28	MILHO VERDE (ESPIGA) - CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO, TIPO COMUM COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOARTAR TRANSPORTE, GRAÚDO, COM POLPA FIRME INTACTA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES, TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM PALHA. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE COM ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL. PESO MÉDIO DA ESPIGA DE 300G.	Quilo	1.500,00	16,70	25.050,00
29	MORANGO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE	Quilo	3.000,00	40,01	120.030,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.				
30	OVOS DE GALINHA CARACTERÍSTICAS: OVO DE GALINHA IN NATURA, TAMANHO MÉDIO. DEVE POSSUIR SELO DE FISCALIZAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS E SUJIDADES. DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS EM BANDEJAS CONTENDO DE ATÉ 30 UNIDADES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	DÚZIA	7.500,00	13,77	103.275,00
31	PEPINO JAPONÊS - CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO, DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS. FRESCO, TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. DEVEM ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	Quilo	3.000,00	5,55	16.650,00
32	PÊRA WILLIAMS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	Quilo	7.000,00	9,54	66.780,00
33	PIMENTÃO AMARELO OU VERMELHO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR HORTALIÇAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS. AS HORTALIÇAS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES: SEREM COLHIDOS AO ATINGIREM O GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO E APRESENTADOS AO CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO DO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE EXTERNA; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	1.000,00	18,30	18.300,00
34	PINHÃO DESCASCADO CONGELADO. APRESENTAÇÃO: VALOR EM QUILO, ENTREGUE EM SACOS RESISTENTES DE 01 A 20KG. CARACTERÍSTICAS: COZIDO, DESCASCADO E CONGELADO, SAFRA DO CORRENTE ANO DA LICITAÇÃO OU POSTERIOR; AROMA E COR PRÓPRIOS DO PRODUTO. APRESENTAR GRAU MAXIMO DE MATURAÇÃO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. EMBALADO APENAS COM PINHÕES MADUROS. EMBALAGEM CONTENDO DATA DE COLHEITA DO PINHÃO.	Quilo	1.000,00	39,66	39.660,00
35	REPOLHO BRANCO E ROXO CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS., TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A	Quilo	2.000,00	6,70	13.400,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. PESO MÍNIMO DE 1KG. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.				
36	RÚCULA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCA. DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVEM AS SUAS CARACTERÍSTICAS.TENDO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. EM MAÇOS COM PESO MÍNIMO E 100G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	1.000,00	4,45	4.450,00
37	SALSINHA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. SEM SUJIDADES, BOLORES, MANCHAS, MACHUCADURAS, FERRUGEM, PARASITAS, LARVAS. ISENTA DE ENFERMIDADES E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE COM MAÇOS DE NO MÍNIMO 150G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	MAÇO	1.500,00	4,23	6.345,00
38	TANGERINA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. PESO MÉDIO POR UNIDADE 110G. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	5.000,00	5,58	27.900,00
39	TOMATE CEREJA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, MADURO, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	500,00	29,70	14.850,00
40	TOMATE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: TOMATE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. FRESCO. ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	6.000,00	9,91	59.460,00
41	UVA NIÁGARA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRUTOS EM FORMATO OVÓIDE UNIFORME, DE COLORAÇÃO VERDE, ROSADA, PRETA OU MISTA. DEVERÁ APRESENTAR POLPA DO TIPO FUNDENTE COM SEMENTES E SABOR ADOCICADO. O CACHO DEVERÁ CONTER PESO MÍNIMO DE 150 GRAMAS, LIVRE DE DEFEITOS GRAVES TAIS COMO PODRIDÃO, PRESENÇA DE UVA IMATURA E CACHOS COM DEGRANA. DEVE	Quilo	3.750,00	16,48	61.800,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL				
42	UVA ROXA SEM SEMENTES. UVA ROXA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL	Quilo	3.750,00	17,58	65.925,00
43	VAGEM. CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRESCO, DE PRIMEIRA - CONSTITUÍDA POR VERDURAS DE BOA QUALIDADE, CONSERVANDO AS SUAS CARACTERÍSTICAS. COM TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. EM GRAU DE DESENVOLVIMENTO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	500,00	16,10	8.050,00
44	AÇAFRÃO EM PÓ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO A BASE DE CURCUMA LONGA (AÇAFRÃO DA TERRA). NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES RESISTENTES DE ATÉ 100G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	Quilo	100,00	44,58	4.458,00
45	AÇÚCAR BRANCO REFINADO: NÃO PODE CONTER UMIDADE OU BOLOR. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO SÓLIDO COM ESTRUTURA MICROCRISTALINA QUE LHE CONFERE GRANULOMETRIA FINA E DE ALTA CAPACIDADE DE DISSOLUÇÃO. DEVE APRESENTAR ODOR E SABOR PRÓPRIO DO PRODUTO. CLASSIFICAÇÃO: GRUPO I, CLASSE I E TIPO REFINADO GRANULADO. NÃO PODERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS.	Quilo	1.000,00	4,29	4.290,00
46	AÇÚCAR DEMERARA PACOTE DE 1KG, DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, RESULTANTE DA PURGAÇÃO DO AÇÚCAR MASCAVO, COM ASPECTO SÓLIDO, GRANULADO, DE COR AMARELA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, COM AUSÊNCIA DE INSETOS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, CONTENDO 01 (UM) QUILO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE QUE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DO FORNECIMENTO, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Quilo	2.000,00	5,57	11.140,00
47	AÇÚCAR MASCAVO - CARACTERÍSTICAS: ASPECTO E ODOR CARACTERÍSTICOS, COR ESCURA, NÃO PODENDO APRESENTAR MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ALTA UMIDADE, PRESENÇA DE INSETOS OU DETRITOS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. SUAS CARACTERÍSTICAS, DESCRIÇÃO E ROTULAGEM DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Quilo	1.000,00	14,47	14.470,00
48	ALECRIM DESIDRATADO - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO ATÉ 100G. DEVE APRESENTAR COR E ODOR AROMÁTICO CARACTERÍSTICO. PRODUTO LIVRE DE INSETOS OU FUNGOS. RÓTULO DEVE CONTER INFORMações DO FABRICANTE,	Quilo	20,00	27,76	555,20





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	NOME DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.				
49	AMENDOIM EM GRÃOS TORRADO SEM CASCA E SEM SAL, 100% NATURAL, QUE POSSUAM O SELO "QUALIDADE CERTIFICADA PRÓ-AMENDOIM-ABICAB". EMBALAGEM DE ATÉ 1KG. O RÓTULO DEVE CONTER NO MÍNIMO: NOME E /OU MARCA; DATA DE VALIDADE, LOTE, INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL.	KG	1.000,00	26,22	26.220,00
50	AMIDO DE MILHO - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO AMILÁCIO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	Quilo	300,00	7,03	2.109,00
51	AMORA IN NATURA CONGELADO - CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS RESISTENTES E ENTREGUES CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	Quilo	500,00	22,70	11.350,00
52	ARROZ INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LONGO FINO, TIPO 1 INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAIS DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO.	Quilo	10.000,00	7,22	72.200,00
53	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I - PACOTE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: PARBOILIZADO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA - EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTES, ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	15.000,00	5,83	87.450,00
54	ARROZ POLIDO. TIPO I - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 80% DO PESO DOS GRÃOS INTEIROS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SEMENTES TRATADAS, SEMENTES TÓXICAS, INSETOS VIVOS TAIS COMO CARUNCHOS E OUTRAS PRAGAS, ODOR FORTE, INTENSO OU NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO	Quilo	11.250,00	7,42	83.475,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	DIETÉTICA FINAL INADEQUADA - EMPAPAMENTO. OS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS É DE 0,10%, PARA MOFADOS E ARDIDOS É DE 0,15%, PARA PICADOS OU MANCHADOS É DE 1,75%, PARA GESSADOS E VERDE É DE 2%, PARA RAJADOS É DE 1%, PARA AMARELOS É DE 0,50%, PARA TOTAL DE QUEBRADOS E QUIRERA É DE 7,5% E PARA QUIRERA (MÁXIMO) 0,50%. REFERÊNCIA TÉCNICA: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009.				
55	ATUM SÓLIDO AO NATURAL EM LATA, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS - PESCADO EM CONSERVA; ATUM; ELABORADO COM PEIXE DESCABEÇADO, EVISCERADO E SUBMETIDO A ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL; COMPOSTO DE ATUM, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL; COM APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS; ISENTO DE FERRUGEM, ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, AMASSAMENTO, PERFURAÇÕES OU OUTRAS ALTERAÇÕES DO PRODUTO; EMBALAGEM PRIMÁRIA LATA METÁLICA COM VERNIZ SANITÁRIO, HERMETICAMENTE FECHADA E PERFEITAMENTE RECRAVADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES; COM VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES NA DATA DA ENTREGA.	Quilo	7.500,00	10,09	75.675,00
56	AVEIA EM FLOCOS FINOS, CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM COM ATÉ 250G. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CLARA E GR NULOS SOLTOS, OU SEJA, SEM SINAIS DE UMIDADE E SUJIDADES, LIVRE DE INSETOS, FUNGOS E MATÉRIA TERROSA. A EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Quilo	1.000,00	16,94	16.940,00
57	AVEIA EM FLOCOS FINOS, SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS GERAIS: ISENTA DE GLÚTEN. EMBALAGEM COM ATÉ 250G. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CLARA E GRÂNULOS SOLTOS, OU SEJA, SEM SINAIS DE UMIDADE E SUJIDADES, LIVRE DE INSETOS, FUNGOS E MATÉRIA TERROSA. A EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Quilo	2.000,00	26,05	52.100,00
58	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,5%. EMBALAGEM DE VIDRO ESCURO COM BICO DOSADOR. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR 500 ML. NÃO DEVE APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO. A ROTULAGEM DEVE APRESENTAR NOME/MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.	EMBALAGEM	800,00	57,10	45.680,00
59	BANANA PASSA (DESIDRATADA) SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, DE PRIMEIRA QUALIDADE FEITA A PARTIR DE BANANA NANICA, UNIFORME COM CONSISTÊNCIA BEM FIRME, E COLORAÇÃO ESCURA. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES. EMBALAGEM CONTENDO ATÉ 1 KG. DEVE APRESENTAR INFORMações DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO E DEMAIS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Quilo	500,00	41,76	20.880,00
60	BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOAS - ORIGINAL S/ SABOR. "LEITE DE AMÊNDOAS VEGETAL" 100% VEGETAL, ISENTO DE LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE APRESENTAR CÁLCIO EM SUA COMPOSIÇÃO OU SER ENRIQUECIDO COM CÁLCIO. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM TETRA PACK OU TETRA BRIK ASEPTIC COM 1 LITRO. DEVE	LITRO	1.000,00	20,13	20.130,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	APRESENTAR EMBALAGEM ÍNTEGRA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ISENTO DE GRUMOS, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO.				
61	BEBIDA VEGETAL DE ARROZ - ORIGINAL S/ SABOR. "LEITE DE ARROZ VEGETAL" 100% VEGETAL, ISENTO DE LACTOSE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DEVE APRESENTAR CÁLCIO EM SUA COMPOSIÇÃO OU SER ENRIQUECIDO COM CÁLCIO. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM TETRA PACK OU TETRA BRIK ASEPTIC COM 1 LITRO. DEVE APRESENTAR EMBALAGEM ÍNTEGRA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ISENTO DE GRUMOS, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO	LITRO	500,00	18,66	9.330,00
62	BISCOITO DOCE SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SABORES DIVERSOS) - PRODUTO CONFECCIONADO SEM AÇÚCAR DE ADIÇÃO (AÇÚCAR; MEL; MELADO ETC.) OU ADOÇANTES. SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. PODE SER ADOÇADO COM FRUTA SECA OU FRESCA. NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU BANHA SUÍNA. PORCIONAMENTO DEVE SER EM EMBALAGENS DE ATÉ 500G CONTENDO INFORMações NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE E VALIDADE E INFORMações DO PRODUTOR.	Quilo	1.000,00	62,59	62.590,00
63	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO SABOR TRADICIONAL. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 200G.	Quilo	1.500,00	43,83	65.745,00
64	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADO (ISENTO DE OVO, SOJA, GLÚTEN E LACTOSE). O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. LIVRES DE GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 200G.	Quilo	1.500,00	60,90	91.350,00
65	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO., SABOR TRADICIONAL, CONTENDO GORDURAS NOBRES (COCO) NA LISTA DE INGREDIENTES, (ISENTO DE SOJA, GLÚTEN E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA). O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 200G.	KG	1.875,00	73,53	137.868,75
66	BISCOITO ROSQUINHA DE POLVILHO SABOR BRÓCOLIS, COUVE E/OU ESPINAFRE (ISENTO DE OVO, SOJA, GLÚTEN E LACTOSE). O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. LIVRES DE GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. SABOR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 200G.	Quilo	1.000,00	63,53	63.530,00
67	BISCOITO ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADO SABOR BATATA DOCE (ISENTO DE OVO, SOJA, GLÚTEN E LACTOSE). O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. LIVRES DE GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 200G.	Quilo	1.000,00	61,53	61.530,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
68	BISCOITO TIPO COOKIES COM AÇÚCAR MASCAVO - PRODUTO CONFECCIONADO SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU BANHA SUÍNA. PORCIONAMENTO DEVE SER EM EMBALAGENS DE ATÉ 500G CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE E VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTOR.	Quilo	1.000,00	34,50	34.500,00
69	BOLINHO SEM RECHEIO, SABORES DIVERSOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM TIPO FLOW PACK OU POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 01(UMA) UNIDADE DE 30 A 45 G, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06(SEIS) MESES IMPRESSAS NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UNIDADE	2.000,00	2,57	5.140,00
70	CACAU EM PÓ 100%. CACAU EM PÓ SOLÚVEL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, COMPOSTO POR CACAU EM PÓ PURO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO, LATAS DE FLANDRES OU POTES PLÁSTICOS BEM VEDADOS COM APROXIMADAMENTE 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	500,00	42,56	21.280,00
71	CANELA EM PAU. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CLARO, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO DE CANELA. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE ATÉ 100G. RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	20,00	85,99	1.719,80
72	CANELA EM PÓ. PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ FINO, PURO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO MARROM CLARO, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR CARACTERÍSTICO DE CANELA. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE ATÉ 100G. RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	80,00	186,63	14.930,40
73	CANJICA BRANCA (MILHO BRANCO). DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. ISENTA DE GLÚTEN. EMBALAGEM DE 500G, EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	Quilo	2.000,00	11,62	23.240,00
74	CANJICA SEM GLÚTEN - CANJICA BRANCA (MILHO BRANCO). DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. ISENTA DE GLÚTEN. EMBALAGEM DE 500G, EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	Quilo	1.000,00	14,10	14.100,00
75	CANJIQUEIRA/QUIRERA DE MILHO: INGREDIENTE: MILHO TRITURADO. DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E ESTAR LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS E/OU	Quilo	8.000,00	5,79	46.320,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	VEGETAIS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE, BOLOR, COLORAÇÃO ESCURA E SABOR NÃO CARACTERÍSTICO.				
76	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE SEM OSSO, EM CUBOS - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2 CM, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG, CONSTANDO PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	Quilo	6.000,00	36,87	221.220,00
77	CARNE BOVINA - PATINHO SEM OSSO, EM CUBOS - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG, CONSTANDO PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	Quilo	6.000,00	28,31	169.860,00
78	CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA MAGRA - PATINHO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE BOVINA, MOÍDA DE PATINHO, OBTIDA A PARTIR DA PEÇA ISENTA DE GORDURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO BRILHANTE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). A MATÉRIA- PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS ETC. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG (EMBALADOS EM PACOTES DE 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDEM NOS DEMAIS, DEPOIS DE CONGELADOS, COM A ESPECIFICAÇÃO DO PESO EM CADA PACOTE). A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Quilo	15.000,00	38,95	584.250,00
79	CARNE BOVINA SEM OSSO, EM ISCAS - PATINHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM ISCAS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), A MATÉRIA- PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS ETC. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO	Quilo	6.000,00	35,65	213.900,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.				
80	CARNE DE FRANGO MOÍDA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE DE FRANGO MOÍDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA. DEVE SER DE ODOR AGRADÁVEL E COR CARACTERÍSTICAS. EMBALADOS EM PACOTES DE POLIPROPILENO REFORÇADO DE ATÉ 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM, S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	6.000,00	18,68	112.080,00
81	CARNE SUÍNA TIPO FILÉ MIGNON EM CUBOS CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES, INERVAÇÕES OU GORDURAS EM EXCESSO. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PLÁSTICA DE 1KG RESISTENTE E TRANSPARENTE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	6.000,00	18,36	110.160,00
82	CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA - CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES, INERVAÇÕES OU GORDURAS EM EXCESSO. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PLÁSTICA DE 1KG RESISTENTE E TRANSPARENTE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	6.000,00	23,00	138.000,00
83	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR - SABOR NATURAL MILHO. Flocos de milho naturais sem adição de açúcares. Ingredientes: milho, sal, vitaminas, minerais, antioxidante. Textura crocante. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. No rótulo deverá constar Marca e/ou nome do fabricante, lote, data de fabricação e validade, composição nutricional. Embalagem em pacotes de plástico ou caixas resistente de até 1 kg cada.	Quilo	1.000,00	20,34	20.340,00
84	CHÁ AROMÁTICO. CHÁS NOS SABORES: HORTELÃ, CAMOMILA, ERVA CIDREIRA, ERVA DOCE OU MELISSA. O PRODUTO NÃO PODE CONTER AROMATIZANTE, CORANTE OU CONSERVANTE. EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS. DEVE CONTER NOME DO FABRICANTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	EMBALAGEM	500,00	2,75	1.375,00
85	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU. CHOCOLATE EM PÓ, COM O MÍNIMO DE 50% DE CACAU. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO, PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ALTERADO POR MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	500,00	33,82	16.910,00
86	COCO RALADO SEM AÇÚCAR. PRODUTO ALIMENTÍCIO DESIDRATADO CONTENDO ENTRE OS INGREDIENTES: POLPA DE COCO DESIDRATADA E	Quilo	400,00	33,19	13.276,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	PARCIALMENTE DESENGORDURADA. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA E CONSISTÊNCIA FIRME. SABOR CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE RANÇO OU AMARGOR. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE 100G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS E DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.				
87	COLORAU. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO A BASE DE FARINHA DE MILHO E URUCUM. DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE E NÃO DEVERÁ APRESENTAR CHEIRO ACRE OU RANÇOSO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 1 ANO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	Quilo	800,00	18,04	14.432,00
88	COMINHO EM PÓ - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COR VERDE-PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE ATÉ 100G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DE FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICA.	Quilo	80,00	29,57	2.365,60
89	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADO. A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS E CARÇA. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS POR POLIETILENO, CONTENDO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Quilo	15.000,00	18,04	270.600,00
90	CRAVO DA ÍNDIA. PRODUTO ALIMENTÍCIO. O CRAVO DEVE SER CONSTITUÍDO POR BOTÕES FLORAIS DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃO E LIMPOS. DEVE APRESENTAR ASPECTO E COR CARACTERÍSTICA, CHEIRO FORTEMENTE AROMÁTICO CARACTERÍSTICO DE CRAVO DA ÍNDIA E SABOR PUNGENTE. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE ATÉ 100G. RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	20,00	117,11	2.342,20
91	ERVA DOCE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA, DE ATÉ 100G. RÓTULO COM INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	50,00	47,88	2.394,00
92	ERVILHA EM SACHÊ. CARACTERÍSTICAS GERIAS: SACHÊ CONTENDO APENAS ERVILHA E ÁGUA. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, ACONDICIONADA EM SACHÊS COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE ATÉ 200 G, NÃO APRESENTANDO VAZAMENTO OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A QUALIDADE DO	Quilo	1.000,00	18,34	18.340,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE				
	INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE				
	VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.				
93	ERVILHA SECA PARTIDA TIPO I. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS	Quilo	500,00	9,98	4.990,00
	RESISTENTES DE 500 G. CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVERÁ SER				
	CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95 % DE ERVILHAS PARTIDAS, DE				
	TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADURAS, LIMPAS E SECAS. DEVERÁ				
	OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS				
	ESTRANHAS E IMPUREZAS PARA O TIPO I. ASPECTO: GRÃOS PARTIDOS				
	COR: PRÓPRIA ODOR: CARACTERÍSTICO, ISENTO DE ODORES				
	ESTRANHOS. EMBALAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE				
	INFORMAÇÕES: NOME E/ OU MARCA, LOTE, PRAZO DE VALIDADE,				
	INGREDIENTES.				
94	ESPESSANTE PARA DIETA ORAL, SEM SABOR, COMPOSTO POR AMIDO	Quilo	50,00	124,48	6.224,00
	DE MILHO MODIFICADO INSTANTÂNEO, ADICIONADO DE MIX DE				
	GOMAS ALIMENTÍCIAS, PARA ESPESSAR PREPARAÇÕES. UTILIZAÇÃO EM				
	ALIMENTOS LÍQUIDOS E SEMI-SÓLIDOS, QUENTE OU FRIO. EM PÓ,				
	ACONDICIONADO EM MATERIAL QUE GARANTA AS PROPRIEDADES DO				
	PRODUTO. A APRESENTAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ OBEDECER A NTA-				
	83 (DECRETO 12486 DE 20/10/78). VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR				
	DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE ATÉ 1KG.				
95	EXTRATO DE BAUNILHA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: EXTRATO	LITRO	10,00	245,32	2.453,20
	NATURAL DE BAUNILHA, SEM CONSERVANTES. EMBALAGENS DE ATÉ				
	100 ML.				
96	FARINHA DE ARROZ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE	Quilo	1.000,00	9,82	9.820,00
	COLORAÇÃO BRANCA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DE				
	ARROZ, DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E IMPUREZAS. ISENTA DE				
	GLÚTEN. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE				
	INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE				
	FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG.				
97	FARINHA DE AVEIA CARACTERÍSTICAS GERAIS: EMBALAGEM COM ATÉ	Quilo	1.000,00	16,32	16.320,00
	250G. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CLARA E GR NULOS SOLTOS, OU				
	SEJA, SEM SINAIS DE UMIDADE E SUJIDADES, LIVRE DE INSETOS,				
	FUNGOS E MATÉRIA TERROSA. A EMBALAGEM DEVE CONTER AS				
	SEGUINTE				
	INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO,				
	PESO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE				
	FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS				
	NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
98	FARINHA DE MANDIOCA - GRUPO: SECA, SUBGRUPO: FINA, CLASSE:	Quilo	3.000,00	9,54	28.620,00
	BRANCA, TIPO: 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS				
	E/OU IMPUREZAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODOR FORTE E INTENSO				
	(NÃO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO) ALÉM DE COLORAÇÃO ANORMAL				
	(BRANCAS COM PONTOS AMARELO ESCURO E/OU MARROM). A				
	ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE				
	INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E				
	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG.				
99	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FUBÁ DE	Quilo	3.000,00	5,07	15.210,00
	MILHO. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE DOCES E SALGADOS. NÃO				
	DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO				
	NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM				
	VEDADA, CONTENDO 1 KG. EMBALAGEM POLIETILENO OU FILME BOPP				
	E POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE LINEAR. A ROTULAGEM DEVE				
	CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE				
	INFORMAÇÕES: NOME E/OU				
	MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES				
	NUTRICIONAIS.				
100	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA. PACOTE DE 1KG.	Quilo	4.000,00	5,13	20.520,00
	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE				





