

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 051/2025 – PMBC
COMPRASGOV Nº 90066/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE

DATA DA ABERTURA E JULGAMENTO: Dia 29/08/2025

HORÁRIO DA SESSÃO: 13h30min

VALOR MÁXIMO ADMITIDO: R\$ 6.889.714,69

PREGOEIRO DESIGNADO: TATIANI KOCHINSKI

O edital e seus anexos estão disponíveis no site <https://www.bc.sc.gov.br>, na aba **Licitações**.

Informações adicionais podem ser obtidas junto à Secretaria de Compras e Patrimônio, no térreo da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú, sito à Rua Dinamarca, nº 320, Bairro das Nações, endereço no qual os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, ou preferencialmente, por meio do Protocolo Eletrônico, disponível no site do Município.

Balneário Camboriú, 15 de agosto de 2025.

JOSE EDELTRUDES DA COSTA FERREIRA NETO

Secretário de Compras e Patrimônio

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 051/2025 – PMBC
COMPRASGOV Nº 90066/2025

O **MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**, por intermédio da Secretaria de Compras, torna público a realização de licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, pelo critério de julgamento de preço **MENOR PREÇO POR LOTE**, pelo modo de disputa **ABERTO**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, visando o **Registro de Preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para fornecimento e entrega pelo período de 12 (doze) meses, destinados às Entidades da Administração Municipal Direta e Indireta, Autárquica e Fundacional.**

Data da sessão eletrônica: 29 (vinte e nove) de agosto de 2025. Horário: 13h30min

Local: Portal de Compras do Governo Federal - www.gov.br/compras - Código UASG: 988039

Maiores informações: no endereço fixado no rodapé, pelo telefone (47) 3267-7091 - Secretaria de Compras, ou site: www.bc.sc.gov.br.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto da presente licitação o Registro de Preços de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para fornecimento e entrega pelo período de 12 (doze) meses, destinados às Entidades da Administração Municipal Direta e Indireta, Autárquica e Fundacional.

1.2. A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante no Anexo I (Relação de Itens do Objeto do Edital), facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

1.3. Os produtos deverão atender aos padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos no objeto, em conformidade com a legislação específica aplicável e o Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990), sendo que os considerados inadequados ou que não atenderem às exigibilidades, não serão aceitos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso, até sua regularização de forma integral.

1.4. Entende-se por produto inadequado, aquele que apresentar-se: com inferior qualidade, fora das determinações legais, em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, diferentes do exigido e ofertado.

1.5. Quaisquer divergências existentes entre a descrição do objeto deste Edital e o descritivo do objeto disposto no site www.gov.br/compras, prevalecerá a descrição deste Edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. O Pregão Eletrônico será realizado pela Secretaria de Compras da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico.

2.2. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras) - telefone: 0800 978 9001.

2.3. É dever do licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

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

2.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.7. A simples participação na licitação importa total, irrestrita e irretratável submissão dos proponentes às condições deste Edital.

2.8. Não poderão disputar esta licitação:

- I.** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- II.** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- III.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado;
- IV.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, fundamentada no art. 87, incisos III ou IV da Lei 8.666/93 ou no art. 156, § 5º, da Lei 14.133/21;
- V.** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público, que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- VI.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/76, concorrendo entre si;

- VII. sociedade cooperativa que demande relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados;
- VIII. pessoas jurídicas reunidas em consórcio, conforme justificativa disposta no Termo de Referência.
- IX. organizações da sociedade civil de interesse público - OSCIP, atuando nessa condição;
- X. empresas que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente ou judicialmente;
- XI. empresa sob falência ou recuperação judicial e/ou extrajudicial, que não apresente, durante a fase de habilitação, plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeiro estabelecidos neste edital.
- XII. agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133/2021;
- XIII. terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA PROPOSTA DE PREÇO

3.1. O licitante deverá encaminhar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta de preço, conforme modelo em anexo do Edital.

I. A fase de lances será disputada pelo valor total de cada lote.

II. A proposta de preço a ser anexada ao comprasgov deverá conter a marca dos produtos, a indicação do lote, dos itens, descritivo, quantidade, valor unitário e total (Vide modelo de proposta indicado no Anexo IV do Edital).

3.2. A proposta apresentada será irretratável e irrenunciável, não poderá ser alterada, seja com relação a prazo e especificações, seja com relação a qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, bem como, não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões, retificações ou desistência de propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro para revelação de erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

3.3. Cada licitante poderá apresentar apenas uma proposta de preço.

3.4. Para participação do certame, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema que:

I. Está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a

proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

- II. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;
- III. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- IV. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.5. O licitante enquadrado como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, 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 Federal nº 14.133/2021.

3.6. A falsidade das declarações de que tratam os subitens 3.4 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e neste Edital.

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

3.8. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contida, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como, de promover, quando requerido, sua substituição.

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

- I. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;
- II. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

3.11. O prazo de validade das propostas não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da negociação com o pregoeiro (proposta atualizada).

3.12. A contratada deverá efetuar a entrega dos produtos no prazo de até 10 (dez) dias, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento ou conforme estabelecido no cronograma anexo ao contrato.

3.13. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias úteis após entrega do produto atestado pelo fiscal e apresentação da nota fiscal.

4. DA ABERTURA DA SESSÃO E FASE DE LANCES

4.1. A abertura da sessão pública deste Pregão ocorrerá por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicadas neste Edital.

4.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e o licitante ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

4.3. Os lances deverão ser ofertados pelo valor total do lote.

4.4. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

4.6. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecuível.

4.7. O licitante apresentará lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

4.8. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

4.9. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

4.12. Após o reinício previsto no subitem supra, o licitante será convocado para apresentar lances intermediários.

4.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará

os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

4.15. Durante o transcurso da sessão pública, o licitante será informado, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

4.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

4.19. Em caso de empate entre duas ou mais propostas (não seguidas de lances), haverá uma disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

4.19.1. Persistindo o empate, serão utilizados os critérios de desempate estabelecidos no art. 60 da Lei nº 14.133/21.

4.20. Em relação aos lotes não exclusivos para participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 8.981/2018.

I. Nessas condições, as propostas de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada;

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

III. Caso a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, será convocado os demais licitantes Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;

IV. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

4.21. Objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional e a ampliação da eficiência das políticas públicas, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do Decreto Municipal 8.981/2018, para o Lote 04.

4.21.1. Após o final da etapa de lances, ocorrendo a participação de microempresa ou empresa de pequeno porte sediadas no município de Balneário Camboriú, o Pregoeiro verificará a ocorrência de eventual empate ficto.

4.21.2. As entidades preferenciais sediadas no município de Balneário Camboriú gozam de prioridade de contratação nos termos da Lei Complementar nº 123/06, Decreto nº 8.538/15 e Decreto Municipal 8.981/18.

4.21.3. É considerado empate ficto quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas em Balneário Camboriú sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada da microempresa ou empresa de pequeno sediada fora dos limites do município.

4.21.4. No caso de empate nos termos acima mencionados será oportunizado à microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame no prazo máximo de 5(cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, sendo que, exercida a oportunidade a que se refere este subitem, sua proposta será classificada em 1º lugar.

4.21.5. Havendo mais de 01 (uma) microempresa ou empresa de pequeno porte com proposta de preço no intervalo de que trata o subitem 4.21.3, proceder-se-á a classificação das mesmas, em ordem crescente, a fim de lhes assegurar a prioridade em caso de inabilitação da imediatamente melhor classificada. As demais propostas serão ordenadas na sequência, igualmente em ordem crescente.

4.21.6. Não havendo microempresa ou empresa de pequeno porte sediada no município de Balneário Camboriú cuja proposta esteja no limite de 5%, a prioridade será dada para as entidades preferenciais regionais, assim entendidas como aquelas sediadas no Estado de Santa Catarina, conforme parágrafo único, do art. 20 do Decreto 8.981/18.

4.21.7. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte recusar o benefício, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese mencionada neste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

4.21.8. Não verificada a hipótese de empate previsto na legislação ou não exercido o direito será classificada em 1º lugar a proposta originalmente vencedora do certame.

5. DA FASE DE JULGAMENTO

5.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- I. SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, mantido pelo Ministério do Planejamento <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/private/index.jsf>;
- II. CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas, mantido pela Controladoria-Geral da União <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>;
- III. CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas, mantido pela Controladoria-Geral da União <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>;
- IV. CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho nacional de Justiça <https://www.cnj.jus.br/programas-e-acoess/combate-a-corrupcao-enccla/cadastro-nacional-de-condenados-por-crimes-de-improbidade-administrativa/>;
- V. TCU - Cadastro de Licitantes Inidôneos, mantido pelo Tribunal de Contas da União <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:INIDONEOS>

5.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992.

5.3. A obtenção do benefício a que se refere o subitem 3.5 fica limitada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que, no ano-calendário de realização da licitação, que ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

5.5. A Administração poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, conforme art. 61 da Lei 14.133/2021.

5.6. Será solicitado ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, por meio de transferência eletrônica de arquivo (upload) ao sistema, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos complementares:

- I. Proposta atualizada, contendo os valores unitários com duas casas decimais depois da vírgula, valor total de cada lote, as especificações e marcas.
- II. Declaração de não Parentesco;
- III. Termo de Anuência;

5.7. O licitante que convocado, deixar de enviar a documentação acima exigida será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

5.8. O Pregoeiro, objetivando os princípios da eficiência, razoabilidade e celeridade, poderá exigir que a proposta atualizada seja encaminhada, via sistema, em conjunto com os documentos de habilitação, caso estes não estejam disponíveis no SICAF ou Comprasgov.

5.9. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, nas seguintes situações, conforme §3º art. 25 da Instrução Normativa SCM 003/2024:

I - por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo agente de contratação ou pela comissão de contratação, quando o substituir; ou

II - de ofício, a critério do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade.

5.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

I. Contiver vícios insanáveis;

II. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

III. Apresentar preços inexequíveis ou quando exigido pela Administração, não tiverem sua exequibilidade demonstrada; ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.11. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, conforme IN SEGES/ME 73/2022.

5.12. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

I. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

II. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

5.15. Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, o Agente de Contratação poderá fixar aos licitantes o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que ensejaram a inabilitação ou desclassificação.

6. DA FASE DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Sicaf, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constante do sistema, através da Declaração SICAF.

6.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

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

6.4. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo máximo de 2 (duas) horas, podendo ser prorrogado mediante decisão do Pregoeiro.

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

6.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, para:

- I.** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelo licitante e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- II.** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

6.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital.

6.9. As Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, para efeito de sua regularização posterior, conforme art. 22 do Decreto Municipal 8.981/2018.

6.10. Habilitação jurídica:

- I.** **Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; 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.**

6.11. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- I.** **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).**

- II. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- III. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- IV. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

6.12. Qualificação econômico-financeira:

- I. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, quando não constar expressamente no documento o seu prazo de validade;

Será aceita a empresa em recuperação judicial, desde que comprovado, no momento da entrega da documentação exigida, que o plano de recuperação está aprovado (homologado) pelo Juízo competente

6.13. Qualificação Técnica Operacional:

I. Comprovação de aptidão para o desempenho da atividade, OBJETO da presente contratação, por meio da apresentação de atestado(s) de capacidade técnico-operacional emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, o(s) qual(is) comprove(m) que a empresa possui experiência:

- 1. No fornecimento de gêneros alimentícios;
 - 2. Como medida de garantia de qualidade e capacidade de atendimento, o atestado de aptidão técnica deverá contemplar a quantidade de pelo menos 30% (trinta por cento) do quantitativo de gêneros alimentícios do lote em que a licitante é proponente;
 - 3. O Atestado deverá ser emitido em papel timbrado do tomador dos serviços, discriminando os dados da empresa contratada, trazer informações imprescindíveis para verificação da aptidão técnica da contratada, como: local de prestação dos serviços, serviços executados, quantitativo, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos e a qualidade dos serviços prestados;
 - 4. O atestado de capacidade técnica emitido pelos Órgãos e Entidades integrantes da Administração Direta e Indireta do Município de Balneário Camboriú após o dia 08/06/2016 deve estar de acordo com o [Decreto Municipal nº 8.195, de 8 de junho de 2016.](#)
- II) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual do domicílio da proponente, dentro do prazo de validade.

6.14. Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

6.15. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando tiverem validade para todas as filiais e matriz.

6.16. Os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado e devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

6.17. Os documentos de habilitação relacionados acima deverão estar válidos e em vigor na data da sessão de abertura.

7. DOS RECURSOS

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

7.2. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento dos documentos apresentados pelo licitante:

- I.** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- II.** O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- III.** O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

7.2.1. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, no tempo estimado indicado durante a sessão pública, importará na decadência desse direito, hipótese em que não será admissível qualquer requerimento protocolizado a posteriori.

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

7.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

7.4.1. Nos casos que necessitem de parecer técnico ou jurídico, os prazos suprarreferidos poderão ser majorados.

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

7.6. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de até três dias úteis, em campo próprio do sistema, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses, em campo próprio do sistema.

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

7.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú.

8. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

8.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame.

8.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

- I.** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- II.** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- III.** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- IV.** Deixar de apresentar amostra;
- V.** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital;
- VI.** Deixar de apresentar documentação exigida.

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

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

8.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração ou informações falsas durante a licitação.

8.1.6. Fraudar a licitação.

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

- I.** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- II.** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- III.** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

8.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

8.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

8.2. Com fulcro na Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao licitante e/ou adjudicatário as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- I.** Advertência;
- II.** Multa;
- III.** Impedimento de licitar e contratar;
- IV.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

8.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I.** A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II.** As peculiaridades do caso concreto;
- III.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor do contrato licitado.

8.5. Para as infrações previstas nos subitens 8.1.1, 8.1.2 e 8.1.3, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

8.6. Para as infrações previstas nos subitens 8.1.5, 8.1.6, 8.1.7, 8.1.8 e 8.1.9, a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.

8.7. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

8.9. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 8.1.1, 8.1.2 e 8.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, qual seja, Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

8.10. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos subitens 8.1.5, 8.1.6, 8.1.7, 8.1.8 e

8.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 8.1.1, 8.1.2 e 8.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no § 5º do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.11. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no subitem 8.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

8.12. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

8.13. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.14. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

9. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1. Decairá do direito de pedir esclarecimento ou de impugnar os termos do edital, qualquer pessoa que não protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

9.2.1. Nos casos que necessitem de parecer técnico ou jurídico, o prazo de que trata o subitem 9.2 poderá ser majorado.

9.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser protocolizados, de forma eletrônica, no site da Prefeitura, por meio do link “PROTOCOLO” (<https://bc.1doc.com.br/b.php?pg=wp/wp&itd=8>), em que o licitante deverá:

- I. No campo “Assunto” selecionar a opção “SCM - Pedido de Esclarecimento de Edital de Licitação” ou “SCM - Impugnação de Edital de Licitação”, fazendo constar a modalidade e o

número da licitação, o objeto e seu conteúdo, sob pena de não reconhecimento.

- II.** Informar a modalidade, o número da licitação e identificar o dispositivo do edital que pretende impugnar ou esclarecer no campo “Descrição”.

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

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

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

9.7. Não logrará êxito o licitante que, tendo apresentado proposta de preço sem objeção aos termos do edital, venha a apontar, depois da abertura da sessão pública, falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Entregar/executar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias.

10.2. Garantir a entrega/execução do material/serviço no local, pelo prazo, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no Edital e seus anexos, sendo vedada a subcontratação total ou parcial, sem anuência do município.

10.3. Dar maior agilidade possível para a entrega do bem para que a CONTRATANTE não fique com suas atividades paralisadas.

10.4. Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato.