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.				
101	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA, NEM RANÇOSA, MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL OU POLIETILENO, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Quilo	1.000,00	5,21	5.210,00
102	FEIJÃO BRANCO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO CLASSE BRANCO, TIPO 2, GRUPO 1, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTES DE 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE, INFORMações NUTRICIONAL.	Quilo	1.000,00	12,92	12.920,00
103	FEIJÃO CARIOCA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO CLASSE CARIOCA, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTES DE 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE, INFORMações NUTRICIONAL.	Quilo	3.000,00	9,66	28.980,00
104	FEIJÃO PRETO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO CLASSE PRETO, NOVO, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE, INFORMações NUTRICIONAIS, GRUPO, CLASSE, TIPO, ENDEREÇO E CNPJ OU CPF DO RESPONSÁVEL PELO PRODUTO OU DA UNIDADE EMBALADORA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	Quilo	5.000,00	9,87	49.350,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
105	FEIJÃO VERMELHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FEIJÃO CLASSE VERMELHO TIPO 1, NOVO, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES, IMPUREZAS (GRÃOS PARTIDOS E PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. A TIPAGEM DEVERÁ SER DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DA CIDASC. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, GRUPO, CLASSE, TIPO, ENDEREÇO E CNPJ OU CPF DO RESPONSÁVEL PELO PRODUTO OU DA UNIDADE EMBALADORA.	Quilo	4.000,00	13,88	55.520,00
106	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO, OBTIDO A PARTIR DA CULTURA DE LEVEDURAS SACCHAROMYCES CEREVISIAS. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO DE GRÂNULOS, COM COLORAÇÃO BRANCA OU CASTANHO CLARO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHAS. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN OU TRAÇOS DE GLÚTEN.	Quilo	100,00	55,83	5.583,00
107	FERMENTO QUÍMICO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ, PARA CONFEÇÃO DE BOLOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE DE 250 G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	400,00	43,02	17.208,00
108	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: O FILÉ DE PEITO DE FRANGO, IN NATURA, CONGELADO E CORTADO EM TIRAS, DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA, COLORAÇÃO CLARA E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS, VÍSCERAS E CARÇAÇA. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO A ADEQUADO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO E SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM: DEVERÁ ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	3.750,00	21,43	80.362,50
109	FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI IQF - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: O FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI), IN NATURA, CONGELADO PELO SISTEMA IQF, DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA, COLORAÇÃO CLARA E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS, VÍSCERAS E CARÇAÇA. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO À ADEQUADO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO E SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. O MESMO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF), POR MEIO DE MÉTODO DE CORRENTE DE AR EM MOVIMENTO OU PELO MÉTODO CRIOGÊNICO (ASPERSÃO OU PULVERIZAÇÃO DE NITROGÊNIO LÍQUIDO/GASOSO, OU DIÓXIDO DE CARBONO). A TECNOLOGIA DE CONGELAMENTO DEVE GARANTIR O PREPARO IMEDIATO DO PRODUTO APÓS RETIRADA DO FREEZER (SEM A NECESSIDADE DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO). O	Quilo	11.250,00	22,57	253.912,50