10.5. Responsabilizar-se por qualquer dano ou prejuízo decorrentes da execução deste contrato causados à CONTRATANTE e terceiros, seja por culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela contratante.

10.6. Não serão aceitos em qualquer hipótese produtos adulterados ou fora das qualidades exigidas em lei.

10.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações.

10.8. Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus colaboradores à CONTRATANTE ou terceiros.

10.9. Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE sobre qualquer anormalidade que possa afetar a execução do serviço ou entrega do bem.

10.10. Atender prontamente qualquer reclamação, exigência ou observação realizada pela CONTRATANTE.

10.11. Assegurar garantia dos serviços prestados e/ou materiais fornecidos, a partir da execução da atividade ou entrega do bem.

10.12. Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, incluindo a alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, inclusive em caso de modificação do endereço eletrônico.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE, dentre outras inerentes ou decorrentes desta contratação:

- I.** Fornecer à CONTRATADA, todos os dados e elementos que não constam no termo de referência, necessários à perfeita execução dos serviços;
- II.** Liquidar os documentos de cobrança, conforme disposto no Edital;
- III.** Publicar o aviso desta licitação na forma da lei;
- IV.** Dar apreciação e aprovação, caso proceda, do relatório de execução do objeto;
- V.** Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do objeto, solicitando à CONTRATADA todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
- VI.** Notificar a CONTRATADA, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

11.2. Compete ao CONTRATANTE nomear 1 (um) gestor e no mínimo 1 (um) fiscal para acompanhar e a fiscalizar o contrato, em conformidade com suas competências e demais disposições legais.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da nota fiscal atestado pelo fiscal do contrato.

12.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, haverá a incidência uma única vez, até o efetivo pagamento, dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

TX = Índices oficiais aplicáveis à caderneta de poupança;

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

12.3. O Município de Balneário Camboriú, em cumprimento ao Tema de Repercussão Geral nº 1.130 do Supremo Tribunal Federal (STF), irá ampliar as hipóteses de retenção de Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) incidentes no pagamento de mercadorias e serviços, de acordo com o disposto na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a ata de registro de preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

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

- I.** A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- II.** A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

13.4. Serão formalizadas tantas atas de registro de preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do item, as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

13.5. O preço registrado, com a indicação do fornecedor, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

13.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, nos termos do art. 20 do Decreto nº 11.462/2023.

14. PRAZO E CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DO CONTRATO

14.1. Depois de homologado o resultado da licitação, o Município redigirá o contrato, que conterá as condições, especificações do serviço/item, quantitativos e valor ofertado pelo licitante mais bem classificado.

14.2. A confecção do contrato ficará condicionada à apresentação dos documentos exigidos no edital, quando necessário.

14.3. Constatada qualquer ocorrência que impeça a celebração do contrato, o licitante será convocado para regularizar a situação dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, contados da respectiva convocação, prorrogáveis por igual período, sob pena de decair o direito ao registro, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

14.4. O licitante terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da respectiva convocação realizada por meio do endereço eletrônico indicado em sua proposta de preço, para assinar o contrato, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

14.5. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observado o disposto no inciso XV do art. 22 do Decreto Municipal nº 6.973/2013.

14.6. No ato da assinatura do contrato, o representante do licitante deverá apresentar contrato social ou instrumento equivalente que comprove sua titularidade ou com documento de procuração, devidamente reconhecido em cartório competente, que habilite o seu representante a assinar o contrato em nome da empresa.

14.7. Quando da assinatura do contrato, caso solicitado, o licitante deverá apresentar novas provas de regularidade fiscal e trabalhista, sob pena de decair seu direito, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

14.8. A celebração do termo de contrato está condicionada à consulta de sanção que impeça a contratação, à regularidade fiscal e trabalhista do fornecedor e, quando for o caso, à prestação das garantias previstas no edital.

14.9. O fornecedor deverá comparecer na Secretaria de Compras, em dias úteis, no horário definido na convocação, por meio de seu representante legal, preposto ou procurador com poderes para a assinatura do termo de contrato, ficando facultado à Administração aceitar o emprego de meios eletrônicos para a prática do ato, respeitados os prazos estabelecidos no edital.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Justifica-se a utilização de códigos genéricos/similares do Catálogo de Materiais e Serviços (CATMAT/CATSER) do SIASG, em razão do sistema Compras.gov.br, não possuir as especificações do objeto desta licitação tal qual como foram descritos pela equipe técnica. Nesse sentido, quaisquer divergências existentes entre a descrição do objeto deste Edital e o descritivo do objeto disposto no site www.gov.br/compras, prevalecerá a descrição deste Edital.

15.2. Justifica-se o critério de julgamento por lote, pois observados a ausência de complexidade do objeto, a característica do mercado e a viabilidade econômica, o presente agrupamento em lotes favorece o planejamento, propicia ganhos de economia de escala e gera maior eficiência na gestão contratual, em virtude de possibilitar a diminuição de incidências nas desconformidades de produtos, inexecução e atrasos do processo de entrega/execução. Ainda, a aglutinação guardou semelhança entre os produtos, resguardando a isonomia e a competitividade desejada. Por fim, cabe evidenciar que o entendimento desta justificativa está em consonância com as decisões do Tribunal de Contas da União

(TCU), vide Acórdão nº 10.049/2018.

15.3. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico www.gov.br/compras.

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

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

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

15.7. O licitante assume todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

15.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

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

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

Anexo I. Relação de itens do objeto;

Anexo II. Dotação orçamentária;

Anexo III. Termo de referência – Publicado anexo ao edital no link: <https://bc.sc.gov.br/licitacoes.cfm>.

Anexo IV. Modelo de proposta financeira;

Anexo V. Modelo de declaração de parentesco;

Anexo VI. Modelo do termo de anuência para citação e intimação por meio eletrônico;

Anexo VII. Minuta da ata de registro de preços;

Anexo VIII. Minuta de contrato.

16. DO FORO

16.1. Para dirimir as questões oriundas deste Edital e da futura Autorização de Compras, será competente o Foro da Cidade de Balneário Camboriú/SC, com renúncia aos demais.

Balneário Camboriú, 15 de agosto de 2025.

JOSE EDELTRUDES DA COSTA FERREIRA NETO

Secretário de Compras e Patrimônio

ANEXO I - RELAÇÃO DE ITENS/LOTES DO OBJETO DO EDITAL

VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL

Lote	Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtde licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	4	148924 - LEITE INTEGRAL LONGA VIDA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: leite UHT integral (Ultra-Alta Temperatura, UAT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0,1g/100ml expressos em P2O5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC. Vol. A 1985). Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra Brick, contendo 1 litro cada embalagem. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas, amassadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 Litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 180 dias a partir da data da entrega.	L	22.306	5,41	120.675,46
1	5	148947 - LEITE INTEGRAL UHT SEM LACTOSE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: leite UHT integral SEM LACTOSE. Características gerais: os produtos devem ser processados, manipulados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Características físico-químicas: Isento de glúten. E sem lactose. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem em caixa longa vida, atóxica e resistente com volume de 1 litro. Deverá conter a informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem. Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 Litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 180 dias a partir da data da entrega.	L	510	6,10	3.111,00
1	12	148885 - ACHOCOLATADO EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Achocolatado em pó instantâneo, obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar refinado, vitaminas, minerais e outras	kg	1.380	11,88	16.394,40