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM: DEVERÁ ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.				
110	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA - FILÉ DE PEIXE, INDIVIDUAL, CONGELADO CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO, CORTE EM V, SEM ESPINHA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR A CARNE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, SEM ESCURECIMENTO, MANCHAS OU CHEIRO FORTE, SEM PELE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Quilo	4.500,00	52,10	234.450,00
111	FILÉ DE PEIXE TRUTA- FILÉ DE PEIXE, INDIVIDUAL, CONGELADO CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO, CORTE EM FILÉ OU ISCAS, SEM ESPINHA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR A CARNE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, SEM ESCURECIMENTO, MANCHAS OU CHEIRO FORTE, SEM PELE. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1KG DO PRODUTO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF, SIM, SIE OU EQUIVALENTE. DEVE SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS.	Quilo	3.000,00	59,75	179.250,00
112	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA. FÓRMULA INFANTIL COM DHA E ARA PARA LACTENTES E DE SEGMENTO. INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE SOJA, ÓLEO DE COCO, MINERAIS, ÓLEO DE CÁRTAMO, VITAMINAS, L-METIONINA, ÓLEO DE CRYPTHECODINIUM COHNII, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, ÓLEO DE GIRASSOL, LECITINA DE SOJA, TAURINA, L-CARNITINA, E REGULADOR DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO. ISENTA DE LEITE OU PRODUTOS LÁCTEOS E GLÚTEN. ISENTA DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE 400G OU 800G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMações NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	200,00	94,51	18.902,00
113	FÓRMULA INFANTIL ANTIRREGURGITAÇÃO (AR) PARA LACTENTES E DE SEGMENTO. FÓRMULA INFANTIL COM DHA E ARA. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, AMIDO, OLEÍNA DE PALMA, LEITE DESNATADO, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LACTOSE, CITRATO DE CÁLCIO, FRUTO-OLIGOSSACARÍDEO, CLORETO DE MAGNÉSIO, ÓLEO DE PEIXE COM ALTO TEOR DE DHA, CLORETO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, L-FENILALANINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA COM ALTO TEOR DE ARA, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, ÓLEO	Quilo	100,00	78,23	7.823,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	DE GIRASSOL DE ALTO TEOR OLEICO, MISTURA DE NUCLEOTÍDEOS, TAURINA, CLORETO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, L-HISTIDINA, MIO-INOSITOL, SULFATO DE ZINCO, ACETATO DE DL--TOCOFERILA, BITARTARATO DE COLINA, L-CARNITINA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, SULFATO DE COBRE, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, SULFATO DE MANGANÊS, RIBOFLAVINA, IODETO DE POTÁSSIO, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, CIANOCOBALAMINA, FITOMENADIONA, SELENATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADORES DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO E ÁCIDO CÍTRICO . ISENTO DE GLÚTEN. ISENTO DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE 400G OU 800G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.				
114	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. CONTENDO DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. ISENTO DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO POR ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	300,00	107,33	32.199,00
115	FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. DEVE CONTER DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. ISENTO DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO POR ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	500,00	78,70	39.350,00
116	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E ISENTA DE LACTOSE PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E DE SEGMENTO COM ALERGIA ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA. DEVE POSSUIR EM SUA FORMULAÇÃO PREBIÓTICOS, DHA E ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTO DE GLÚTEN. LATA FLANDERS DE 400G OU 800G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	200,00	235,70	47.140,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
117	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM AMINOÁCIDOS LIVRES E ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE E LACTOSE, INDICADA PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E DE SEGMENTO COM ALERGIA ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, A SOJA, A MÚLTIPLOS ALIMENTOS E A HIDROLISADOS PROTEICOS, SÍNDROME DO INTESTINO CURTO. LATA FLANDERS DE 400G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	100,00	275,00	27.500,00
118	GELÉIA 100% FRUTA - SEM AÇÚCARES E CONSERVANTES. SABORES DIVERSOS. COMPOSTA POR 100% DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E DE CONSERVANTES, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONAMENTO EM EMBALAGEM DE VIDRO À VÁCUO, INTACTA, COM PESO DE ATÉ 400G. ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	500,00	53,72	26.860,00
119	GRANOLA SEM AÇÚCAR: GRANOLA SEM AÇÚCAR, DE VARIADOS SABORES, PREPARADOS COM MATÉRIAS - PRIMAS INTEGRAIS. NÃO PODERÁ CONTER AÇÚCAR, ADOÇANTE E NEM CORANTE ARTIFICIAL.	Quilo	1.000,00	32,17	32.170,00
120	GRÃO DE BICO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE ATÉ 500G. ASPECTO: GRÃOS SECOS DE BOA QUALIDADE, COR PRÓPRIA E ODOR CARACTERÍSTICO. O RÓTULO DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/ OU MARCA, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES.	Quilo	1.000,00	17,36	17.360,00
121	IOGURTE 100% VEGETAL - SABORES DIVERSOS. IOGURTE DE ORIGEM VEGETAL A BASE DE COCO, ISENTO DE LEITE E/ OU DERIVADOS E DE GLÚTEN. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, NOME E/OU MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM RESISTENTE DE 170G.	UNIDADE	2.000,00	6,27	12.540,00
122	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO ATÉ 1 L. DEVE CONTER APENAS DOIS INGREDIENTES: LEITE E FERMENTO LÁCTEO. ISENTO DE GORDURA TRANS. DEVE APRESENTAR NOME E/OU MARCA DO FABRICANTE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (ATÉ 10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	LITRO	5.000,00	13,87	69.350,00
123	IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE - SABORES DIVERSOS. COM IDEAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. ISENTO DE GORDURA TRANS. NÃO DEVE CONTER GELATINA E CONSERVANTES EM SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 170G. DEVE CONTER MODO DE CONSERVAÇÃO, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (S.I.M S.I.E OU S.I.F), CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NOME E ENDEREÇO DE FABRICANTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM, TRANSPORTE A FRIO (MENOR OU IGUAL) 9°C. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS COM A VEDAÇÃO. PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN.	UNIDADE	4.000,00	11,40	45.600,00
124	LEITE DE COCO -TRADICIONAL, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM GARRAFA DE PLÁSTICO OU VIDRO OU TETRA PAK	LITRO	500,00	22,93	11.465,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	DE 500 ML. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. RÓTULO DEVE CONTER, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. ISENTO DE GORDURA TRANS E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.				
125	LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO. O PRODUTO DEVE CONTER NO MÍNIMO 3% DE GORDURA, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, D, E FERRO COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE CONTENDO ATÉ 1 KG. DEVERÁ TRAZER INFORMações GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS, INSTANTÂNEO AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS (SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS) QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	Quilo	1.000,00	38,00	38.000,00
126	LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE INTEGRAL FLUIDO, PROCESSADO EM USINA DE BENEFICIAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA ULTRA HIGH TEMPERATURE (UHT) COM FISCALIZAÇÃO PERMANENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENDO 1L. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TETRA PACK OU TETRA BRIK ASEPTIC, COM TAMPA HELICAP (ROSCA). DEVERÁ TRAZER INFORMações GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS, SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	LITRO	18.750,00	5,71	107.062,50
127	LEITE PASTEURIZADO: LEITE INTEGRAL, FLUIDO, PASTEURIZADO. O PRODUTO DEVE CONTER ATÉ 3,5% DE GORDURA, COR BRANCA E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVERÁ APRESENTAR O CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL CONFORME NECESSIDADE. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM.	LITRO	10.000,00	5,42	54.200,00
128	LEITE SEMIDESNATADO SEM LACTOSE. LEITE UHT SEMIDESNATADO SEM LACTOSE (0%), INDICADO PARA CRIANÇAS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE. ISENTO DE LACTOSE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENDO ATÉ 1L. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TETRA PACK OU TETRA BRIK ASEPTIC. DEVERÁ TRAZER INFORMações GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS, SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR	LITRO	1.000,00	5,41	5.410,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. PRODUTO COM N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F).				
129	LENTILHA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LENTILHA, CLASSE: GRAÚDA, TIPO 1. NÃO PODERÁ APRESENTAR MAL ESTADO DE CONSERVAÇÃO, FERMENTAÇÃO, MOFO, ODOR ESTRANHO, CARUNCHOS OU DETRITOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, DE ATÉ 500 GRAMAS. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	Quilo	1.000,00	15,00	15.000,00
130	LINHAÇA MARROM EM SEMENTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE ATÉ 200G. SEMENTES DE LINHAÇA MARROM, PURAS, LIVRES DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	Quilo	200,00	26,75	5.350,00
131	LOURO. DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDA, CHEIRO AROMÁTICO, ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE ATÉ 100G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Quilo	40,00	57,79	2.311,60
132	MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, EMULSIFICANTES E CORANTES NATURAIS. ISENTO DE GLÚTEN, OVOS E SOJA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS, FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE ATÉ 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	2.000,00	16,96	33.920,00
133	MACARRÃO DE ARROZ INTEGRAL TIPO "FUSILLI". INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, EMULSIFICANTES E CORANTES NATURAIS. ISENTO DE GLÚTEN, OVOS E SOJA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS, FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE ATÉ 500G. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	1.500,00	13,36	20.040,00
134	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CASEIRO TALHARIM ATÉ 500 GRAMAS. ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	4.000,00	10,87	43.480,00
135	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI) INTEGRAL. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), FARELO DE TRIGO E FIBRA DE TRIGO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS, FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO BEM VEDADO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU	Quilo	1.000,00	7,49	7.490,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM DE 500 GR.				
136	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DE PRIMEIRA LINHA, PRODUTO OBTIDO DA FARINHA 100% INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, INTACTA E RESISTENTE, CONTENDO 500 G. A MASSA NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS, FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO.	Quilo	2.000,00	11,48	22.960,00
137	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVA-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE ATÉ 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	1.000,00	8,14	8.140,00
138	MACARRÃO TIPO PARAFUSO TRICOLOR - MACARRÃO TIPO PARAFUSO, DE SÊMOLA DE TRIGO DURUM COM LEGUMES DESIDRATADOS, PODENDO SER: TOMATE, BETERRABA, ESPINAFRE OU FEIJÃO, DENTRE OUTROS. MASSAS NÃO DEVERÃO APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS, FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO.	Quilo	5.000,00	11,12	55.600,00
139	MANJERICÃO DESIDRATADO. DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE 100G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Quilo	20,00	40,03	800,60
140	MANTEIGA PURA COM SAL - INGREDIENTES: CREME DE LEITE E CLORETO DE SÓDIO (SAL). ISENTA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. EMBALAGEM COM 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.	Quilo	800,00	44,60	35.680,00
141	MANTEIGA PURA COM SAL ISENTA DE LACTOSE - INGREDIENTES: CREME DE LEITE E CLORETO DE SÓDIO (SAL). ISENTA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. EMBALAGEM COM ATÉ 200G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO	Quilo	50,00	46,70	2.335,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	PRODUTO, DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS.				
142	MILHO PARA PIPOCA SEM GLÚTEN - CARACTERÍSTICAS GERAIS: MILHO PARA PIPOCA. ISENTO DE GLÚTEN. LIVRES DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA DE ATÉ 500G. RÓTULO COM DADOS DE INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	1.000,00	15,63	15.630,00
143	MILHO PARA PIPOCA. ISENTO DE GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MILHO PARA PIPOCA. ISENTO DE GLÚTEN. LIVRES DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, ATÓXICA DE ATÉ 500G. RÓTULO COM DADOS DE INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE INSETOS E FUNGOS. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	Quilo	2.000,00	8,85	17.700,00
144	MILHO VERDE EM SACHÊ. CARACTERÍSTICAS GERAIS: SACHÊ CONTENDO APENAS MILHO E ÁGUA. GRÃOS INTEIROS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA, ACONDICIONADA EM SACHÊS COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE ATÉ 200 G, NÃO APRESENTANDO VAZAMENTO OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A QUALIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	1.000,00	17,94	17.940,00
145	MOLHO SHOYU SEM AÇÚCAR E SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO - MOLHO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA COZIDA, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM TAMPA INVOLÁVEL E LACRADA. EMBALAGEM COM ATÉ 900 ML, SEM GLÚTEN, AROMATIZANTE, CORANTE, GLUTAMATO DE MONOSSÓDICO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA.	LITRO	300,00	13,69	4.107,00
146	MORANGO IN NATURA CONGELADO - CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA, CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS RESISTENTES E ENTREGUES CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	Quilo	1.000,00	38,11	38.110,00
147	NATA - EMBALAGEM COM ATÉ 500G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. COMPOSTO APENAS CREME DE LEITE. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. NÃO PODE TER ESPESANTE E/OU GELATINA EM SUA COMPOSIÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Quilo	800,00	31,67	25.336,00
148	NOZ - MOSCADA: SEMENTE INTEIRA E SECA DO FRUTO DA MOSCADEIRA. DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ISENTA DE UMIDADE, SUJIDADE E CORPOS ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR COR, SABOR E AROMA PRÓPRIOS DO PRODUTO. NÃO PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES,	Quilo	20,00	93,50	1.870,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	ADITIVOS OU COADJUVANTES DE TECNOLOGIA. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN.				
149	ÓLEO DE GIRASSOL. CARACTERÍSTICA TÉCNICA: ÓLEO DE GIRASSOL, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL. NÃO DEVE CONTER MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES DE PLÁSTICO, DE 900ML, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSADOS, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.	EMBALAGEM	4.500,00	14,65	65.925,00
150	ÓLEO DE SOJA: COM ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO. SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900ML, NÃO APRESENTANDO AMASSAMENTO, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	EMBALAGEM	3.000,00	8,50	25.500,00
151	ORÉGANO DESIDRATADO. DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS Sãs, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE ATÉ 100G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Quilo	80,00	79,24	6.339,20
152	PÃO CASEIRO COLORIDO (SEM LEITE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR). DEVE CONTER ENTRE SEUS INGREDIENTES, PELO MENOS, TRÊS VEGETAIS/HORTALIÇAS DIFERENTES, DENTRE OS QUAIS: BATATA INGLESA COZIDA, ABÓBORA, MORANGA, ESPINAFRE, COUVE, BATATA DOCE, CENOURA, BETERRABA. DEMAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO (GIRASSOL), OVOS, ÁGUA, SAL. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTES (NATURAIS OU ARTIFICIAIS). O PÃO DEVE APRESENTAR-SE COLORIDO, DEMONSTRANDO-SE, DESTA FORMA, A UTILIZAÇÃO DOS 3 VEGETAIS/HORTALIÇAS. NÃO PODE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E NEM MARGARINA EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). EMBALAGENS: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTES RESISTENTES, CONTENDO APROXIMADAMENTE 500G, FATIADO. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 DIAS. DATA DE FABRICAÇÃO: 1 DIA	Quilo	3.750,00	29,84	111.900,00
153	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (ZERO GORDURA TRANS). DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, QUANTIDADE, FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN. SEM GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES. EMBALAGEM COM ATÉ 1KG.	Quilo	1.875,00	38,19	71.606,25
154	PÃO DE QUEIJO CONGELADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE (ZERO GORDURA TRANS). DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INGREDIENTES, INDICAÇÃO DO FABRICANTE, QUANTIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SEM GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES. EMBALAGEM CONTENDO ATÉ 500G.	Quilo	500,00	47,11	23.555,00
155	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN - SEM LEITE E SEM OVO; CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÃO SEM GLÚTEN, SEM LEITE, SEM OVO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. SABORES DIVERSOS. DESTINADO AO ATENDIMENTO DE	Quilo	1.500,00	47,87	71.805,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE, ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, AO GLÚTEN E AO OVO. INGREDIENTES: FARINHAS SEM GLÚTEN (FÉCULA DE BATATA, FARINHA DE ARROZ) OU AIPIM E BATATA DOCE, ÓLEO VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADAS. DEVE SER ISENTA DE GLÚTEN, LEITE, OVO, AÇÚCARES E CONSERVANTES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVEM ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFEÇÃO DOS PÃES. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME DO PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE ATÉ 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 2 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE, MÍNIMO 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU MÍNIMO 90 DIAS CONGELADO.				
156	PÃO TIPO MASSINHA INTEGRAL (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E LEITE). EM FORMATO DE PÃO DE HAMBURGUER. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO, CENTEIO, LINHAÇA, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO. NÃO PODE CONTER AÇÚCAR, LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E MARGARINA EM SUA COMPOSIÇÃO. PESO LÍQUIDO DA UNIDADE DE 50 GRAMAS. NÃO DEVE APRESENTAR TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELANDO AO TOQUE DOS DEDOS). O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FÔRMAS SUJAS). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 1 DIA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS.	Quilo	3.000,00	21,18	63.540,00
157	PÃO TIPO MASSINHA INTEGRAL (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM LEITE). EM FORMATO DE PÃO DE HOT DOG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO, CENTEIO, LINHAÇA, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO. NÃO PODE CONTER AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E MARGARINA EM SUA COMPOSIÇÃO. PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS. NÃO DEVE APRESENTAR TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELANDO AO TOQUE DOS DEDOS). O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FÔRMAS SUJAS). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 1 DIA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS.	Quilo	3.000,00	21,18	63.540,00
158	PÃO TIPO MINI MASSINHA INTEGRAL (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E LEITE) EM FORMATO DE PÃO DE HAMBÚRGUER. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO, CENTEIO, LINHAÇA, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR E LEITE. NÃO PODE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E MARGARINA EM SUA COMPOSIÇÃO. PESO LÍQUIDO DA UNIDADE DE 25 GRAMAS. NÃO DEVE APRESENTAR TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELANDO AO TOQUE DOS DEDOS). O PÃO NÃO DEVERÁ	Quilo	3.000,00	23,01	69.030,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FÔRMAS SUJAS). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 1 DIA.				
159	PÃO TIPO MINI MASSINHA INTEGRAL (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E LEITE) EM FORMATO DE PÃO DE HOT DOG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO, CENTEIO, LINHAÇA, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR E LEITE EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO PODE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E MARGARINA EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO PODE CONTER ADOÇANTES, CORANTES, AROMATIZANTES. PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 25 GRAMAS. NÃO DEVE APRESENTAR TAMANHO IRREGULAR E NÃO INTEGRIDADE DA MASSA (ESFARELANDO AO TOQUE DOS DEDOS). O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 5 DIAS. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 1 DIA.	Quilo	3.000,00	19,88	59.640,00
160	PASTA DE AMENDOIM - PASTA DE AMENDOIM INTEGRAL TORRADO, QUE POSSUA O SELO "QUALIDADE CERTIFICADA PRÓ-AMENDOIM-ABICAB". NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM DE ATÉ 1KG.	Quilo	200,00	32,52	6.504,00
161	POLPA CONGELADA DE ABACAXI. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO OBTIDO POR ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ATÓXICAS, RESISTENTE, CONTENDO ATÉ 1KG. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E CONSERVANTES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA).	Quilo	1.000,00	21,06	21.060,00
162	POLPA CONGELADA DE AÇAÍ. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO OBTIDO POR ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ATÓXICAS, RESISTENTE, CONTENDO 1KG. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E CONSERVANTES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA).	Quilo	2.000,00	22,43	44.860,00
163	POLPA CONGELADA DE GOIABA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO OBTIDO POR ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE	Quilo	2.000,00	21,69	43.380,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ATÓXICAS, RESISTENTE, CONTENDO 1KG. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E CONSERVANTES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA).				
164	POLPA CONGELADA DE LARANJA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO OBTIDO POR ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS Sãs, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ATÓXICAS, RESISTENTE, CONTENDO 1KG. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E CONSERVANTES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA).	Quilo	3.000,00	25,53	76.590,00
165	POLPA CONGELADA DE MANGA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO OBTIDO POR ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS Sãs, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ATÓXICAS, RESISTENTE, CONTENDO 1KG. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E CONSERVANTES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA).	Quilo	2.000,00	20,26	40.520,00
166	POLPA CONGELADA DE ACEROLA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO OBTIDO POR ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS Sãs, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ATÓXICAS, RESISTENTE, CONTENDO 1KG. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E CONSERVANTES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA).	Quilo	2.000,00	22,75	45.500,00
167	POLPA CONGELADA DE UVA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO OBTIDO POR ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS Sãs, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ATÓXICAS, RESISTENTE, CONTENDO 1KG. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E	Quilo	3.000,00	23,19	69.570,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	CONSERVANTES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE				
168	POLVILHO AZEDO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: TIPO 1, ORIGEM AMILÁCEO MANDIOCA, TIPO GRUPO FÉCULA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE DE 1KG, DEVE CONTER RÓTULO COM, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE	Quilo	1.000,00	13,22	13.220,00
169	POLVILHO DOCE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: TIPO 1, ORIGEM AMILÁCEO MANDIOCA, TIPO GRUPO FÉCULA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG. DEVE CONTER RÓTULO COM, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE	Quilo	1.000,00	15,93	15.930,00
170	QUEIJO MINAS FRESCAL SEM LACTOSE. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTO DE GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, COAGULANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO E ENZIMA LACTASE. NÃO DEVE TER AMIDO EM SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE	Quilo	50,00	77,08	3.854,00
171	QUEIJO MINAS FRESCAL. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTO DE GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, COAGULANTE E ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. NÃO DEVE TER AMIDO EM SUA COMPOSIÇÃO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE	Quilo	1.000,00	39,83	39.830,00
172	QUEIJO MUSSARELA FATIADO SEM LACTOSE. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTO DE GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTICO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE	Quilo	50,00	92,53	4.626,50





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INTER FOLHADA DE, APROXIMADAMENTE, 150G.				
173	QUEIJO MUSSARELA FATIADO; DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, SAL, COALHO, CLORETO DE CÁLCIO. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INTERFOLHADA DE ATÉ 500G.	Quilo	1.500,00	50,84	76.260,00
174	QUEIJO PARMESÃO FRACIONADO. ISENTA DE GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 200G. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA VEDADA E RESISTENTE. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), CLORETO DE CÁLCIO E COAGULANTE. NÃO DEVE CONTER OS CONSERVANTES ÁCIDO SÓRBICO, NATAMICINA, LISOZIMA. NÃO DEVE CONTER CORANTES. PRODUTO ISENTA DE GORDURA TRANS. A EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	Quilo	400,00	123,43	49.372,00
175	REQUEIJÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE ISENTA DE LACTOSE. ISENTA DE GORDURA TRANS E DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. ISENTA DE AROMATIZANTE. ISENTA DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO. NÃO DEVE CONTER AMIDO OU AMIDO MODIFICADO EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVE CONTER ESPESANTES. ENVASADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE DE ATÉ 180G, CONTENDO EM SEU RÓTULO, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NOME DO FABRICANTE, REGISTRO NO ÓRGÃO SANITÁRIO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Quilo	50,00	49,26	2.463,00
176	REQUEIJÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO ISENTA DE GORDURA TRANS E DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. ISENTA DE AROMATIZANTE. ISENTA DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO. NÃO DEVE CONTER AMIDO OU AMIDO MODIFICADO EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVE CONTER ESPESANTES. ENVASADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE DE 500G, CONTENDO EM SEU RÓTULO, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NOME DO FABRICANTE, REGISTRO NO ÓRGÃO SANITÁRIO COMPETENTE.	Quilo	50,00	40,89	2.044,50
177	RICOTA SEM LACTOSE. RICOTA ISENTA DE LACTOSE, COM CONSISTÊNCIA MACIA E QUEBRADIÇA, SABOR SUAVE E CREMOSO, COM TEXTURA LEVE, BAIXO TEOR DE GORDURA, SEM PASSAR POR PROCESSO DE DEFUMAÇÃO, SEM INGREDIENTES ADICIONAIS, PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 350G. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO	Quilo	50,00	36,95	1.847,50