Assinado por 1 pessoa: JOSÉ EDELTRUDES DA COSTA FERREIRA NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/63D1-57A3-3DC9-29FC> e informe o código 63D1-57A3-3DC9-29FC

		substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes. Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O achocolatado em pó solúvel deve diluir totalmente no leite, sem formar grumos e deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características físico-químicas: Deve ser enriquecido com no mínimo 06 vitaminas, ou seja, fornecer pelo menos 15% dos valores diários de referência para crianças de 7 a 10 anos, em 100 ml do produto pronto para o consumo (considerar o per capita de achocolatado necessário para o preparo de 100 ml). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor de chocolate. Após diluição na proporção de 6g de achocolatado para 100ml de leite integral a cor deve ser marrom, e o sabor predominante de chocolate e não de açúcar, ou seja, não deve ser mais doce do que o ideal. Deve diluir totalmente no leite independente da temperatura, sem formar grumos e/ou acumular acucar no fundo do recipiente. Rendimento mínimo esperado para 1 kg de produto = 08 litros. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno leitoso atóxico ou em filme de políster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, com até 01 kg ou latas de 400g de peso líquido com tampa e lacre de proteção. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	13	166490 - ADOÇANTE EM SACHÊ 600 A 800 MG ADOÇANTE EM SACHÊ 600 A 800 MG, CX COM 1000 UND	CX	299	48,74	14.573,26
1	20	71011 - AMEIXA PRETA SECA SEM CAROÇO Ameixa Preta seca sem caroço. Ameixa seca, em quilo, inteira, sem caroço, acondicionada em embalagem plástica, integral, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 200 gramas.	PCT	625	13,12	8.200,00
1	21	172651 - AMENDOIM NATURAL SEM CASCA OLEAGINOSA, TIPO:AMENDOIM, APRESENTAÇÃO:NATURAL, ADICIONAL:SEM CASCA, 1KG	KG	100	17,52	1.752,00
1	22	166486 - AMIDO DE MILHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA AMIDO DE MILHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: produto amiláceo extraído de partes comestíveis do milho (Zea mays, L.). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23/12/2003). Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "Regulamento Técnico Para Produtos De Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos", constante do Anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem	UN	940	7,50	7.050,00

		Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 – Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópica 16/05/2003 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metroológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não deve apresentar umidade, fermentação ou ranço. Características sensoriais: Aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os as e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas ou em sacos de polietileno atóxico, com capacidade para até 500 gr, contendo internamente saco de polietileno transparente ou de papel branco. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 12 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	23	146104 - ARROZ BRANCO AGULINHA TIPO 1 ARROZ BRANCO AGULINHA TIPO 1: grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), tipo 1. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, o produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	4.220	7,74	32.662,80
1	24	148887 - ARROZ INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, subgrupo arroz integral, longo fino, tipo 1. Deve ser isento de glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo arroz integral, classe longo fino, tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de	kg	4.100	6,45	26.445,00

		fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	25	148890 - ARROZ PARBOILIZADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Deve ser isento de glúten. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo parboilizado, classe longo fino (“agulhinha”), tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade máxima de 30kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	kg	10.690	5,88	62.857,20
1	26	148888 - AVEIA EM FLOCOS FINOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), beneficiada, em flocos finos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca, sem grumos e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de aveia são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Características físico-químicas: máximo de 15% de umidade. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de flocos finos, cor branco-creme, textura e granulação fina e uniforme, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de mingaus, deve adquirir consistência pastosa. Características Macroscópicas	kg	550	14,56	8.008,00

		e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: caixas de papel cartão fechadas, com capacidade para 200g a 500 gr, contendo internamente saco de polietileno transparente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deve proteger o produto de dano interno ou externo e não transmitir odores e sabores estranhos ao produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem lacrada com fita, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	27	123418 - AZEITE DE OLIVA EM SACHÊ, 04 ML, CX COM NO MÍNIMO 190 UND Acidez máxima de 1%, isento de glúten. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Sachê contendo 4 ml, cx com no mínimo 190 und.	CX	68	135,15	9.190,20
1	28	132174 - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, 500 ML(especificação em anexo) Produto da prensagem a frio da Olea Europaea (oliveira), que não levem a deterioração do azeite, e que não tenham sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtração. Acidez final não maior que 5 % ou 0,5g /100g. Composição: obrigatoriamente azeite de oliva ou óleo do bagaço e/ou caroço da oliveira. Aspecto líquido límpido a 25 °C. Cor amarela clara ao verde. Odor característico. Sabor característico podendo variar do doce ao ligeiramente amargo. Embalagem: em vidro escuro, com tampa em sistema de rosquear que permita ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá declarar o teor de acidez do produto, conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 500 mL	UND	900	38,79	34.911,00
1	29	156857 - AZEITONA verde, em conserva sem caroço Contendo no mínimo 500 g. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	Uni	400	16,63	6.652,00
1	30	156841 - Amendoim triturado Torrado amendoim triturado, torrado, sem glúten e sem lactose, Embalagem contendo 1 a 2 kg.	KG	343	20,17	6.918,31
1	31	156852 - Atum em lata 170 gr Atum sólido em óleo comestível de 1ª qualidade, sem resíduos de escamas ou espinhas, rótulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Lata contendo 170 gr. Acondicionado em lata isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	UN	1.870	9,57	17.895,90
1	32	156812 - AÇAFRÃO EM PÓ Fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Embalagem contendo no mínimo 100 gr.	KG	60	52,16	3.129,60
1	33	156858 - AÇÚCAR DE CONFEITEIRO ideal p/ bolos, tortas, sonhos, pacotes de 500g, composição: açúcar e amido de milho, não contém glúten. Data de fabricação e prazo de validade de acordo com RDC nº 360/03 - ANVISA.	KG	570	8,28	4.719,60
1	34	62887 - AÇÚCAR MASCADO Apresentação: Pacote com 1kg. Características: Coloração variável entre caramelo e marrom. Produto 100% puro e natural. Não refinado. Livre de aditivos nocivos ao meio ambiente e a saúde. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.	KG	300	12,14	3.642,00
1	35	148886 - AÇÚCAR REFINADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando	KG	27.525	4,92	135.423,00

		houver; e outras legislações pertinentes. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório. Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	36	166285 - AÇÚCAR SACHÊ Açúcar branco refinado, origem vegetal, constituído basicamente por sacarose de cana de açúcar, puro e sem corantes, 1ª qualidade, sem glúten, sem umidade ou empedramento e de granulometria homogênea. Açúcar refinado granulado, obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com aspecto, cor e odor característicos e sabor doce, não podendo apresentar mau estado de conservação, alta umidade, presença de insetos ou detritos e odor estranho; embalagem primária sache devidamente lacrado; com validade mínima de 12 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 271/05, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela anvisa. Caixa com no mínimo 400 sachês de 5g	CX	272	27,32	7.431,04
1	40	14077 - BATATA PALHA BATATA PALHA De primeira qualidade íntegra e crocante embalado em plástico resistente. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante data de fabricação e prazo de validade. - Registro no SSAP ou MS. Embalagem 1 Kg	Emb.	840	23,72	19.924,80
1	43	172653 - BICARBONATO DE SÓDIO BICARBONATO DE SÓDIO, ASPECTO FÍSICO:PÓ BRANCO, FINO, COMPOSIÇÃO:NAHCO3, PUREZA MÍNIMA:TEOR DE PUREZA MÍNIMA 99,5%, PESO MOLECULAR:84,01 G/MOL, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA:CAS 144-55-8, GRAMA	GR	22.000	0,89	19.580,00
1	46	148889 - BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Biscoito tipo cracker obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, amido de milho, sal, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais e possuir no mínimo 3g de fibras em 100 gramas de produto ou 2,5g de fibras por porção. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais e gordura trans na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor ligeiramente salgado. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado, nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação	kg	4.915	19,92	97.906,80

		de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.				
1	47	148891 - BISCOITO DE LEITE, CONFORME DESCRIÇÃO EM ANEXO Biscoito tipo leite obtido pela mistura de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas, submetidos a processos de amassamento e cocção. O produto poderá conter amido e/ou leite ou soro de leite, mas deverá ser isento de gordura trans e de corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais e gordura trans na confecção dos biscoitos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor de leite característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Cada pacote deve conter de 300 a 500 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.	kg	6.560	18,48	121.228,80
1	48	166484 - BISCOITO SORTIDO AMANTEIGADO BISCOITO SORTIDO AMANTEIGADO, PACOTE COM 300G a 400 G DE BOA QUALIDADE, COM RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES	PCT	4.642	7,80	36.207,60
1	49	150355 - BOLACHA CASEIRA COLONIAL Descrição do objeto: bolacha obtida pela mistura de farinhas e/ou amidos (de trigo, de milho ou polvilho) com outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas (exemplo: melado e coco), submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Devem ser isentos de cobertura, de corantes artificiais e de gordura trans. Os sabores podem ser de milho, coco, amanteigado, polvilho, nata ou laranja. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional	KG	624	32,34	20.180,16

		Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, textura crocante, cor, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se quebrado nem queimado. Não deve ser excessivamente duro. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente contendo até 500g cada unidade, lacrados mecanicamente e com rótulo. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido e a expressão: “contém glúten” ou “não contém glúten”, conforme legislação vigente. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixas de papelão ou de plástico contendo no máximo 20 pacotes de biscoitos. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.				
1	51	148892 - CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, com a categoria de qualidade do café como Tradicional. Torrado e moído O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Com certificado de pureza e qualidade ABIC - Tradicional ou de laboratórios credenciados pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (Reblas), dentro do prazo de validade. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g seguindo a diluição padrão da embalagem. Sem glúten. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios. Após o preparo, seguindo a determinação de diluição da embalagem, o produto final deve apresentar coloração adequada, aroma característico e sabor próprio, sem gosto de queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g a vácuo, podendo ter embalagem externa de caixa de papelão. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 Kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	KG	25.945	59,64	1.547.359,80
1	52	156865 - CANELA EM PAU Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de	Uni	170	13,49	2.293,30

		fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem contendo no mínimo 100 gr.				
1	53	148893 - CANELA MOÍDA EM PÓ, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto constituído da casca (em pó) de uma das seguintes espécies vegetais: Canela-da-china ou Canela-do-ceilão, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. O produto deve ser apresentado na forma de pó. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor marrom claro ou pardo-amarelada escuro, odor aromático característico; sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalada em potes ou pacotes plásticos lacrados de 50 gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.	kg	104	48,72	5.066,88
1	63	149047 - CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU, CONFORME ESPECIFICAÇÃO Produto composto por cacau em pó solúvel com 100% cacau. Pode conter lecitina de soja. Constituído de pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom escura sabor e odor característicos. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos, manteiga de cacau e amido e/ou féculas. Isento de glúten, de leite e derivados, corante e gordura trans. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O chocolate em pó 100% cacau deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): Constituído de pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom escura sabor e odor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno leitoso atóxico ou em filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, com no mínimo 200g, resistentes, hermeticamente selados. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	KG	481	58,90	28.330,90
1	64	23252 - CHOCOLATE GRANULADO produto obtido de matéria prima de	Emb.	299	25,73	7.693,27

		primeira qualidade, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica de 1 kg, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. DEVERÁ SER INDICADA A MARCA CHOCOLATE GRANULADO Composto de açúcar, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada e aromatizante de baunilha.				
1	66	148894 - CHÁ DE ERVA DOCE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Chá de erva doce, composto de sementes de erva doce; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Chá de erva doce, composto de sementes de erva doce; isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Características sensoriais (organolépticas): Cor, sabor e odor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Caixa com 10 a 15 unidades de 1 a 2gr. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 90 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	CX	651	3,42	2.226,42
1	67	132165 - CHÁ DIVERSOS SABORES, SACHÊ APROX. 10 GR, CX CONTENDO 10 UND Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº276/2005. Sabores: Camomila, cidreira, erva doce e hortelã. Peso aproximado por sachê 10 gr, cx com 10 und.	CX	8.690	4,38	38.062,20
1	68	123451 - COCO RALADO, 100 GR Coco ralado desidratado integral - Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS223. Não contém glúten coco ralado branco, puro e sem açúcar, com no mínimo 60% de gordura, cheiro característico, sem sujidades, sem parasitos e sem larvas, de acordo com as NTA 02 e 29. Embalagem contendo 100 gr.	UND	1.640	4,65	7.626,00
1	69	148896 - COLORÍFICO (COLORAU), CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Obtido pela mistura de fubá e urucum em pó e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Apresentado em forma de pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabo próprios, constituído de matéria prima de boa qualidade. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino homogêneo, cor vermelho intenso, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no	kg	400	17,98	7.192,00

		rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalado em pacotes plásticos lacrados de até 300g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve conter a identificação do fabricante, peso líquido, data de fabricação e validade, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.				
1	70	45037 - COMINHO CominhoEmbalado em pacotes de 50 gr.Prazo de validade: mínimo de 3 meses	Emb.	320	3,80	1.216,00
1	73	123369 - CRAVO DA ÍNDIA CRAVO DA INDIA Constituídos por botões florais são, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação,, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com no mínimo 40 ou 100g.	KG	54	211,01	11.394,54
1	74	172657 - CREME DE LEITE TIPO NATA CREME DE LEITE, TEOR GORDURA:ACIMA DE 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO:PASTEURIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:CREME TIPO NATA embalagem de 1kg	KG	800	16,54	13.232,00
1	75	156399 - CREME DE LEITE, 200GR CREME DE LEITE, 200GR Devendo apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, com validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega; embalado em caixa cartonada, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146, de 07/03/96; e sua posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA. Embalagem contendo 200 gr.	UN	5.250	4,83	25.357,50
1	76	156864 - Castanha; do Pará sem casca, inteira, sem casca de primeira qualidade; apresentando tamanho e coloração uniformes; ausência de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástica atóxica e lacrada; e suas condições deverão estar de acordo com a determinações da Anvisa. Embalagem 500 gramas.	Uni	80	49,59	3.967,20
1	77	23611 - Catchup 1KG Apresentação: Frasco plástico ou embalagem tipo doypack de 1kg. Características: Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Uni	239	16,00	3.824,00
1	78	156862 - Chocolate ao leite fracionado Cobertura de Chocolate ao Leite fracionado, de primeira qualidade, embalagem atóxica, resistente, com validade mínima de 12 meses ou validade máxima do produto a partir data da entrega, embalagem com no mínimo 1 kg.	Uni	350	29,37	10.279,50
1	79	166482 - Chás Variados Chás variados: sabor pêssego, abacaxi, frutas vermelhas, frutas cítricas. Em sachês envelopados individualmente. Caixa de 15 g com 15 sachês	CX	1.500	7,30	10.950,00
1	80	166483 - Chás de Flores e Frutas Chás de flores e frutas. Em sachês envelopados individualmente. Caixa de 20g com 10 sachês.	CX	990	10,58	10.474,20
1	81	156863 - Corante alimentício de alta qualidade, para confeitaria em geral. Várias cores. Vidro com capacidade mínima de 10 ml.	Uni	60	4,19	251,40
1	82	132169 - DOCE DE FRUTAS EM BALDE, DIVERSOS SABORES Doce de frutas cremoso, diversos sabores. Validade de no mínimo 12 (doze) meses e data de fabricação não superior a 30 dias. Sabores: Banana, goiaba e uva. Balde contendo 3 a 5 kg.	KG	2.872	11,45	32.884,40
1	83	146115 - DOCE DE LEITE DOCE DE LEITE: Doce de leite pastoso, deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas na NTA 56. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidades estritamente necessário para a redução parcial da acidez do leite. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. Com registro no SIF ou SISP. Embalagem contendo 1 kg. Validade mínima de 4 meses a partir da data da entrega.	KG	1.555	14,97	23.278,35
1	84	156855 - Doce de goiaba em pasta obtido das partes comestíveis desintegradas de vegetal com açúcar; contendo pectina, ajustador de pH; e outros ingredientes permitidos a sua composição; goiabada; classificado em simples de goiaba; com consistência firme para corte; isento de sujidades, parasitos e larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; embalagem hermeticamente fechada de 500g; com validade mínima 10 meses a contar da data da entrega.	UN	326	12,86	4.192,36
1	85	172656 - EMULSIFICANTE ALCALINO 1kg EMULSIFICANTE ALCALINO, ESTABILIZANTE:MONOGLICERÍDEOS,	Emb.	250	28,58	7.145,00

		MONOESTEARATA DE SOBITANA E POLI-, APLICAÇÃO: PADARIA, COMPOSIÇÃO: ÁGUA, EMULSIFICANTES, INS 471, INS 470 E INS 475 EMBALAGEM DE 1KG				
1	86	123431 - ERVILHA EM CONSERVA Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem em lata contendo 150 a 250 gr drenado.	KG	800	17,84	14.272,00
1	88	123471 - ESSÊNCIA DE BAUNILHA, 30 ML Essência de baunilha, contendo água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. Embalagem contendo 30 ml.	UND	270	7,53	2.033,10
1	89	63061 - EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO LATA CONTENDO ATÉ 850 GR EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO LATA CONTENDO ATÉ 850 GR	UNI	1.085	13,37	14.506,45
1	90	148897 - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros, são e limpos do tomateiro (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.), através de processo tecnológico adequado de concentração, devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate; adicionado de sal e pode conter açúcar. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): aparência de massa mole, cor vermelha, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalado em caixas tetra brick ou Sachet de 250 a 550 gr. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	kg	1.330	8,90	11.837,00
1	91	148898 - FARINHA DE MANDIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Farinha de mandioca seca, extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família Euforbiácea, gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, classificada de acordo com a Portaria Nº 554, de 30/08/1995. O produto não deve conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos nem grumos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico	kg	1.100	4,90	5.390,00

		específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Rotulagem: No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, CGC, endereço e número de registro do estabelecimento no MAARA), impresso originalmente quando da confecção da embalagem, não aceitando-se marcação complementar por etiquetas adesivas ou carimbo; de acordo com a Portaria nº 554, de 30/08/1995. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente, contendo de 500 gr até 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
1	92	123378 - FARINHA DE MILHO TIPO BIJU Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (Zea mays, L), desgerminado, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser obtido de grãos desgerminados que foram submetidos previamente a pré- gelatinização por processo tecnológico adequado. A farinha de milho flocada pré-cozida deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa, enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gr deve fornecer, de 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: CDLXI.Resolução RDC nº150, de 13/04/2017 – Dispõe sobre o enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico. CDLXII.Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. I.Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº.360, de 23/12/2003). CDLXIV.Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "Regulamento Técnico Para Produtos De Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos", constante do Anexo desta Resolução. CDLXV.Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de KG 480 setembro de 2002. CDLXVI.Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. CDLXVII.Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. CDLXVIII.Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". CDLXIX.Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. CDLXX.Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico, constante do anexo desta Resolução. CDLXXI.Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. CDLXXII.Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré- medidos. CDLXXIII.Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. CDLXXIV.Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. CDLXXV.Portaria Nº 183, de 21/03/1996 - Adota Regulamento Técnico MERCOSUL sobre seus limites máximos admissíveis no leite, amendoim e milho. CDLXXVI.Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. CDLXXVII.Características gerais: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso.	KG	580	11,65	6.757,00

Assinado por 1 pessoa: JOSÉ EDELTRUDES DA COSTA FERREIRA NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/63D1-57A3-3DC9-29FC> e informe o código 63D1-57A3-3DC9-29FC

		CDLXXVIII.Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos. CDLXXIX.Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos,outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Apresença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. CDLXXX. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500 gr ou 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. CDLXXXI.Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 12 kg. CDLXXXII.Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. CDLXXXIII.Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500g a 1kg.				
1	93	35776 - FARINHA DE ROSCA, PACOTE DE 500 GR	Emb.	320	8,24	2.636,80
1	94	148901 - FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum (exceto Triticum durum), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter 01kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.	kg	17.970	3,31	59.480,70
1	95	148903 - FEIJÃO CARIOCA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo anão, classe cores (feijão carioca), tipo 1 "in natura". O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (anão), classe cores (feijão carioca), tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, sem nenhum tipo de defeitos como em processo de fermentação, presença de mofo, carunchado, germinado, ou danificados como amassados, partidos ou quebrados. Não deve apresentar odor estranho e substâncias estranhas e/ou nocivas à saúde. Características sensoriais	kg	1.000	6,90	6.900,00

		(organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor marrom claro, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.				
1	96	148904 - FEIJÃO PRETO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L., grupo anão, classe preto, tipo 1 "in natura". O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (anão), classe preto, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, O produto deve apresentar bom estado de conservação, sem nenhum tipo de defeitos como em processo de fermentação, presença de mofo, carunchado, germinado, ou danificados como amassados, partidos ou quebrados. Não deve apresentar odor estranho e substâncias estranhas e/ou nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.	kg	5.780	6,39	36.934,20
1	97	123459 - FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 (especificação em anexo) Constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com decreto 6268 de 22 de novembro de 2007, instrução normativa 12, de 28 de março de 2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Embalagem de 01 kg.	KG	980	10,83	10.613,40
1	98	148905 - FERMENTO BIOLÓGICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Fermento biológico seco instantâneo para pão, obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O fermento biológico destina-se a ser empregado no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Os fermentos biológicos poderão ser adicionados das seguintes substâncias, próprias para uso alimentar: farinhas, amidos e fêculas, no máximo 5% p/p; óleos e gorduras comestíveis; sulfato de cálcio; carbonato de cálcio; sorbitol;	kg	1.277	18,10	23.113,70

Assinado por 1 pessoa: JOSÉ EDELTRUDES DA COSTA FERREIRA NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/63D1-57A3-3DC9-29FC> e informe o código 63D1-57A3-3DC9-29FC

		monolaurato de sorbitana e outras aprovadas pela CNNPA. Não deve necessitar de refrigeração. Características sensoriais (organolépticas): Aspecto de cilindros de tamanhos variáveis; cor castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Quando empregado no preparo de pães, deve fazer a massa crescer. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem a vácuo, contendo 125g. Não serão aceitas embalagens que perderam o vácuo ou que estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.				
1	99	148907 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEX Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de bolos, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio. Quando colocado em um copo com água, deverá produzir efervescência. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem intacta, em potes plásticos de 100 gr com tampa e lacre de proteção. As embalagens não devem apresentar amassamento, vazamento, ruptura ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Uni	4.000	3,22	12.880,00
1	101	11089 - FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO, CFE ESPECIFICAÇÃO ANEXA.	UNI	300	15,13	4.539,00
1	102	166286 - FOLHAS DE LOURO SECO apresentado em embalagem de no mínimo 50g e no máximo 200gr, devendo conter rotulagem com identificação adequada com data de fabricação e prazo de validade. pacote.	KG	170	76,94	13.079,80
1	103	156853 - FUBÁ FINO mimoso Características: Fubá de milho fino. Embalagem contendo 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	500	3,35	1.675,00
1	104	156844 - Farinha De Milho Média Pré-Cozida características técnicas: fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	Uni	1.445	3,58	5.173,10
1	106	7724 - GELATINA DIET, DIVERSOS SABORES, 10 a 15 GR Gelatina para dietas com ingestão controlada açúcar. Não é permitido conter ciclamato de sódio e sacarina sódica. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Sabores variados. Embalagem de 10 a 15 gr.	Uni	2.000	3,31	6.620,00
1	107	156400 - GELATINA EM PÓ, DIVERSOS SABORES GELATINA EM PÓ, DIVERSOS SABORES Composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma natural; corantes artificiais e outras substâncias permitidas; qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p; val.min 10 (dez)	KG	1.370	15,12	20.714,40