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.				
178	RICOTA. OBTIDA DO SORO DO LEITE DE VACA, MASSA BRANCA, CONSISTÊNCIA MACIA E QUEBRADIÇA, SABOR SUAVE E CREMOSO, COM TEXTURA LEVE, BAIXO TEOR DE GORDURA, SEM PASSAR POR PROCESSO DE DEFUMAÇÃO, SEM INGREDIENTES ADICIONAIS, PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 350G. EMBALADO COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	500,00	30,89	15.445,00
179	SAGU. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS, EM PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INCOLOR, TERMOSSELADA, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	Quilo	2.000,00	15,69	31.380,00
180	SAL REFINADO - IODADO; CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E TER EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE RÁFIA OU SACOS DE POLIETILENO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	4.000,00	4,60	18.400,00
181	SARDINHA EM ÓLEO: EM ÓLEO. INGREDIENTES: SARDINHA EM CONSERVA PRODUZIDA COM ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO E ÓLEO COMESTÍVEL. O CONTEÚDO DE CARNE PRESENTE DEVE CONSTITUIR NO MÍNIMO 50% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO NA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVE SER EVISCERADO, DESCAMADO, LIVRE DE RABO, NADADEIRAS, BARBATANAS, CAUDA E CABEÇA. ADMITE-SE PRESENÇA DE COLUNA VERTEBRAL E/OU ESPINHA, DESDE QUE A MESMA APRESENTE CONSISTÊNCIA FRIÁVEL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVE SER ELABORADO COM MATÉRIAS PRIMAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, SUBMETIDA A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN OU TRAÇOS DE GLÚTEN.	Quilo	7.500,00	49,09	368.175,00
182	SEMENTE DE CHIA - EMBALAGEM DE ATÉ 200G. SEMENTES DE CHIA, PURAS, LIVRES DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	Quilo	100,00	53,68	5.368,00
183	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE MARACUJÁ SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. NÃO ALCOÓLICO. 100% NATURAL. SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA ESTOCAGEM. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. O SUCO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E SABOR INTENSO DA FRUTA EM UMA DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1:8 (UMA PARTE DE SUCO PARA OITO PARTES DE	LITRO	1.000,00	20,36	20.360,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	ÁGUA), INDEPENDENTE DA SUGESTÃO DE DILUIÇÃO PRESENTE NO RÓTULO.				
184	SUCO DE ABACAXI INTEGRAL: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE ABACAXI INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM CONSERVANTES. NÃO ALCÓOLICO. NÃO FERMENTADO. 100% NATURAL. SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO PARA ESTOCAGEM. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS.	LITRO	1.000,00	20,36	20.360,00
185	SUCO DE LARANJA ORGÂNICO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE LARANJA INTEGRAL OU CONCENTRADO, ORGÂNICO, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. NÃO ALCÓOLICO. 100% NATURAL. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. APÓS O PREPARO, APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO DE 1:2 (UMA PARTE DE SUCO PARA DUAS PARTES DE ÁGUA).	LITRO	1.000,00	29,60	29.600,00
186	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL. ACONDICIONADO EM GARRAFAS DE ATÉ 1,5 LITROS, SEM CORANTES, SEM CONSERVANTES E SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM DE VIDRO. COR, CONSISTÊNCIA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS.	LITRO	1.500,00	20,36	30.540,00
187	SUCO DE LARANJA NATURAL INTEGRAL PASTEURIZADO, EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 200 ML. COMPOSIÇÃO: SUCO DE LARANJA NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, AROMAS, CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVADORES. ISENTO DE FRAGMENTOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE INDIQUEM MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER CARTONADA ASSÉPTICA COM 6 CAMADAS E RÓTULO IMPRESSO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 200 ML. O PRODUTO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 120 DIAS, EM TEMPERATURA AMBIENTE, NÃO SENDO NECESSÁRIA A REFRIGERAÇÃO. O PRODUTO DEVE TER Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA. DEVE SER PRODUZIDO, EMBALADO, ROTULADO E TRANSPORTADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNIDADE	500,00	5,30	2.650,00
188	SUCO DE UVA INTEGRAL. ACONDICIONADO EM GARRAFAS DE ATÉ 1,5 LITROS, SEM CORANTES, SEM CONSERVANTES E SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM DE VIDRO. COR, CONSISTÊNCIA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS.	LITRO	2.000,00	20,36	40.720,00
189	SUCO DE UVA NATURAL INTEGRAL PASTEURIZADO, EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 200 ML. COMPOSIÇÃO: SUCO DE UVA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, AROMAS, CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVADORES. ISENTO DE FRAGMENTOS E PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE INDIQUEM MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER CARTONADA ASSÉPTICA COM 6 CAMADAS E RÓTULO IMPRESSO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 200 ML. O PRODUTO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 120 DIAS, EM TEMPERATURA AMBIENTE, NÃO SENDO NECESSÁRIA A REFRIGERAÇÃO. O PRODUTO DEVE TER Nº DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA. DEVE SER PRODUZIDO, EMBALADO, ROTULADO E TRANSPORTADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNIDADE	1.500,00	5,23	7.845,00
190	TÂMARA SEM CAROÇO. FRUTA SECA, SEM CAROÇO, DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM/POTE PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA, DE ATÉ 250G. ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE	Quilo	1.000,00	76,78	76.780,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
191	TAPIOCA - GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA: GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, EMBALAGEM DE ATÉ 1KG. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DA FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	Quilo	1.000,00	11,22	11.220,00
192	TEMPERO PÁPRICA DOCE. CARACTERÍSTICAS: CONDIMENTO ELABORADO COM PIMENTÕES/PIMENTAS, DESIDRATADAS E MOÍDAS, TENDO UM SABOR SUAVE E COLORAÇÃO VERMELHO ALARANJADO. APRESENTAÇÃO: PÓ COM GRANULAÇÃO FINA. EMBALAGEM: PACOTE COM CAPACIDADE DE ATÉ 100G, COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO. RÓTULO DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	Quilo	100,00	34,53	3.453,00
193	TRIGO PARA KIBE. EMBALAGEM DE ATÉ 500G. DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE TRIGO SÃO E LIMPO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. GRANULAÇÃO FINA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 500 GRAMAS, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADOS. O PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 33 (NORMAS TÉCNICAS PARA CEREAIS - DECRETO Nº 12486 DE 20/10/78). NA EMBALAGEM DEVEM CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	Quilo	1.000,00	10,75	10.750,00
194	UVA PASSA. UVA PASSA PRETA OU BRANCA, SEM SEMENTE, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA TERMOSELADA COM PESO DE ATÉ 250G.	Quilo	1.000,00	53,76	53.760,00
195	VINAGRE DE ÁLCOOL. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 900 ML. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	EMBALAGEM	1.000,00	3,20	3.200,00
196	MAÇÃ. TIPO FUJI OU GALA NACIONAL. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR	Quilo	2.500,00	11,19	27.975,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL. PESO MÉDIO POR UNIDADE 130G.				
197	MAMÃO FORMOSA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE. QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR 70 A 80% DE MATURAÇÃO. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 20KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	2.500,00	10,14	25.350,00
198	MORANGO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA - QUANDO CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. NÃO DEVEM CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	1.000,00	40,01	40.010,00
199	OVOS DE GALINHA CARACTERÍSTICAS: OVO DE GALINHA IN NATURA, TAMANHO MÉDIO. DEVE POSSUIR SELO DE FISCALIZAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS E SUJIDADES. DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS EM BANDEJAS CONTENDO DE ATÉ 30 UNIDADES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	DÚZIA	2.500,00	13,77	34.425,00
200	UVA NIÁGARA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: FRUTOS EM FORMATO OVÓIDE UNIFORME, DE COLORAÇÃO VERDE, ROSADA, PRETA OU MISTA. DEVERÁ APRESENTAR POLPA DO TIPO FUNDENTE COM SEMENTES E SABOR ADOCICADO. O CACHO DEVERÁ CONTER PESO MÍNIMO DE 150 GRAMAS, LIVRE DE DEFEITOS GRAVES TAIS COMO PODRIDÃO, PRESENÇA DE UVA IMATURA E CACHOS COM DEGRANA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	1.250,00	16,48	20.600,00
201	UVA ROXA SEM SEMENTES. UVA ROXA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE ENFERMIDADES E MATERIAL TERROSO. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE ATÉ 10KG DE CONTEÚDO ÚTIL.	Quilo	1.250,00	17,58	21.975,00
202	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I - PACOTE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: PARBOILIZADO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA - EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	5.000,00	5,83	29.150,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
203	ARROZ POLIDO. TIPO I - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GRUPO: BENEFICIADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, TIPO I. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 80% DO PESO DOS GRÃOS INTEIROS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SEMENTES TRATADAS, SEMENTES TÓXICAS, INSETOS VIVOS TAIS COMO CARUNCHOS E OUTRAS PRAGAS, ODOR FORTE, INTENSO OU NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA - EMPAPAMENTO. OS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA PARA MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS É DE 0,10%, PARA MOFADOS E ARDIDOS É DE 0,15%, PARA PICADOS OU MANCHADOS É DE 1,75%, PARA GESSADOS E VERDE É DE 2%, PARA RAJADOS É DE 1%, PARA AMARELOS É DE 0,50%, PARA TOTAL DE QUEBRADOS E QUIRERA É DE 7,5% E PARA QUIRERA (MÁXIMO) 0,50%. REFERÊNCIA TÉCNICA: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009.	Quilo	3.750,00	7,42	27.825,00
204	ATUM SÓLIDO AO NATURAL EM LATA, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS - PESCADO EM CONSERVA; ATUM; ELABORADO COM PEIXE DESCABEÇADO, EVISCERADO E SUBMETIDO A ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL; COMPOSTO DE ATUM, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL; COM APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS; ISENTO DE FERRUGEM, ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, AMASSAMENTO, PERFURAÇÕES OU OUTRAS ALTERAÇÕES DO PRODUTO; EMBALAGEM PRIMÁRIA LATA METÁLICA COM VERNIZ SANITÁRIO, HERMETICAMENTE FECHADA E PERFEITAMENTE RECRAVADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES; COM VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES NA DATA DA ENTREGA.	Quilo	2.500,00	10,09	25.225,00
205	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO SABOR TRADICIONAL. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 200G.	Quilo	500,00	43,83	21.915,00
206	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADO (ISENTO DE OVO, SOJA, GLÚTEN E LACTOSE). O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. LIVRES DE GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 200G.	Quilo	500,00	60,90	30.450,00
207	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO., SABOR TRADICIONAL, CONTENDO GORDURAS NOBRES (COCO) NA LISTA DE INGREDIENTES, (ISENTO DE SOJA, GLÚTEN E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA). O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 200G.	KG	625,00	73,53	45.956,25
208	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE SEM OSSO, EM CUBOS - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2 CM, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRAVÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG, CONSTANDO PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	Quilo	2.000,00	36,87	73.740,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
209	CARNE BOVINA - PATINHO SEM OSSO, EM CUBOS - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG, CONSTANDO PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	Quilo	2.000,00	28,31	56.620,00
210	CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA MAGRA - PATINHO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE BOVINA, MOÍDA DE PATINHO, OBTIDA A PARTIR DA PEÇA ISENTA DE GORDURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO BRILHANTE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO). A MATÉRIA- PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS ETC. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO. EMBALAGE DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG (EMBALADOS EM PACOTES DE 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDEM NOS DEMAIS, DEPOIS DE CONGELADOS, COM A ESPECIFICAÇÃO DO PESO EM CADA PACOTE). A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	5.000,00	38,95	194.750,00
211	CARNE BOVINA SEM OSSO, EM ISCAS - PATINHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM ISCAS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), A MATÉRIA- PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS ETC. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	2.000,00	35,65	71.300,00
212	CARNE DE FRANGO MOÍDA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE DE FRANGO MOÍDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA. DEVE SER DE ODOR AGRADÁVEL E COR CARACTERÍSTICAS. EMBALADOS EM PACOTES DE POLIPROPILENO REFORÇADO DE ATÉ 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM, S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	Quilo	2.000,00	18,68	37.360,00
213	CARNE SUÍNA TIPO FILÉ MIGNON EM CUBOS CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES, INERVAÇÕES OU	Quilo	2.000,00	18,36	36.720,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	GORDURAS EM EXCESSO. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PLÁSTICA DE 1KG RESISTENTE E TRANSPARENTE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.				
214	CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA - CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES, INERVAÇÕES OU GORDURAS EM EXCESSO. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PLÁSTICA DE 1KG RESISTENTE E TRANSPARENTE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Quilo	2.000,00	23,00	46.000,00
215	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADO. A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS E CARÇAÇA. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS POR POLIETILENO, CONTENDO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Quilo	5.000,00	18,04	90.200,00
216	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: O FILÉ DE PEITO DE FRANGO, IN NATURA, CONGELADO E CORTADO EM TIRAS, DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA, COLORAÇÃO CLARA E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS, VÍSCERAS E CARÇAÇA. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO A ADEQUADO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO E SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM: DEVERÁ ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Quilo	1.250,00	21,43	26.787,50
217	FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI IQF - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: O FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI), IN NATURA, CONGELADO PELO SISTEMA IQF, DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA, COLORAÇÃO CLARA E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS, VÍSCERAS E CARÇAÇA. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO À ADEQUADO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO E SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM	Quilo	3.750,00	22,57	84.637,50





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	APROPRIADA A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. O MESMO DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, ATRAVÉS DE TÚNEL DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF), POR MEIO DE MÉTODO DE CORRENTE DE AR EM MOVIMENTO OU PELO MÉTODO CRIOGÊNICO (ASPERSÃO OU PULVERIZAÇÃO DE NITROGÊNIO LÍQUIDO/GASOSO, OU DIÓXIDO DE CARBONO). A TECNOLOGIA DE CONGELAMENTO DEVE GARANTIR O PREPARO IMEDIATO DO PRODUTO APÓS RETIRADA DO FREEZER (SEM A NECESSIDADE DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM: DEVERÁ ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.				
218	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA - FILÉ DE PEIXE, INDIVIDUAL, CONGELADO CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO, CORTE EM V, SEM ESPINHA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR A CARNE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, SEM ESCURECIMENTO, MANCHAS OU CHEIRO FORTE, SEM PELE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	Quilo	1.500,00	52,10	78.150,00
219	FILÉ DE PEIXE TRUTA- FILÉ DE PEIXE, INDIVIDUAL, CONGELADO CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO, CORTE EM FILÉ OU ISCAS, SEM ESPINHA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR A CARNE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, SEM ESCURECIMENTO, MANCHAS OU CHEIRO FORTE, SEM PELE. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1KG DO PRODUTO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMação NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIF, SIM, SIE OU EQUIVALENTE. DEVE SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS.	Quilo	1.000,00	59,75	59.750,00
220	LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE INTEGRAL FLUIDO, PROCESSADO EM USINA DE BENEFICIAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA ULTRA HIGH TEMPERATURE (UHT) COM FISCALIZAÇÃO PERMANENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR BRANCA INTERIOR E SABOR CARACTERÍSTICO. CONTENDO 1L. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TETRA PACK OU TETRA BRIK ASEPTIC, COM TAMPA HELICAP (ROSCA). DEVERÁ TRAZER INFORMações GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. AS BORDAS DO FECHO DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM DEVEM ESTAR PERFEITAS, SEM ORIFÍCIOS OU DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE E O VALOR NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS DE VEDAÇÃO DA EMBALAGEM. O PRODUTO	LITRO	6.250,00	5,71	35.687,50