		meses a contar da entrega acondicionado embalagem apropriada; As condições da embalagem deverão estar de acordo com a resolução RDC 273 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos Administrativos determinados pela ANVISA. Sabores: Abacaxi, cereja, limão, morango e uva. Embalagem plástica atóxica de 1 kg				
1	109	71020 - GRAO DE BICO Grão de bico Grãos de bico, grãos limpos, embalados em sacos plásticos, transparentes, pacotes de 500 gramas, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	300	7,64	2.292,00
1	112	156398 - LEITE CONDENSADO, 395 GR LEITE CONDENSADO, 395 GR Acondicionado em embalagens limpas, isentas de ferrugem (quando lata), não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Embalagem com 395 gr.	UN	6.640	5,24	34.793,60
1	113	123446 - LEITE DE COCO, 200ML Leite de coco natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos saudáveis e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado do em garrafa de vidro apropriada contendo 200 ml, marcando fabricante, lote, data de fabricação e de validade, informações nutricionais. Embalagem de 200 ml.	UND	770	4,26	3.280,20
1	114	53250 - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - DE 400 GR A 1 KG LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, CONTENDO NO MÍNIMO 20% DE PTN E 26% DE LIP. UMIDADE MÁXIMA DE 3,5%. SERÁ ACEITO SOMENTE PRODUTO DE ORIGEM NACIONAL (IN Nº 11 DE 09/09/1999 - MAA). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO POR KG DE PRODUTO = 7,7 LITROS. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIESTER METALIZADO, RESISTENTE, CONTENDO DE 400 GR A 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DA ENTREGA.	UNI	920	20,15	18.538,00
1	115	148908 - LENTILHA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Grãos provenientes da espécie Lens esculenta, Moench; classificados conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificada como lentilha, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos; cor, odor e sabor próprios. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo 500 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos plásticos ou de papel reforçados contendo até 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	kg	670	10,86	7.276,20
1	117	123400 - MACARRÃO AVE MARIA Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos em cinzas (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote; devem apresentar bom rendimento; prazo de validade mínimo de 06 meses. O produto deve estar de acordo com a Resolução nº93/MS, 31/10/2000 o qual se refere ao Regulamento técnico para a fixação de identidade e Qualidade de Massa alimentícia. Embalagem de 500 gr.	KG	500	8,67	4.335,00
1	118	3857 - MACARRÃO CABELO DE ANJO Macarrão cabelo de anjo, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, próprio para o preparo de sopas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para	KG	700	9,12	6.384,00

		rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções - RDC nº 359 e RDC nº 360, de 23/12/2003. Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 - Aprova o "regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos", constante do Anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 - Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Resolução RDC nº 359, de 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 - Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". Lei nº 10674, de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para a Fortificação das Farinhas de Trigo e das Farinhas de Milho com Ferro e Ácido Fólico, constante do anexo desta KG 100 Resolução. Portaria nº 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten, constante do anexo desta Resolução. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Lei nº 8543, de 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turva-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; tipo letrinhas, para o preparo de sopa. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme; aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	119	123401 - MACARRÃO CONCHINHA Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos nem cinzas (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote; devem apresentar bom	KG	650	9,45	6.142,50

		rendimento; prazo de validade mínimo de 06 meses. O produto deve estar de acordo com a Resolução nº93/MS, 31/10/2000 o qual se refere ao Regulamento técnico para a fixação de identidade e Qualidade de Massa alimentícia. Embalagem contendo 500 gr.				
1	120	148909 - MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Macarrão espagete tipo longo, obtido a partir de farinha de trigo integral e ou a partir da mistura de farinha de trigo integral com: farinha integral de trigo durum ou farelo de trigo ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum ou sêmola/semolina de trigo ou sêmola/semolina de trigo durum. Não deve conter conservantes e corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo espagete, para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): cor, aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 15 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	kg	1.300	10,93	14.209,00
1	121	123402 - MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos em cinzas (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote; devem apresentar bom rendimento; prazo de validade mínimo de 06 meses. O produto deve estar de acordo com a Resolução nº93/MS, 31/10/2000 o qual se refere ao Regulamento técnico para afixação de identidade e Qualidade de Massa alimentícia. Embalagem de 500 gr.	KG	600	9,60	5.760,00
1	122	148910 - MACARRÃO PARAFUSO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Macarrão parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Sem adição de ovos. Não deve conter conservantes e corantes artificiais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; tipo parafuso para o preparo de macarronada. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas	kg	2.570	10,01	25.725,70

Assinado por 1 pessoa: JOSÉ EDELTRUDES DA COSTA FERREIRA NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/63D1-57A3-3DC9-29FC> e informe o código 63D1-57A3-3DC9-29FC

		de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): cores uniformes; aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 15 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	123	23697 - MAIONESE Apresentação: Frasco plástico ou embalagem tipo doypack de 1kg. Características: Zero de gordura trans. Embalagem hermeticamente vedada, contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	KG	733	15,23	11.163,59
1	127	156813 - MANJERICÃO EM FOLHAS SECAS Em folha seca, obtido de espécies vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005. Embalagem contendo no mínimo 100 gr.	KG	44	58,99	2.595,56
1	129	148911 - MANTEIGA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Manteiga extra com sal, Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Conservação refrigerada em temperatura -5°C a 10°C. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: A manteiga deverá ser embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem de 200g, acondicionado em pote plástico próprio para embalagem de alimentos, lacrado com tampa de alumínio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.	KG	680	52,64	35.795,20
1	131	148912 - MARGARINA CREMOSA COM SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Margarina cremosa com sal, isenta de gordura	kg	12.523	14,94	187.093,62

		trans, com no mínimo 65% de lipídios. Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Margarina cremosa com sal, sem gordura trans, com no mínimo 65% de lipídios. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Deve conter selo do SIF. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Características físico-químicas: mínimo de 65% de lipídios. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme; cor amarela homogênea; sabor ligeiramente salgado; odor característico. O produto não pode estar se liquefazendo, o que é um indicativo de armazenamento a altas temperaturas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 500 gr de peso líquido. O teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
1	134	123462 - MILHO DE CANJICA Grãos de milho; grupo misturada, subgrupo despelculada, classe branco, tipo 1, provenientes da espécie Zea mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: classificada como canjica do grupo misturada, tipo 1, classe branca, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características físico-químicas: máximo de 13,0% de umidade, conforme a Portaria nº 109, de 24/02/1989. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor branca, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem em sacos de polietileno transparente, reforçado, contendo 400 A 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 06 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	780	10,29	8.026,20
1	135	6372 - MILHO PARA PIPOCA - PACOTE COM 500 GRAMAS MILHO PARA PIPOCA - DESCRIÇÃO DO OBJETO: GRÃOS DE MILHO; CARACTERÍSTICAS GERAIS. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: MÁXIMO DE 13,0% DE UMIDADE, CONFORME A PORTARIA Nº 109, DE 24/02/1989. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE GRÃOS, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE	Emb.	8.294	4,25	35.249,50

		APRESENTAR CHEIRO DE MOFO. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, REFORÇADO, CONTENDO 500 GR. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO REFORÇADOS E LACRADOS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 06 KG. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
1	136	148913 - MILHO VERDE EM CONSERVA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Produto preparado com milho de 1ª qualidade previamente debulhados, envasados e pré-cozidos, reidratados, imersos ou não em líquido de cobertura apropriados (salmora = água e sal). Submetidas a processo tecnológico submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar alteração. Ingredientes do produto, milho e água podendo ou não conter sal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Deverá conter cor, sabor, aspecto e textura característicos do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/ lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: em embalagem plástica em forma de sachê, contendo de 170 até 200g. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	kg	1.120	20,61	23.083,20
1	137	14078 - MOLHO SHOYO FRASCO DE 900 ML Molho shoyo, fermentado natural de soja e milho, embalagem plástica de 900 ml a 1 litro. Ingredientes: água, sal, soja, milho, açúcar, corante caramelo e sorbato de potássio. Prazo de validade de no mínimo 12 meses e com data de embalameto não superior a 30 dias.	Uni	560	13,85	7.756,00
1	138	123410 - MOSTARDA EM BALDE Composição: vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Validade de no mínimo 12 (doze) meses, data de fabricação não superior a 30 dias. Balde com no mínimo 3 kg.	KG	240	21,27	5.104,80
1	140	123432 - NOZ MOSCADA INTEIRA PACOTE COM NO MÍNIMO 8 GR	UND	190	5,00	950,00
1	141	156861 - Nozes sem casca pcote com no mínimo 500 gramas	Uni	180	39,56	7.120,80
1	142	156814 - ORÉGANO EM FOLHAS SECAS Descrição do objeto: Orégano constituído de folhas sãs, secas e limpas. Embalagem primária: em embalagem plástica com no mínimo 50 gr. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega	KG	140	69,23	9.692,20
1	144	23391 - PALMITO EM CONSERVA 500gr produto preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, embalado hermeticamente, garantindo a esterilidade do produto. Acondicionado em embalagem primária de 500 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. DEVERA SER INDICADA A MARCA	Uni	1.000	17,19	17.190,00
1	146	62907 - PEPINO EM CONSERVA VIDRO 2 KG	Uni	352	36,29	12.774,08
1	149	62929 - PESSEGO EM CALDA - 450 GR Pêssegos em caldas, sem caroços e cascas, em metades, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens estufadas amassadas, violadas, ou com qualquer outro indicio de choque mecânico ou mal acondicionamento. Não poderá conter traços de qualquer substância estranha, tais como insetos. Embalagem com no mínimo 450 gr drenado.	LTA	870	13,03	11.336,10
1	150	123434 - PIMENTA DO REINO MOÍDA, 15 GR 15 GR, Fruto da Piper nigrum	UND	300	2,60	780,00