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
	DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
221	ÓLEO DE GIRASSOL. CARACTERÍSTICA TÉCNICA: ÓLEO DE GIRASSOL, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR EMBALAGEM FRÁGIL. NÃO DEVE CONTER MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM RECIPIENTES DE PLÁSTICO, DE 900ML, NÃO APRESENTANDO FERRUGEM, AMASSADOS, VAZAMENTO E ABAULAMENTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.	EMBALAGEM	1.500,00	14,65	21.975,00
222	PÃO CASEIRO COLORIDO (SEM LEITE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR). DEVE CONTER ENTRE SEUS INGREDIENTES, PELO MENOS, TRÊS VEGETAIS/HORTALIÇAS DIFERENTES, DENTRE OS QUAIS: BATATA INGLESA COZIDA, ABÓBORA, MORANGA, ESPINAFRE, COUVE, BATATA DOCE, CENOURA, BETERRABA. DEMAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO (GIRASSOL), OVOS, ÁGUA, SAL. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTES (NATURAIS OU ARTIFICIAIS). O PÃO DEVE APRESENTAR-SE COLORIDO, DEMONSTRANDO-SE, DESTA FORMA, A UTILIZAÇÃO DOS 3 VEGETAIS/HORTALIÇAS. NÃO PODE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E NEM MARGARINA EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA PARTE INFERIOR DO PÃO (EVIDÊNCIA DE FORMAS SUJAS). EMBALAGENS: ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTES RESISTENTES, CONTENDO APROXIMADAMENTE 500G, FATIADO. O PACOTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E ROTULADO COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 DIAS. DATA DE FABRICAÇÃO: 1 DIA	Quilo	1.250,00	29,84	37.300,00
223	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (ZERO GORDURA TRANS). DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, QUANTIDADE, FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN. SEM GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES. EMBALAGEM COM ATÉ 1KG.	Quilo	625,00	38,19	23.868,75
224	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN - SEM LEITE E SEM OVO; CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÃO SEM GLÚTEN, SEM LEITE, SEM OVO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. SABORES DIVERSOS. DESTINADO AO ATENDIMENTO DE CRIANÇAS COM DOENÇA CELÍACA, INTOLERÂNCIA A LACTOSE, ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, AO GLÚTEN E AO OVO. INGREDIENTES: FARINHAS SEM GLÚTEN (FÉCULA DE BATATA, FARINHA DE ARROZ) OU AIPIM E BATATA DOCE, ÓLEO VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, DESDE QUE MENCIONADAS. DEVE SER ISENTA DE GLÚTEN, LEITE, OVO, AÇÚCARES E CONSERVANTES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVEM ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MAL COZIDOS, QUEIMADOS OU COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE CORANTES ARTIFICIAIS NA CONFEÇÃO DOS PÃES. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE ATÉ 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 2 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE, MÍNIMO 7 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO OU MÍNIMO 90 DIAS CONGELADO.	Quilo	500,00	47,87	23.935,00





Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	QTDE	Valor Máx. Unit.	Valor Máx. Total
225	QUEIJO MUSSARELA FATIADO; DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, SAL, COALHO, CLORETO DE CÁLCIO. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA, NOME E/OU MARCA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INTERFOLHADA DE ATÉ 500G.	Quilo	500,00	50,84	25.420,00
226	SARDINHA EM ÓLEO: EM ÓLEO. INGREDIENTES: SARDINHA EM CONSERVA PRODUZIDA COM ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO E ÓLEO COMESTÍVEL. O CONTEÚDO DE CARNE PRESENTE DEVE CONSTITUIR NO MÍNIMO 50% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO NA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVE SER EVISCERADO, DESCAMADO, LIVRE DE RABO, NADADEIRAS, BARBATANAS, CAUDA E CABEÇA. ADMITE-SE PRESENÇA DE COLUNA VERTEBRAL E/OU ESPINHA, DESDE QUE A MESMA APRESENTE CONSISTÊNCIA FRIÁVEL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVE SER ELABORADO COM MATÉRIAS PRIMAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, SUBMETIDA A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN OU TRAÇOS DE GLÚTEN.	Quilo	2.500,00	49,09	122.725,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					Soma: 10.005.236,30

1.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como **comuns** conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar.

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado **na forma dos Artigos 84 e 105 da Lei nº 14.133/2021**. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5 Os itens com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) deverão ser destinados **exclusivamente** à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada, nos termos da Lei Complementar nº 123/06 e do Decreto Federal nº 8.538/15.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A descrição dos itens e seu quantitativo encontram-se na tabela do tópico acima 1.2.





2.2 A forma de contratação deste certame está justificada no **tópico 08 deste TR** – Forma e critério de seleção do Fornecedor.

2.3 Descrição da necessidade

Com o intuito de garantir a continuidade da oferta da alimentação adequada na alimentação escolar das unidades atendidas pela secretaria de Educação do município de Araquari, fornecer o aporte nutricional que os alunos necessitam para o seu desenvolvimento, determinado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como, proporcionar variedade nos cardápios, faz-se necessário novo processo de compra de insumos alimentícios.

Destaque-se que, para esta contratação a Secretaria da Educação recebe recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal, em caráter suplementar, aos Estados e Municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, com o objetivo de suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência na escola, por meio de oferta diária de refeições, de modo que atinja as necessidades nutricionais da criança durante o período letivo, de forma adequada, equilibrada, nutritiva e de qualidade, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem dos educandos, bem como para a formação de bons hábitos alimentares.

Considerando o disposto na Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020 do FNDE, que aduz a responsabilidade do Município em fornecer alimentos às entidades filantrópicas e comunitárias:

Art. 6º São atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, distrital e municipal, em conformidade com o Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, do Ministério da Educação – MEC.

§ 1º Para os fins deste artigo, são considerados como integrantes das redes municipal, estadual e distrital os alunos cadastrados no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento e matriculados na:

I – educação básica das entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial e confessionais;

II – educação básica das entidades comunitárias, conveniadas com o poder público.

Considerando ainda o disposto na Lei nº. 11.947/2009:

Art. 5º [...]

§ 5º Para os fins deste artigo, a critério do FNDE, serão considerados como parte da rede estadual, municipal e distrital, ainda, os alunos matriculados em:





I - creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental e médio qualificadas como entidades filantrópicas ou por elas mantidas, inclusive as de educação especial;

II - creches, pré-escolas e escolas comunitárias de ensino fundamental e médio conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

Por sua vez nossa Lei Maior (Constituição Federal), ainda dispõe:

Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: [...]

VII - atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Neste sentido, considerando ser um dever do Estado oferecer alimentação, conforme podemos depreender da Lei nº. 11.947/2009:

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

No mesmo sentido o ECA (Estatuto da Criança e do Adolescente):

Art. 54. É dever do Estado assegurar à criança e ao adolescente: [...]

VII - atendimento no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Ainda, a Resolução CD/FNDE nº. 38/2009, destaca que:

CONSIDERANDO que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC (art.11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; [...]

Art. 1º [...]

§ 1º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.





Ou seja, tem-se argumentos suficientes para que ocorra a presente contratação, uma vez ser dever fixado (inclusive) constitucionalmente do Estado em oferecer uma alimentação adequada aos alunos que frequentam diariamente as aulas nas unidades elencadas acima.

Em linhas gerais, sem a referida compra não há como elaborar de forma adequada e/ou suficiente a alimentação escolar aos alunos das unidades escolares.

Ainda, *in casu*, a contratação torna-se necessária uma vez que, os cardápios deverão ser planejados e diversificados, de modo a suprir as necessidades nutricionais diárias de cada criança.

Por fim, uma ressalva, em que pese a nova contratação para o preparo da alimentação da escolar com o fornecimento de insumos (Pregão Eletrônico nº 142/2023 - SEI 21.0.176294-8), esta não abrange o fornecimento para as unidades aqui referenciadas.

Resumidamente, a necessidade a ser atendida com a presente contratação é o cumprimento do previsto na Resolução nº 6/FNDE, com a continuidade de fornecimento dos insumos alimentícios necessários para o preparo de refeições nas instituições filantrópicas/comunitárias.

Por fim, os itens desta contratação não se enquadram como sendo de bem de luxo, bem como são caracterizados como comuns, conforme previsto no art. 6º, inc. XIII da Lei nº 14.133/2021:

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado; [...]

Cabe ressaltar, a importância de esclarecer que este processo de licitação, através do Sistema de Registro de Preços para o fornecimento de alimentação escolar, ocorre **paralelamente** a uma **Chamada Pública** específica para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme exige o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esse programa é regido pela Lei nº 11.947/2009, que determina que pelo menos **30% dos recursos** do FNDE destinados à alimentação escolar devem ser aplicados na compra direta de produtos da agricultura familiar.

Dessa forma, alguns itens alimentícios acabam sendo comuns nos dois processos: tanto no Registro de Preços quanto na Chamada Pública. Para garantir uma equidade de preços e evitar discrepâncias nos valores praticados, o setor de licitações tomou o cuidado de **parametrizar os valores dos itens** de ambos os processos. Essa parametrização busca alinhar os preços com a média de mercado e garantir a **uniformidade dos valores**, independentemente da origem dos produtos.





Assim, a adoção de valores igualitários na média reflete o compromisso da administração em seguir as diretrizes do PNAE e respeitar os parâmetros da Lei nº 11.947/2009, promovendo, ao mesmo tempo, a sustentabilidade e o apoio aos pequenos agricultores familiares. Essa abordagem também visa otimizar a aplicação dos recursos públicos, garantindo um processo licitatório justo e alinhado às políticas de alimentação escolar.

2.4 Interesse Público

A contratação para o fornecimento de alimentação escolar nas unidades da Rede de Ensino Público do Município de Araquari atende diretamente ao interesse público, uma vez que busca garantir o direito fundamental dos alunos à alimentação adequada durante o período letivo, conforme estabelecido pela legislação vigente. O fornecimento de refeições diárias nas escolas municipais é um componente essencial para a promoção do desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, refletindo o compromisso do Estado com a educação de qualidade e com a segurança alimentar.

A alimentação escolar é um direito previsto pela **Constituição Federal** (Art. 208, inciso VII) e reforçado pelo **Estatuto da Criança e do Adolescente** (ECA, Art. 54, inciso VII), que estabelece o dever do Estado de oferecer alimentação adequada a todos os alunos da educação básica. A garantia desse direito contribui diretamente para a permanência e o bom desempenho escolar, além de auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis, prevenindo problemas de saúde e desnutrição.

Além de ser uma obrigação legal, o fornecimento de alimentação escolar também promove igualdade de oportunidades, especialmente para os estudantes de famílias em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Para muitas crianças, as refeições fornecidas nas escolas representam uma parte significativa de sua ingestão diária de nutrientes, sendo, em alguns casos, a única refeição completa que têm ao longo do dia.

Portanto, a continuidade do fornecimento de alimentação escolar é uma medida de grande relevância social, que busca assegurar que nenhum aluno fique sem o aporte nutricional necessário para seu crescimento e desenvolvimento. Além disso, o uso adequado dos recursos do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, aliado à boa gestão dos cardápios planejados pela equipe de nutrição, garante que os alimentos oferecidos sejam de qualidade, variados e nutritivos, respeitando as especificações exigidas pela legislação.

Por fim, a contratação de insumos alimentícios via Pregão Eletrônico demonstra o compromisso da administração pública em manter a transparência e eficiência no uso dos recursos públicos, ao





mesmo tempo em que atende de forma adequada às demandas das unidades escolares e entidades filantrópicas e comunitárias conveniadas.

2.5 Resultados Pretendidos

Em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

A aquisição de gêneros alimentícios em grande escala, conforme planejado nas licitações, pode resultar em preços mais baixos devido à compra em volume e à competitividade dos fornecedores. Isso reduz o custo unitário dos produtos, gerando economia significativa para o município.

O planejamento adequado de cardápios e quantidades exatas de alimentos a serem adquiridos permite uma redução do desperdício, impactando positivamente o orçamento destinado à alimentação escolar.

Com a assinatura de contratos de fornecimento e cronogramas de entrega já estabelecidos, o município terá maior previsibilidade nos gastos, facilitando o planejamento financeiro anual e evitando despesas imprevistas.

A estrutura já existente de cozinhas escolares e equipes de merendeiras permite que o processo de preparo das refeições ocorra sem a necessidade de contratação de novos funcionários ou de terceirização do serviço. Isso aproveita ao máximo os recursos humanos já alocados.

A capacitação das merendeiras e demais funcionários, pela equipe de nutricionistas responsável, para o manuseio correto dos alimentos aumenta a eficiência no preparo das refeições, garantindo a qualidade e segurança alimentar sem a necessidade de aumentar a equipe.

O município já possui cozinhas equipadas nas escolas, o que significa que a aquisição de gêneros alimentícios complementa essa estrutura existente. Isso elimina a necessidade de investimentos adicionais em equipamentos ou infraestruturas de armazenamento e preparo de refeições.

A implementação de boas práticas de controle de estoque, como a aquisição conforme a demanda e a correta conservação dos alimentos, garante a utilização total dos produtos, evitando a deterioração e perdas desnecessárias de materiais.

A contratação por meio de processos licitatórios e registros de preços padroniza e centraliza os custos, permitindo uma melhor gestão financeira. Isso previne a flutuação de preços durante o ano letivo e facilita a alocação de recursos financeiros.





A garantia de aquisição de gêneros alimentícios de qualidade, com prazos de validade controlados e especificações técnicas rigorosas, evita gastos extras com reposições, reclamações e trocas de produtos defeituosos ou impróprios para consumo.

2.6 Justificativa para o Parcelamento da contratação

A pretendida aquisição **será dividida em itens**, a escolha justifica-se, pois o parcelamento dos itens é a regra e, neste caso, mostra-se tecnicamente viável e vantajoso para a Administração, tendo em vista as características do mercado fornecedor, considerando que diversas empresas do ramo estão aptas para o fornecimento de utensílios domésticos solicitados. Levando em conta ainda, que o parcelamento visa estimular a competitividade entre os fornecedores e, desse modo, espera-se haver um maior potencial de impacto na redução do preço final ofertado para cada item.

2.7 Da previsão no PCA

Embora ainda que não haja de modo formal, em âmbito municipal, um plano de contratação anual, a presente contratação é realizada anualmente, e pode-se afirmar, ainda que indiretamente, que está prevista na Lei Orçamentária Anual e no rol de contratações anuais.

O Decreto Municipal nº 306/2023, que estabelece regras e diretrizes para a aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, foi publicado no diário oficial do Município no dia 25/10/2023.

Dessa forma, a previsão do objeto sob análise ainda não consta no primeiro Plano de Contratação Anual, que será elaborado a partir dos Documentos de Formalização de Demandas, encaminhados até a primeira quinzena do mês de setembro, para as contratações do exercício seguinte.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 Solução

De acordo com o ETP, a solução escolhida tecnicamente viável para atender a presente necessidade é a contratação de empresa especializada no Fornecimento de Alimentação Escolar para atender as necessidades das Unidades da Rede de Ensino Público do Município de Araquari, por meio de Licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, através do **Sistema de Registro de Preço**, com critério de julgamento de **menor preço POR ITEM**.

3.2 Escolha pelo Sistema de Registro de Preço





- 3.2.1** De acordo com o Estudo Técnico Preliminar a adoção do SRP é a melhor solução para a aquisição de alimentos pois é justificada pela necessidade de flexibilidade e pela imprevisibilidade do número exato de alunos matriculados em 2025. Nos últimos anos, o município tem observado um aumento significativo no número de novos alunos, além das constantes transferências ao longo do ano letivo, o que dificulta uma previsão precisa do total de beneficiários do serviço.
- 3.2.2** Além disso, possibilita à administração municipal realizar contratações com maior agilidade e de forma contínua, ajustando-se à demanda real conforme ela se apresenta ao longo do ano. Isso evita desperdício e excessos no planejamento orçamentário, uma vez que permite a aquisição de alimentos conforme as necessidades reais das escolas, sem que haja comprometimento de recursos com volumes preestabelecidos que podem não refletir a demanda efetiva.
- 3.2.3** Dessa forma, o SRP se mostra adequado e vantajoso, atendendo às exigências de economicidade, eficiência e responsabilidade com os recursos públicos, ao mesmo tempo em que garante que todos os alunos terão acesso à alimentação escolar de forma regular e sem interrupções, independentemente das flutuações no número de matrículas.
- 3.2.4** É cediço, como já pontuou o Professor Jorge Ulisses Jacoby Fernandes, que o SRP promove vantagens como (i) disponibiliza-se orçamento apenas quando do empenho da aquisição/contratação; (ii) atende-se demandas imprevisíveis; (iii) reduz-se sensivelmente o número de licitações, levando economia para a Administração com procedimentos e serviços repetitivos não sobrecarregando os servidores; (iv) elimina-se o fracionamento de despesas; (v) diminui-se o tempo para efetivar as contratações; (vi) possibilidade de atualização de preços; e (vii) amplia-se a participação de empresas de menor porte.
- 3.2.5** Diante do exposto, a combinação acima é a mais eficiente e adequada para seleção da proposta apta a gerar o resultado da contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerando todo o ciclo de vida do objeto

3.3 Ciclo de Vida do Objeto

- 3.3.1** A validade dos produtos deverá ser de no mínimo 60% da validade total impressa nas embalagens no momento da entrega, exceto os itens que possuem especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima descritos no Edital e seus anexos.
- 3.3.2** Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.
- 3.3.3** Os produtos a serem fornecidos deverão atender a todas as exigências de inspeção sanitária;





- 3.3.4** O número do registro e tipagem do produto no órgão competente (Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura) deverão estar impresso no rótulo do produto ou ser apresentado o Certificado de Registro (o mesmo procedimento vale para produtos originários do Estado/Município);
- 3.3.5** Ao entregar os produtos na(s) Unidade(s) Escolar(es), eles serão conferidos no momento da entrega. Caso algum item esteja em desacordo com o solicitado ou com que está disposto no Edital e seus anexos, como produtos fora da validade, danificados, com embalagem violada ou em quantidade diferente da solicitada, entre outras situações justificadas, os itens serão recusados. Nesses casos, a empresa contratada deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição imediata, substituindo os itens que apresentarem qualquer problema. Se a reposição não puder ser feita imediatamente, a contratada terá um prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega para realizar a substituição.
- 3.3.6** No caso de produtos importados, a empresa deverá apresentar comprovante de autorização de importação do produto, expedida pelo órgão oficial e cumprir os acordos de importação;
- 3.3.7** As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor;
- 3.3.8** Produtos deteriorados antes do fim do prazo de validade ter expirado deverão ser repostos pela CONTRATADA;
- 3.3.9** O termo rotulagem conforme legislação é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, composição nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação.
- 3.3.10** No momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e havendo a necessidade, as amostras poderão ser encaminhadas para análise laboratorial, sendo que esta ação poderá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.
- 3.3.11** A análise laboratorial será realizada obedecendo a Resolução ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 e demais legislações específicas. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta da(s) CONTRATADA(S). Os critérios para análises laboratoriais estão contidos na Resolução RDC 12/2001 da ANVISA.
- 3.3.12** Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s) correrá por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE. As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública.





- 3.3.13** A(s) amostra(s) deverá(ão) estar devidamente acondicionada(s) de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em veículo oficial da Prefeitura Municipal de Araquari, por um servidor da Prefeitura Municipal de Araquari até o laboratório para análise.
- 3.3.14** O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Secretaria de Educação do Município de Araquari.
- 3.3.15** Conforme o resultado obtido na análise, a Secretaria de Educação solicitará as readequações necessárias à CONTRATADA.
- 3.3.16** Se após a assinatura da Ata, o(s) produto(s) sofrer(em) alterações de composição, peso, embalagem, entre outros, a CONTRATADA deve comunicar imediatamente a Secretaria de Educação.
- 3.3.17** Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado à Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha do mesmo e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo.
- 3.3.18** Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado à Vigilância Sanitária para averiguação do(s) alimento(s) suspeito(s) e para comprovação se o(s) mesmo(s) está(ão) apto(s) para consumo.

3.4 Do transporte de alimentos frios e perecíveis

Para garantir a qualidade e segurança dos alimentos frios e perecíveis durante o transporte até o local de entrega, a empresa fornecedora deverá seguir uma série de cuidados específicos:

- O(s) produto(s) deverá(ão) ser transportado(s) de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo atender as exigências das normas para o transporte, conforme Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987 e Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- Os alimentos devem ser armazenados em condições de temperatura controlada desde o momento em que são preparados até o momento da entrega. Isso pode incluir o armazenamento em câmaras frias, refrigeradores ou freezers, dependendo das necessidades específicas de cada produto.
- Devem ser embalados de forma isolada e adequada para evitar contaminação cruzada e manter a temperatura ideal durante o transporte. Embalagens térmicas ou caixas isotérmicas com gelo ou placas de gel refrigerante podem ser utilizadas para manter a temperatura baixa durante o trajeto.
- O veículo utilizado para o transporte dos alimentos frios deve ser refrigerado e possuir sistemas de refrigeração adequados para manter a temperatura interna dentro dos limites seguros durante todo o percurso. O veículo deve ser higienizado regularmente para evitar a contaminação dos alimentos.





- É essencial que a empresa monitore continuamente a temperatura dos alimentos durante o transporte, garantindo que eles permaneçam dentro dos limites seguros para consumo. Dispositivos de monitoramento de temperatura podem ser utilizados para registrar e acompanhar as variações de temperatura ao longo do trajeto.
- Os alimentos frios e perecíveis devem ser manuseados com cuidado durante o transporte para evitar danos físicos que possam comprometer sua qualidade e segurança. Os recipientes ou embalagens devem ser manipulados com cuidado para evitar vazamentos ou derramamentos.
- A empresa deve planejar o roteiro de entrega de forma eficiente para minimizar o tempo de transporte e garantir que os alimentos frios cheguem ao local de entrega o mais rápido possível. Isso ajuda a evitar o aumento da temperatura dos alimentos durante o trajeto.
- As entregas deverão ser realizadas pela própria Vencedora do Certame, incluindo todas as despesas de motorista, carga e descarga, embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e outros, se existentes, decorrentes do fornecimento.
- A contratada deverá possuir veículos suficientes para realização das entregas no prazo proposto.
- A contratada deverá fornecer a seus funcionários os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para a realização das entregas que deverão se apresentar uniformizados com identificação, touca, luva, entre outros pertinentes as normas da vigilância sanitária.
- A contratada se responsabilizará por eventuais transtornos ou prejuízos causados à Secretaria Municipal de Educação, decorrentes de ineficiência, atrasos ou irregularidades cometidas pela falta de entrega dos produtos.

3.5 No Tópico 05 deste TR – *Modo de Execução do Objeto* encontra-se com mais detalhes a Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas e condições de entrega.

3.6 Sustentabilidade

- 3.6.1** A(s) Contratada(s) deverão reduzir a quantidade de embalagens plásticas, e preferir o uso de materiais recicláveis e biodegradáveis para embalar os produtos em geral.
- 3.6.2** Necessário implementar práticas que promovam o uso eficiente de água e energia durante o processamento e transporte dos alimentos.
- 3.6.3** A empresa deve adotar práticas de logística sustentável, como otimização de rotas de transporte e uso de veículos com baixo consumo de combustível ou que utilizem fontes de energia limpa.
- 3.6.4** Implementação de práticas de logística reversa para o retorno de embalagens e outros resíduos para reciclagem ou descarte correto.





- 3.6.5 Exigir que a contratada seja responsável pelo descarte correto dos resíduos resultantes do fornecimento dos gêneros alimentícios, tanto perecíveis quanto não perecíveis.
- 3.6.6 Garantir que a produção dos gêneros alimentícios atenda a critérios sociais e éticos, como o respeito às condições de trabalho dignas, sem exploração de mão de obra infantil ou escrava, conforme as normas da Organização Internacional do Trabalho (OIT).

3.7 Possíveis impactos ambientais e medidas mitigatórias

- 3.7.1 Os itens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.
- 3.7.2 Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- 3.7.3 Sempre que possível verificar a opção na aquisição de itens produzidos com matérias reciclados ou renováveis para reduzir a necessidade de extração de novos recursos.
- 3.7.4 Adotar práticas de eficiência de recursos na produção, minimizando o desperdício de materiais.
- 3.7.5 Realizar descarte dos itens de forma responsável, sendo eles em locais que realizem reciclagem com os tipos de matérias a ser descartado.
- 3.7.6 Reutilização dos materiais, que não apresente risco a saúde, de forma criativa. Sendo que já estão em ambiente escolar, podendo ser utilizado para atividades educacionais.
- 3.7.7 Aquisição de empresas que tenham o processo de fabricação realizado com práticas sustentáveis, como o uso de energia renovável, menor desperdício de água, entre outros.
- 3.7.8 Implementar programas de **compostagem** para os resíduos orgânicos gerados pelas refeições escolares, transformando-os em adubo para uso nas hortas escolares ou comunitárias.
- 3.7.9 Criar mecanismos para a **separação e reciclagem** dos resíduos sólidos (plásticos, metais, papéis) gerados pelas embalagens dos alimentos.

3.8 Do Cumprimento das Obrigações quanto à Sustentabilidade e Possíveis Impactos Ambientais

- 3.8.1 A **CONTRATADA** para o fornecimento de alimentos destinados à alimentação escolar deverá obrigatoriamente implementar as medidas de sustentabilidade e mitigação de impactos ambientais descritas no presente Termo de Referência, conforme os padrões estabelecidos. Essas medidas devem ser observadas em todas as etapas, desde a produção e transporte até o armazenamento e descarte dos alimentos.





- 3.8.2** Entre as práticas exigidas, destaca-se a gestão responsável dos resíduos gerados durante o fornecimento dos alimentos, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).
- 3.8.3** A **CONTRATADA** deve assegurar o descarte adequado de embalagens plásticas e outros materiais, além de promover o retorno de embalagens recicláveis e implementar práticas de logística reversa para minimizar o impacto ambiental.
- 3.8.4** O transporte dos alimentos deve ser otimizado por meio de rotas sustentáveis e veículos com baixo consumo de combustível ou movidos por energia limpa, reduzindo a emissão de poluentes.
- 3.8.5** A **CONTRATADA** deverá apresentar, sempre que solicitado, documentação que comprove o cumprimento dessas práticas, incluindo o correto manejo e destinação dos resíduos, a redução de embalagens e o uso de recursos de forma eficiente.
- 3.8.6** A **CONTRATADA** deverá cumprir todas as obrigações contratuais relativas às medidas de sustentabilidade e mitigação de impactos ambientais, assegurando a execução das práticas estabelecidas no Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Requisitos Gerais

- 4.1.1** Trata-se de Aquisição de Alimentação Escolar visando atender as necessidades das Unidades da Rede de Ensino Público do Município de Araquari, conforme critérios demonstrados no item anterior a ser contratado mediante Licitação na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 306/2023.
- 4.1.2** Os bens objeto desta contratação são caracterizados como **comum** tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme art. 141, parágrafo único, do Decreto Municipal 306/2023 e art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 4.1.3** Além disso, trata-se de uma contratação de natureza continuada, pois refere-se a um serviço essencial, com necessidade recorrente e que requer a manutenção da relação contratual durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, assegurando a prestação ininterrupta do serviço para atender às demandas da administração pública.
- 4.1.4** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado **na forma dos Artigos 84 e 105 da Lei nº 14.133/2021**. O





contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

- 4.1.5 No que tange as exigências** de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista e qualificação técnica estão dispostas no **tópico 08 deste TR** – Forma e critério de seleção e regime de execução.

4.2 Requisitos Gerais e Padrões Mínimos de Qualidade

- 4.2.1** A Contratada deve seguir rigorosamente as normas do Código de Vigilância Sanitária, as instruções do PNAE, as Resoluções da ANVISA e demais regulamentações aplicáveis. Isso inclui a apresentação de documentos como o Alvará Sanitário ou o Protocolo de Renovação do Alvará, além de observar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução da ANVISA RDC nº 216/2004, quando se tratar de gêneros alimentícios manipulados. Todos os produtos fornecidos devem estar devidamente registrados nos órgãos competentes.
- 4.2.2** A Contratada deve disponibilizar todos os meios necessários para comprovar a qualidade dos produtos entregues, permitindo a verificação de conformidade com as especificações técnicas. Além disso, deve assumir a responsabilidade por todas as providências exigidas pela legislação aplicável e fornecer esclarecimentos sobre as características dos produtos, incluindo amostras, se necessário.
- 4.2.3** Os produtos não perecíveis devem ter no mínimo 60% da validade total impressa nas embalagens no momento da entrega, exceto os itens que possuem especificação da data de fabricação e prazo de validade mínima descritos no Edital e seus anexos, enquanto os produtos perecíveis precisam estar adequadamente identificados com peso nas embalagens e serem entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas.
- 4.2.4** Os pães fornecidos não podem apresentar defeitos como queimaduras, mal cozimento, superfícies rugosas, sujidades ou massa seca. Não serão aceitos pães com adição de farelos, corantes ou que tenham sido armazenados quentes em sacos plásticos.
- 4.2.5** No caso de alimentos farináceos, como arroz e macarrão, estes não podem apresentar carunchos ou larvas. Em caso de descumprimento dessas normas, a troca dos itens deve ser realizada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, com a Contratada arcando com todas as despesas de transporte para a troca.

4.3 Indicação de Marcas ou Modelos

De acordo com o disposto no Art. 41, inciso I, alínea “d” da Lei nº 14.133/2021 - ***d) quando a descrição do objeto a ser licitado puder ser mais bem compreendida pela identificação de***





determinada marca ou determinado modelo aptos a servir apenas como referência; e visando garantir a padronização e a qualidade dos produtos ofertados, algumas marcas específicas foram indicadas para os 36 itens da lista abaixo que compõem este Termo de Referência. Essa indicação objetiva evitar disparidades de qualidade, facilitar o controle da qualidade e a adequação às normas de segurança alimentar, atendendo às especificações nutricionais exigidas para o público-alvo. As marcas indicadas foram estabelecidas com base em produtos previamente testados e aprovados pela equipe técnica do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar do Município de Araquari, conforme o seguinte:

Lista de Marcas Pré-Aprovadas:

Produto	Marca(s) pré aprovada(s)
Açúcar demerara	CARAVELAS®; UNIÃO®; GUARANI®; CANA REAL®
Amendoim em grãos torrado sem casca e sem sal	SANTA HELENA®; DA COLÔNIA®
Arroz integral; Arroz branco e Arroz parboilizado	URBANO®; TIO JOÃO®; PRATO FINO®; CAMIL®; SABOR SUL®; BURITI®
Bebida Vegetal de arroz	RISOVITA®; JASMINE®; NESTLÉ®
Bolinho sem recheio	BAUDUCO®; PULMAN®
Chás aromáticos	LEÃO®; DR OETKER®; CHILENO®; 10®; NEILAR®
Ervilha em sachê	FUGINI®; QUERO®
Ervilha seca partida tipo 1	YOKI®; CAMIL®
Espressante oral	NESTLÉ® - TICKEN UP CLEAR; DANONE® - NUTILIS CLEAR; PRODIET® - INSTANTH CLEAR
Farinha de milho pré-cozida	SINHÁ®; YOKI®
Farinha de trigo	DONA BENTA®; BOA SORTE; ANACONDA®; ORQUÍDEA®; RENATA®; SINHA®; OXFORD®
Feijão preto, Feijão Vermelho e Feijão Carioca	URBANO®; CALDO BOM®; CAMIL®; PÉ VERMELHO®; RESERVA®
Fermento em pó químico	APTI®; DONA BENTA®; FLASHMAN®
Fórmula infantil de partida (0 a 6 meses)	APTAMIL 1®; NAN SUPREME 1®; NAN CONFORT 1®; DANONE®
Fórmula infantil à base de soja	NAN SOY®; APTAMIL PROEXPERT SOJA®; NESTLÉ®
Fórmula infantil anti regurgitação	NAN ESPESSAR®; APTAMIL PROEXPERT AR®;
Fórmula infantil de segmento (6 a 12 meses)	APTAMIL 2®; NAN SUPREME 2®; NAN CONFORT 2®, DANONE®
Fórmula infantil hipoalergênica	ALFARÉ®; PREGOMIM PEPTI®;
logurte natural	HOLANDÊS®; LASAROLI®
logurte natural sem lactose	VERDE CAMPO®; ITAMBÉ®
logurte Vegetal	VIDAVEG®
Leite de coco	SOCOCO®; MENINA®; MAIS COCO®; DUCOCO®
Leite em pó integral	NESTLÉ®; GLÓRIA®; ITAMBÉ®; TIROL®; PIRACANJUBA®; ELEGÊ®
Leite integral UHT	NESTLÉ®; ITAMBÉ®; TIROL®; PIRACANJUBA®; ELEGÊ®; AMANHECER®
Macarrão 100% integral	VILMA®; MOSMAM®; ORQUÍDEA®
Macarrão de arroz e Macarrão de arroz integral	URBANO®
Macarrão miúdo para sopa	ORQUÍDEA®; RENATA®; GALO®
Manteiga	LASAROLI®; ITAMBÉ®; TIROL®; PIÁ®; LACTOVALLE®





Óleo de girasol	SINHÁ®; LISA®; SALADA®; SUAVIT®
Pão fatiado sem glúten, ovo, lactose	BEM NUTRIR®
Queijo Minas Frescal	TIROLEZ®; VERDE CAMPO®; LASAROLI®; DOERNER®; HOLANDES®
Sal iodado	LEBRE®; CISNE®; MARFIM®; DIANA®
Suco 100% integral sabor laranja e sabor uva	CAMPO LARGO®; DO BEM®
Suco 100% integral sabor maçã	CAMPO LARGO®; DEL VALE®
Vinagre de álcool	HEINING®; CHEMIM®
Vinagre de maçã	HEINING®; ROSANI®

4.4 Da Exigência de Amostra

- 4.4.1** Será convocado pelo Pregoeiro, o proponente provisoriamente vencedor para apresentar obrigatoriamente 01 (uma) amostra de cada item do lote, observadas as especificações do Edital, para efeito de controle de qualidade e aprovação.
- 4.4.2** As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital e item a que se refere a amostra.
- 4.4.3** As amostras deverão ser entregues pelas empresas provisoriamente vencedoras no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro.
- 4.4.4** As amostras de hortifrutigranjeiro não ficam dispensadas de apresentação de amostras.
- 4.4.5** **Caso os proponentes contenham uma das marcas PRÉ-APROVADAS previstas no edital, estarão dispensados da apresentação de amostras e fichas técnicas.**
- 4.4.6** As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, situada à Av. Nereu Ramos, nº 101, sala 03, Centro, Araquari/SC, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas, de segunda-feira à sexta-feira.
- 4.4.7** As amostras deverão estar acompanhadas de Relação de Amostras apresentadas pela empresa em 02 (duas) vias iguais, emitido pela empresa proponente, as quais serão protocoladas no momento da entrega das amostras, das quais 01 (uma) via ficará com as amostras, e será anexada ao processo licitatório, e 01 (uma) via ficará com o fornecedor, contendo o nome da empresa proponente, edital, produto, marca, item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa, bem como acompanhados dos documentos relacionados no Edital e seus anexos.
- 4.4.8** Será desclassificado o proponente, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas no Edital, ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Pregoeiro, estando sujeito às penalidades previstas.
- 4.4.9** As amostras ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo licitatório.
- 4.4.10** A amostra remanescente poderá ser utilizada em caso de recurso administrativo, podendo ser devolvida somente se não for utilizada para nova análise.





- 4.4.11** A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar as amostras entregues as quais deverão ser retiradas em até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do item a qual se destina. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.
- 4.4.12** As amostras a serem analisadas poderão sofrer testes, inclusive quanto à preparação destes produtos, neste caso não serão devolvidas.
- 4.4.13** A(s) amostra(s) apresentada(s) deverá(ão) ser da mesma marca da indicada na proposta. A apresentação de amostra de marca diferente da indicada na proposta acarretará na desclassificação do(s) item(ns) cotado(s).
- 4.4.14** Caso a licitante melhor classificada venha a apresentar amostras em desacordo com as especificações contidas na proposta de preços, serão convocadas as demais propostas, respeitando-se a classificação disposta no mapa de lances com a devida ordem de classificação.
- 4.4.15** As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta, contendo as seguintes informações, conforme o caso:
- Identificação do produto;
 - Marca;
 - Nome e endereço do fabricante;
 - Ingredientes específicos;
 - Informações nutricionais;
 - Número do lote e data de validade (tempo de vida útil);
 - Peso líquido.
- 4.4.16** Após a classificação, os vencedores provisórios desta licitação deverão apresentar juntamente com as amostras, fichas técnicas ou prospectos técnicos ou demonstrativos que comprovem as especificações exigidas neste edital para os itens abaixo, admitindo-se demonstrativos obtidos nos “sites” dos fabricantes ou correspondências eletrônicas enviadas pelos fabricantes destes produtos, conforme segue:
- Ingredientes;
 - Informações Nutricionais;
 - Tipo de embalagem;
 - Identificação do fabricante.
- 4.4.17** Para os itens abaixo, deverão ser apresentadas amostras devidamente identificadas; bem como acompanhadas de:
- **Dados da empresa (entregar o anexo II de modelo de Entrega de Amostras devidamente preenchido);**
 - Alvará sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para o(s) produto(s) derivado(s) de origem animal;
 - Autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também





Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

- As amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa concorrente e devidamente fechadas.
- As amostras dos alimentos ficarão em poder da CONTRATANTE até a homologação do processo.

4.4.18 As amostras serão avaliadas conforme Anexo I - **critérios para análises das amostras**.

4.4.19 As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. As amostras não serão devolvidas.

4.4.20 Caso a(s) amostra(s) seja(m) entregue(s) por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a CONTRATANTE não se responsabiliza quanto à falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras.

4.4.21 As análises serão realizadas observando-se as especificações técnicas que constam no critério para análise conforme a característica de cada, a saber: Resolução RDC 12/2001 da ANVISA, Resolução - RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MA; Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, FNDE/MEC; Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006 e demais normas vigentes que se aplicam a matéria.

4.4.22 Critérios de Análise (quando for o caso):

- A análise de amostra será realizada observando todos as especificações técnicas que constam no Termo de Referência e no Anexo - Critérios para análise das amostras do edital;
- Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada em Parecer emitido por Comissão para análise de amostras.

4.4.23 Equipe técnica: Nutricionistas que compõem o quadro técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar do Município de Araquari.

Observação:

Em caso de necessidade de troca de marca de um produto, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas à Secretaria de Educação, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário da amostra para análise. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades de a empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no





processo, um documento em papel timbrado do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, deverá ser protocolada na Secretaria de Educação com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise.

4.5 Da Garantia dos Produtos

- 4.5.1** A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) pela integridade de seu(s) produto(s) até o término de sua validade. Qualquer dúvida ou questão que surgir será resolvida com base no Código de Defesa do Consumidor. Caso algum produto se deteriore antes do prazo de validade, a CONTRATADA deverá realizar a reposição do(s) item(ns) de forma imediata.
- 4.5.2** A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.
- 4.5.3** A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo de Referência.
- 4.5.4** Na substituição de produtos defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante e sem custos adicionais.
- 4.5.5** A CONTRATADA deverá arcar com os custos concernentes a substituições em decorrência de defeitos de fabricação, transporte, avarias de embalagens ou armazenamento e outros, os quais devem ser realizados no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis contados da notificação da Prefeitura.

4.6 Subcontratação

Será aceita subcontratação de veículos de transportes de alimentos, neste caso deverão ser apresentados Alvará Sanitário ou documento de licença sanitária para estes veículos, bem como contrato de prestação de serviços formalizado entre a empresa licitante e a empresa proprietária do veículo.

4.7 Garantia da contratação

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e 98 seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Horário, Prazo e Forma de Entrega

Página 60





- Após a assinatura do contrato e envio de empenho e ordem de compra, a empresa deverá realizar as entregas de acordo com as quantidades e itens solicitados conforme cronograma de entrega abaixo:
- **O cronograma de entrega dos alimentos será estruturado da seguinte maneira:**
 - a) A cada 15 dias, deverão ser entregues alimentos não perecíveis, conforme solicitado.
 - b) Para alimentos perecíveis, a entrega deverá ocorrer entre 7 e 15 dias, conforme a solicitação.
 - c) Hortifrutigranjeiros serão entregues a cada 7 dias, preferencialmente nas segundas-feiras, ou no dia imediatamente anterior ou posterior em caso de feriado ou ponto facultativo, conforme solicitado.
 - d) Pães deverão ser entregues de 1 a 2 vezes por semana para as Escolas e CEIs, de acordo com as solicitações.
 - e) O Leite Integral Longa Vida para os CEIs deverá ser entregue 1 vez por semana, conforme solicitado.
- As entregas serão realizadas de forma parcelada, e deverão ocorrer nos locais indicados nas respectivas "Solicitações de entrega" de segunda a sexta-feira, no horário compreendido das 8h00 às 17h00.

5.2 Endereços para Entrega

Item	Unidade Escolar	Endereço	Bairro	Telefone
01	CEI Vovó Brandina	Rua Coronel Almeida, nº 218	Centro	3423-0085
02	CEI Antenor Sprotte	Rua Bom Jesus, 465	Centro	3447-1248
03	CEI Cinderela	Rua João Luis Filho, nº 757	Centro	3305-0314
04	CEI Pequeno Príncipe	Rua Antonio Miguel Budal, nº 500	Areias Pequenas	3455-1987
05	CEI Profª Marise Travasso	Rua Síria, nº 478	Itinga	3305-0140
06	CEI Santo Antônio	Rua Jorge Tobias da Silva, ao lado do nº 346	Itinga	3436-6194
07	CEI Bruno Magalhães Antunes	Rua Vendolino Kuhnen, nº 205 - Loteamento Raul Gern	Itinga	988781178
08	CEI Vovó Justina	Rua Rui Carlos dos Santos, nº 367	Itinga	3426-8744
09	CEI Criança Bela	Rua Adolfo Soares, nº 90	Itinga	3465-1998
10	CEI Prof.ª Janaina Estela de Oliveira	Rua São Benedito 435	Itinga	3426-3041





11	CEI Heley de Abreu Silva Batista	Rua Petrolândia, nº 435	Itinga	3305-0126
12	CEI Branca de Neve	Rua Santa Felicidade, nº 63	Itinga	3305-0723
13	CEI João Luiz do Rosário	Estrada Geral Corveta, nº 2.330	Corveta	3305-0011
14	CEI Vovó Maria Lourdes Max	Rua Crispim Ferreira, nº 85	Icarai	3433-7486
15	CEI Lindolpho José da Silva	Rua Florentina Pereira Jasper, s/n	Porto Grande	3452-2185
16	CEI Prof.ª Andreia A. B. Venâncio	Rua Allan Kardec, nº 58	Porto Grande	3407-0381
17	CEI João Ignácio Filho	Avenida Nossa Senhora das Graças, nº1220	Rainha	3452-0359
18	CEI João Geraldo Correa	Rua João Carlos Rosa, nº 7.907	Itapocu	3452-0464
19	CEI Pequeno Anjo	Euclides Woitexem, nº 856 - Loteamento Casa Nova	Volta Redonda	3452-0505
20	CEI João Serafim Timóteo	Estrada Geral Barra do Itapocu, nº 8.005	Barra do Itapocú	3432-7446
21	Escola Amaro Coelho	Rod. BR 280, Km 27, nº 2934	Porto Grande	3434-0568
22	Escola Ponto Alto	Rua José Júlio Moreira, nº 2.271	Ponto Alto	3432-7445
23	Escola Rosalvo Fernandes	Antônio Miguel Budal, nº 480	Areias Pequenas	3447-1457
24	Escola Cauã Floriano de França	Rua Luiz Lickefest, nº 55 – São Benedito	Itinga	3465-0625
25	Escola Francisco Jablonsk	Rua Joel Elias Steil, 555	Itinga	3438-4058
26	Escola Municipal Sheila Tavares	Rua: Garuva com Luiz Carlos Weber - Itinga - Loteamento Machado de Oliveira	Itinga	3407-2939
27	Escola Antenor Sprotte	Estrada Geral Morro Grande, s/n	Morro Grande	3447-0031
28	Escola Cristina Marli Zipf Ribeiro	Estrada Geral Guamiranga, nº 14.845	Guamiranga	3141-0700
29	Escola João Agnelo Vieira	Avenida Nossa Senhora das Graças, nº 1.000	Rainha	3452-0074

Obs.: Poderão ser alterados ou acrescentados outros locais de entrega, conforme determinação da Secretaria de Educação.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2024 13:49 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://ic.atende.net/p672e4109661d1>.



5.1.4 Métodos, Rotinas e Etapas a Serem Seguidos

Para garantir a eficiência no processo de entrega e o cumprimento de todos os prazos estabelecidos, a empresa contratada deverá seguir as seguintes etapas e rotinas:

a) Planejamento Inicial:

- Após a assinatura do contrato, a(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) agendar uma reunião com a Secretaria Municipal de Educação. O objetivo dessa reunião é alinhar detalhes e inteirar-se do cronograma de entrega dos alimentos, bem como discutir aspectos logísticos e operacionais essenciais para a execução eficiente do contrato.





- Durante essa reunião, serão definidos os procedimentos para envio de solicitações de entrega, os prazos para substituições de produtos, além de outras orientações pertinentes ao cumprimento do contrato.

b) Planejamento de Entrega:

- A empresa deverá coordenar as entregas de acordo com o cronograma previamente estabelecido e as solicitações das unidades escolares, garantindo a reposição dos alimentos dentro dos prazos indicados (não perecíveis a cada 15 dias, perecíveis entre 7 e 15 dias, hortifrutigranjeiros semanalmente, pães e leite conforme mencionado no item 5.1).
- O cronograma de entregas deverá ser revisado periodicamente, de forma a garantir a disponibilidade dos itens em quantidade suficiente para atender às demandas das Escolas e Centros de Educação Infantil (CEIs).

c) Preparação para a Entrega:

- Antes do envio dos produtos, a empresa deverá realizar a conferência de cada item para garantir que as quantidades e especificações estejam de acordo com as solicitações de compra.
- Produtos perecíveis e hortifrutigranjeiros deverão ser entregues dentro do prazo de validade adequado, com pelo menos 60% do período de validade restante.
- Todos os produtos devem ser embalados de forma a garantir a integridade durante o transporte e manuseio, seguindo as normas sanitárias vigentes.

d) Transporte e Logística:

- A empresa deverá utilizar veículos adequados ao transporte de alimentos, conforme legislação sanitária, garantindo a preservação das características e qualidade dos produtos durante todo o percurso.
- Para produtos que necessitam de controle de temperatura (como hortifrutigranjeiros, laticínios e perecíveis), o transporte deverá ser feito em veículos refrigerados que mantenham a temperatura dentro dos padrões estabelecidos por lei.

e) Conferência no Recebimento:

- Ao chegar à unidade escolar ou CEI, os produtos deverão ser entregues diretamente ao responsável pela merenda ou à equipe designada pela escola, que realizará a conferência imediata da quantidade e das condições dos produtos.





- Caso seja constatada qualquer irregularidade nos produtos (como quantidade incorreta, avarias ou data de validade inadequada), o responsável deverá registrar a ocorrência em documento oficial e acionar a empresa contratada para que a substituição seja feita em até 24 horas, sem custo adicional.

f) Acompanhamento e Controle de Qualidade:

- Após a entrega, os produtos serão armazenados conforme as recomendações específicas de cada item, com acompanhamento do responsável pelo armazenamento nas unidades escolares.
- A empresa deverá disponibilizar um canal de atendimento para sanar dúvidas ou resolver eventuais problemas com os itens entregues, garantindo a substituição imediata de produtos que não atendam às especificações de qualidade.
- Será realizado um controle de qualidade periódico dos produtos entregues, com base nas amostras solicitadas e nas especificações do contrato.

6 MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

6.1 Da Gestão

- 6.1.1** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial
- 6.1.2** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.1.3** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.1.4** O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.1.5** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.





6.1.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, conforme o estabelecido na Instrução Normativa 003/2022.

6.2 Atribuições do fiscal do contrato

- 6.2.1** Acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.2.2** Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.2.3** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.2.4** Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.2.5** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.2.6** Comunicar ao gestor do contrato, por meio formal, no prazo de no mínimo 90 (noventa) dias antecedentes a data de vencimento, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 6.2.7** Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.2.8** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 6.2.9** Deverá ainda, ser observado o disposto no artigo 13 do Decreto Municipal nº 306/2023.
- 6.2.10** Os fiscais do contrato estão dispostos na Instrução Normativa 003/2022.

6.3 Constituem Atribuições do Gestor do Contrato

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





- 6.3.2** Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa do relatório de riscos eventuais.
- 6.3.3** Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àqueles que ultrapassarem a sua competência.
- 6.3.4** Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais de contrato quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 6.3.5** Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 6.3.6** Deverá ainda, ser observado o disposto no artigo 11 do Decreto Municipal nº 306/2023.

7 DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios

- Deverá ser considerado como critérios de medição para pagamento as etapas de acordo com o que estabelece o tópico 5 – modelo de execução do objeto onde detalha os métodos, as condições de entrega e recebimento deste TR.
- Após a verificação e validação de todos os critérios mencionados, deverá ser emitido um Termo de Recebimento Definitivo assinado pelos responsáveis designados pela Secretaria Municipal de Educação.

7.2 Do recebimento

- 7.2.1** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2.2** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência





e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **01** dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

- 7.2.3** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **02 dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.2.4** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.2.5** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.2.6** O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.2.7** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.3 Liquidação

7.3.1 A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal a cada entrega juntamente com a documentação completa que comprove o cumprimento da legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na contratação. Quanto à documentação fiscal deverá ser apresentada:

- a) Certidão negativa de débitos municipais, ou certidão positiva com efeito de negativa;
- b) Certidão negativa de débitos estaduais, ou certidão positiva com efeito de negativa;
- c) Certidão negativa de débitos junto à Receita Federal, ou certidão positiva com efeito de negativa;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;

7.3.2 A Administração deverá realizar consulta por meios eletrônicos para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no aviso de dispensa;

7.3.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o





contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

- 7.3.4** Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.3.5** Constatando-se, alguma irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.3.6** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.3.7** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.3.8** As Notas Fiscais deverão ser encaminhadas eletronicamente ao setor competente para o pagamento da mesma.

7.4 Prazo de pagamento

- 7.4.1** O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, de acordo com os critérios estabelecidos no item **7.1**, juntamente com a apresentação de documento fiscal devidamente atestado pelo setor competente exigindo-se para tal, as faturas aprovadas e atestadas pelo fiscal do contrato, sendo também necessária a apresentação dos comprovantes das Certidões de Regularidade Fiscal (*item 7.3*).
- 7.4.2** Este prazo decorre de um trâmite interno estabelecido pela norma administrativa da Prefeitura, garantindo que todos os procedimentos de verificação e autorização sejam devidamente cumpridos para assegurar a transparência e a regularidade fiscal. Esta norma interna foi criada para assegurar que todos os pagamentos sejam processados de maneira ordenada cronologicamente e conforme as práticas de gestão financeira estabelecidas pelo município.

7.5 Forma de pagamento

- 7.5.1** O pagamento devido pela Prefeitura será efetuado por meio de depósito bancário em conta





corrente fornecida pela contratada devendo para isto ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito;

- 7.5.2** Na nota fiscal deverão constar todos os dados da Prefeitura, secretaria solicitante, o local e data da realização da entrega, quantidade e descrição do objeto, número do empenho e Ordem de Compra, número do contrato e conta bancária.
- 7.5.3** Manter atualizados seu endereço, telefones e dados bancários para a efetivação do pagamento.
- 7.5.4** Os serviços serão apropriados e pagos pelos preços unitários contratuais, em conformidade com a medição referida neste termo de referência, na unidade de medida informada no item.
- 7.5.5** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.5.6** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.5.7** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, através do Sistema de Registro de Preço, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM, com modo de disputa aberto, nos termos dos artigos 6º, XLI, 17, § 2º e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2 Regime de Execução: O regime de execução do contrato será por preço unitário.

8.3 Forma de Fornecimento: O fornecimento do objeto será parcelado.

8.4 Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.4.1 Habilitação Jurídica:





- Prova de registro comercial e suas alterações, no caso de empresa individual;
- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações e/ou consolidação em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, com prova da Diretoria em exercício e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento (ATA) de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;
- 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.
- Caso a assinatura dos documentos seja realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a **procuração pública ou particular**, com poderes específicos para representar o interessado.

OBS: Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.4.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ); com situação ativa;
 - Prova de Regularidade referente a Tributos Federais e Dívida Ativa da União expedida pela Procuradoria da Geral da Fazenda Nacional/Secretaria da Receita Federal do Brasil;
 - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede da proponente;
 - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, da sede da proponente;
 - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS – CRF);
 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- a) A condição de **Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual**, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:
- Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual (realizada eletronicamente no sistema do Portal de Compras Públicas).

b) Em se tratando de MEI (Microempreendedor Individual):





- Certificado do MEI obtido através do site <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>
 - Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual (realizada eletronicamente no sistema do Portal de Compras Públicas).
- c) O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- d) Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a não apresentação dos documentos não inabilitará o fornecedor, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- e) As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- f) A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízos das sanções previstas na Lei nº 14.133/21.

8.4.3 Qualificação Econômica e financeira:

- a) Certidão negativa de falência e recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da proponente.

8.4.4 Qualificação técnica:

- a) A empresa deverá comprovar aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, por meio de apresentação de Atestado(s) ou Certidão (ões) de Capacidade Técnica, emitido por pessoa





jurídica de Direito Público ou Privado para os quais esteja ou tenha realizado o fornecimento de acordo com o objeto da Proposta de Preços, e que demonstrem o desempenho satisfatório do serviço prestado.

- Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas: já forneceu de forma satisfatória **Gêneros Alimentícios**, de características semelhantes às exigidas no edital.
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa interessada.
 - O interessado disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos. As informações contidas estarão sujeitas à verificação de sua veracidade.
- b) Comprovante de regularidade das instalações da proponente, fabris ou não, emitido por autoridade sanitária do local da sede da licitante (Alvará Sanitário).
- c) Alvará Sanitário ou documento de licença sanitária para veículos de transporte de alimentos refrigerados necessários para entrega de perecíveis (carnes em geral e outros), para os itens com alimentos que não necessitem de refrigeração fica dispensada a apresentação deste documento;
- Será aceita subcontratação de veículos de transportes de alimentos, neste caso deverão ser apresentados Alvará Sanitário ou documento de licença sanitária para estes veículos, bem como contrato de prestação de serviços formalizado entre a empresa licitante e a empresa proprietária do veículo.

OBS: Poderão participar deste processo de contratação empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto, que não possuam registro de sanção que impeça sua contratação, bem como estejam devidamente regulares com as Fazendas Públicas Municipal, Estadual, Federal, com o FGTS e com a Justiça do Trabalho.

8.4.5 Justificativa para as Exigências de Documentação de Qualificação Técnica

a) Comprovação de Aptidão Técnica

A exigência de apresentação de atestados ou certidões de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado serve para assegurar que a empresa licitante possui experiência prévia na execução de serviços de complexidade tecnológica e operacional semelhante ao objeto da contratação. Tal exigência é necessária para garantir que a empresa esteja apta a fornecer os produtos com qualidade, respeitando as especificidades do fornecimento de alimentos





para escolas e CEIs, o que exige rigor no controle de qualidade, logística e regularidade das entregas. Esse documento comprova o histórico positivo da empresa na execução de contratos similares, o que reduz o risco de falhas ou descumprimento no fornecimento durante a execução contratual.

b) Alvará Sanitário

O Alvará Sanitário ou documento equivalente emitido pela autoridade sanitária local da sede da empresa é solicitado para garantir que as instalações da proponente estejam em conformidade com as normas de segurança e higiene sanitária. No fornecimento de alimentos, especialmente perecíveis, é essencial que as instalações fabris ou de armazenamento da empresa atendam às exigências de saúde pública, garantindo que os produtos fornecidos aos alunos das escolas e CEIs estejam em boas condições sanitárias. Isso previne possíveis riscos à saúde dos consumidores e assegura a qualidade dos alimentos fornecidos.

d) Alvará Sanitário para Veículos de Transporte de Alimentos

A exigência de um alvará sanitário específico para os veículos que realizam o transporte de alimentos perecíveis é crucial para garantir a segurança e a qualidade dos produtos, principalmente para aqueles que exigem refrigeração, como carnes e outros itens perecíveis. O transporte inadequado de alimentos refrigerados pode comprometer sua qualidade e segurança, podendo resultar em deterioração dos produtos e riscos à saúde dos consumidores. Portanto, o Alvará Sanitário para os veículos de transporte é imprescindível para assegurar que o transporte seja realizado em condições apropriadas. Para alimentos que não exigem refrigeração, essa exigência é dispensada, ajustando a documentação conforme a natureza do item a ser transportado.

Subcontratação de Veículos:

A permissão para a subcontratação de veículos de transporte de alimentos visa ampliar a competitividade do certame, permitindo que empresas que não possuam veículos refrigerados próprios possam ainda assim participar da licitação. Entretanto, para garantir a segurança no transporte dos alimentos, é exigido que a empresa subcontratada também apresente o Alvará Sanitário dos veículos a serem utilizados, juntamente com o contrato formal de prestação de serviços entre as partes. Isso assegura que os mesmos padrões de qualidade sejam mantidos, mesmo na hipótese de subcontratação.

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 10.005.236,30 (dez milhões, 5 mil duzentos e trinta e seis reais e trinta centavos)** conforme custos unitários apostos na tabela do **tópico 1.2** deste Termo de Referência.





9.2 As memórias de cálculo, com os parâmetros utilizados para obtenção dos preços e para os respectivos cálculos encontram-se em tabela de comparativo de preços de mercado no Formulário de Pesquisa de Preços em anexo ao processo.

10 DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 Expansão ou Criação de Ação Governamental e Aumento de Despesa

Conforme o **art. 66, § 2º, do Decreto Municipal nº 306/2023**, a indicação dos recursos orçamentários no **Sistema de Registro de Preços (SRP)** será necessária apenas no momento da contratação, e não durante a fase de registro. Dessa forma, o registro de preços em si não gera uma despesa imediata, pois trata-se de uma preparação para possíveis contratações futuras.

Neste caso específico, **não se trata de criação ou expansão de uma nova ação governamental** que possa acarretar um aumento imediato da despesa. A efetivação do gasto ocorrerá somente quando houver a formalização de uma contratação com base no registro de preços, e nesse momento será exigida a indicação dos recursos orçamentários apropriados.

Além disso, como o **registro de preços** não implica automaticamente em uma nova despesa ou ampliação de ação governamental, ele, em princípio, **não gera impacto direto** no orçamento, pois a decisão de contratar ou não será tomada posteriormente, de acordo com as necessidades e disponibilidade de recursos no exercício financeiro correspondente.

10.2 Exigências dos Artigos 16 e 17 da Lei de Responsabilidade Fiscal

A Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF) impõe regras rigorosas sobre a criação ou expansão de despesas, especialmente por meio dos **artigos 16 e 17**, que se aplicam quando há criação ou expansão de ações governamentais que acarretam aumento de despesa.

Art. 16 da LRF trata da obrigatoriedade de uma estimativa prévia de impacto orçamentário-financeiro e demonstração da origem dos recursos para o custeio de novas despesas. No caso de um registro de preços, **não se trata de uma nova despesa** no momento da adesão ao sistema, e sim de uma preparação para futuras contratações. Portanto, **não incide a exigência de estimativa de impacto orçamentário-financeiro** nesta fase.

Entretanto, no momento da contratação, será necessário atender aos requisitos do art. 16 da LRF, ou seja, será exigida a comprovação de que a despesa decorrente da contratação está prevista no orçamento e que há disponibilidade financeira para o seu custeio.





Art. 17 da LRF diz respeito às despesas obrigatórias de caráter continuado. Nesse contexto, se a contratação baseada no registro de preços resultar em uma despesa continuada (aquela que se estende por mais de dois exercícios financeiros), será necessário demonstrar que haverá compensação de receitas ou redução de outra despesa para absorver o impacto financeiro.

No entanto, se a contratação não configurar despesa continuada (como compras pontuais ou prestação de serviços sem caráter permanente), **não há incidência do art. 17 da LRF**.

11 DAS PENALIDADES

- 11.1** O licitante que deixa de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar a atraso da execução de seu objeto, não mantiver a proposta ou lance, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 11.2** O licitante sujeitar-se-á, ainda, as sanções de: advertência, multa e declaração de inidoneidade, sendo que a sanção de impedimento descrita no item anterior e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão da Ata de Registro de Preços.
- 11.3** As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.
- 11.4** Fica estipulada a MULTA MORATÓRIA no percentual de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total do pedido, quando o FORNECEDOR, sem justa causa, deixar de cumprir, dentro do prazo estabelecido, a obrigação assumida.
- 11.5** Aplica-se o disposto no item anterior caso de atraso injustificado do prazo estabelecido para substituição, correção ou reparação do artigo rejeitado, considerando para a cobrança da multa e para a rescisão da Ata de Registro de Preços, o prazo estabelecido para a substituição do artigo.
- 11.6** Em caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, a partir do 31º (trigésimo primeiro) atraso o Município, a seu exclusivo critério, poderá recusar o recebimento do material, a Ata de Registro de Preços e aplicando as sanções referentes à inexecução parcial ou total, conforme o caso.
- 11.7** O Município, a seu critério, poderá convocar, pela ordem, as demais licitantes classificadas para assumirem a prestação de serviços do objeto da presente Ata de Registro de Preços. No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórios/registradas, poderá ser aplicada uma multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado/registrado.
- 11.8** A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do Município.



- 11.9** Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação.
- 11.10** Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da publicação no Diário Oficial do Município.
- 11.11** As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município, no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, o licitante terá seu cadastro cancelado por igual período.
- 11.12** O registro do Fornecedor poderá ser cancelado, garantida a prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:

11.12.1 Pelo Município, quando:

- a) O Fornecedor, injustamente, deixar de firmar a Ata de Registro decorrente do registro de preços;
- b) Fornecedor der causa à extinção do contrato, da Ata decorrente do registro de preços, por um dos motivos elencados no artigo 137 e seus incisos da Lei Federal nº 14.133/2021, e alterações posteriores;
- c) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;
- d) Por razões de interesse público, devidamente fundamentadas na forma do inciso VIII do artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, e alterações posteriores;

11.12.2 Pelo fornecedor, quando:

- a) Mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;
- b) O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada;
- c) A comunicação do cancelamento do registro do Fornecedor será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento;
- d) No caso do Fornecedor se encontra em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município, considerando-se cancelado o registro do Fornecedor, a partir do quinto dia útil, contado da publicação;
- e) A solicitação do prestador de serviços para cancelamento do registro de preços, não o desobriga do fornecimento da prestação dos serviços, até a decisão final do gerenciador, a qual deverá ser proferida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o envio do pedido contendo toda a documentação comprobatória, facultada à Administração a aplicação das penalidades/sanções previstas no edital, caso não aceite as razões do pedido do cancelamento.





- f) Enquanto perdurar o cancelamento poderão ser realizadas novas licitações para aquisição de bens constantes do registro de preços.

12 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é um dos três pilares das compras públicas conforme o artigo 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, torna-se necessário que a CONTRATADA observe as exigências ambientais e sociais inerentes envolvidas no objeto da presente aquisição, contidas nas legislações correlatas.

As partes contratantes elegem o foro de Araquari/SC como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da contratação, inclusive os casos omissos que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



Documento assinado digitalmente

LUANA CACILDA FERNANDES

Data: 08/11/2024 11:42:02-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

LUANA FERNANDES

Secretária Adjunta de Administração

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2024 13:49 -03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atenda.net/p672e4109661d1>.





ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2024

LAUDO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA E DOCUMENTOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Empresa: _____

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	MARCA	PARECER DE AVALIAÇÃO

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

As amostras foram analisadas a partir dos seguintes critérios, que devem ser observados com parâmetros mais específicos para garantir uniformidade na análise:

- **Laudos Microbiológicos, Sensoriais e Fichas Técnicas relativo aos itens descritos no presente edital:**
 - **Microbiológicos:** Deve-se apresentar laudos microbiológicos realizados em laboratório certificado, comprovando a ausência de contaminantes que podem representar riscos à saúde, como coliformes, salmonella e outras bactérias prejudiciais.
 - **Sensoriais:** Relatórios sensoriais (cor, sabor, textura) que confirmem a adequação dos produtos às especificações da alimentação escolar.
 - **Fichas Técnicas:** Ficha técnica do produto, detalhando composição, ingredientes, e especificações nutricionais conforme o edital.
- **Apresentação externa (embalagem e rotulagem):**
 - **Integridade da Embalagem:** A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, amassados, ou danos que possam comprometer a qualidade do produto.
 - **Informações de Rotulagem:** A rotulagem deve seguir as normas da ANVISA, incluindo data de fabricação, validade, lote, e composição nutricional de maneira clara e visível.





- **Sustentabilidade:** Caso especificado no edital, preferir embalagens com materiais recicláveis ou que sigam práticas sustentáveis.

- **Aspecto Higiênico Sanitário:**

- **Condições da Amostra:** A amostra deve apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas, com ausência de resíduos, manchas ou outros indícios de contaminação.
- **Procedência do Produto:** Certificado de procedência atestando que o produto segue normas sanitárias adequadas para o consumo escolar.

- **Características Sensoriais (coloração, sabor e aroma):**

- **Coloração:** O produto deve ter uma coloração adequada ao tipo de alimento, indicando frescor e qualidade, sem sinais de oxidação ou deterioração.
- **Sabor:** O sabor deve ser característico do produto, sem sabores estranhos que possam indicar contaminação ou perda de qualidade.
- **Aroma:** O aroma deve ser agradável e característico, sem odores que indiquem a presença de contaminantes.

Data: ____/____/____

COMISSÃO TÉCNICA:

Nome/ Cargo/ nº inscrição o órgão competente



ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2024

MODELO DE RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

EDITAL DE PREGÃO Nº ____/2024

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/ Nome:

Endereço completo:

CNPJ/ CPF/ MF:

À Secretaria de Educação de Araquari – SC

Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar

Local e Data

Item(ns)	Especificação	Unidade	Quantidade*	Marca

*Quantidade de amostras entregue

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF: Cargo/ Função:

Assinatura / carimbo

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2024 13:49 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atenda.net/p672e4109661d1>.