		L., com adequado estágio de maturação, fervidos e dessecados. Cor: preta. Cheiro: pungente. Sabor: picante. Pura, livre de sujidades, parasitas, fungos, bolores ou 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. Embalagem com 15 gr.				
1	154	118381 - POLVILHO AZEDO PCT C/ 500G, CFE. DESCRIÇÃO EM ANEXO	PCT C/ 500G	380	7,09	2.694,20
1	155	37212 - POLVILHO DOCE 500GR	Emb.	190	5,52	1.048,80
1	157	66646 - PUDIM COM LEITE, DIVERSOS SABORES (especificação em anexo) Pó para pudim, sabor chocolate. Validade 12 (doze) meses, data de embalagem não superior a 30 dias. Sabores variados: baunilha, chocolate, coco e morango. Embalagem de 1 kg.	KG	900	15,55	13.995,00
1	158	66690 - PUDIM DIET, MÍNIMO 25 GR, DIVERSOS SABORES Pó para pudim, diet, sem adição de açúcar, recomendado para dietas com restrição de açúcar. Validade 12 (doze) meses, data de embalagem não superior a 30 dias. Sabores variados: baunilha, chocolate, coco e morango. Embalagem com no mínimo 25g.	UND	500	4,10	2.050,00
1	159	156842 - Preparado para creme tipo chantilly 1L sabor creme, 1l, embalagem tetrapak, para coberta e recheio de bolos, sem glúten.	Uni	1.185	20,71	24.541,35
1	160	159253 - Proteína texturizada de soja Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja, granulada, sem corante. Embalagem limpa, íntegra, resistente, transparente, de polietileno atóxico, constando nome e marca do produto, validade, lote, informação nutricional e ingredientes. Rótulo conforme exigido pela ANVISA. As unidades devem estar contidas em caixas de papelão limpas, íntegras e identificadas com as informações do produto e número de unidades por embalagem ou em plástico limpo, íntegro, resistente, transparente que permita visualização das informações dos produtos e número de unidades por embalagem e que acomode adequadamente os produtos, de modo a evitar avarias dos mesmos ou rompimento das embalagens. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g a 1000g.	KG	500	22,34	11.170,00
1	163	62903 - QUEIJO PARMESÃO RALADO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 50 GRAMAS	Emb.	1.140	5,64	6.429,60
1	168	156854 - Refresco em pó: Preparado pó p/ refresco composto de açúcar, polpa de fruta em pó, acidulante, aromatizante; antiemectante, regulador de acidez, estabilizante, corante e outros ingredientes permitidos; embalagem primária filme plástico resistente e atóxico; com validade mínima de 06 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 17/13 (mapa), instrução normativa 37/14 (mapa), decreto 6871/09; rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA; pacote embalagem de no máximo 1 kg	KG	1.670	8,13	13.577,10
1	169	156860 - Requeijão cremoso Embalagem 410g) Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem redonda de polipropileno reutilizável, com 410g, atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega nas unidades requisitante.	Uni	688	12,13	8.345,44
1	170	156859 - Requeijão cremoso para culinária, sem adição de amido e gordura vegetal alta performance para gratinados, fomeável, produto obtido de leite pasteurizado, Leite, manteiga, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo e estabilizantes pirofosfato de sódio, polifosfato de sódio e difosfato trissódico. Não contém Glutén. Alérgicos: Contém Leite e Derivados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade até 90 dias. Peso 1kg. Embalagem. Conservação sob resfriamento.	Uni	405	24,29	9.837,45
1	172	148915 - SAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO EM ANEXO Sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiemectante e iodo, com teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma de produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microrganismos, em quantidade que possa tomar-se nociva à saúde humana. Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma do produto. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de	kg	3.715	1,54	5.721,10

		cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.				
1	175	123437 - SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ (especificação em anexo) SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE RUTA, (CONTENDO POLPA DE FRUTAS, COM CONSERVANTES (BENZOATO DE SÓDIO) E ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), AROMA NATURAL DA FRUTA, PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, SEM AÇÚCAR. COM VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES À 1 (UM) ANO. (NÃO SERÁ ACEITOS O SUCO COM GOSTO DE FRUTA PASSADA) EM EMBALAGEM PET OU VIDRO. SABOR MARACUJÁ. RENDIMENTO MÍNIMO DE 05 LITROS.	LT.	646	10,74	6.938,04
1	176	166481 - SUCO INTEGRAL DIET SABOR UVA OU LARANJA SUCO INTEGRAL DIET SABOR UVA OU LARANJA, 200 A 350 ml Suco de uva tinto integral obtido da parte comestível da uva (Vitis spp.) e suco integral de laranja obtido da parte comestível da laranja (Citrus Sinensis), bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída em água, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. DIET, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ideal para dietas com restrição de carboidrato/açúcar. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva ou laranja (100g/100g). Embalagem primária: Deverá ser envasado assepticamente em embalagem "tetra brick" que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração, com canudo acoplado. A embalagem deverá conter capacidade de 200ml a 350ml. A embalagem deverá apresentar a descrição: Diet e/ou Zero açúcar e/ou Sem adição de açúcar. Embalagem secundária: as embalagens secundárias deverão ser acondicionadas: Opção A: em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo no máximo 27 (vinte e sete) unidades cada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009; Instrução Normativa nº 05, de 31/03/2000 – MAPA; Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000, do M.A.A.; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 34, de 04/10/2006 – MAPA; Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA; Decreto nº 8198, de 20/02/2014. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô para o suco de uva, cor amarelo alaranja para o suco de laranja, odor e sabor próprios de uva e da laranja. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. SUCO INTEGRAL SABOR UVA OU LARANJA, 200 A 350 ML Suco de uva tinto integral obtido da parte comestível da uva (Vitis spp.) e suco integral de laranja obtido da parte comestível da laranja (Citrus Sinensis), bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída em água, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva ou laranja (100g/100g). Embalagem primária: Deverá ser envasado assepticamente em embalagem "tetra brick" que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração, com canudo acoplado. A embalagem deverá conter capacidade de 200ml a 350ml. Embalagem secundária: as embalagens secundárias deverão ser acondicionadas: Opção A: em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo no máximo 27 (vinte e sete)	UN	5.800	4,08	23.664,00

		unidades cada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009; Instrução Normativa nº 05, de 31/03/2000 – MAPA; Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000, do M.A.A.; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 34, de 04/10/2006 – MAPA; Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA; Decreto nº 8198, de 20/02/2014. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô para o suco de uva, cor amarelo alaranja para o suco de laranja, odor e sabor próprios de uva e da laranja. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	177	23685 - SUCO INTEGRAL SABOR UVA OU LARANJA, 200 A 350 ML 200 A 350 ML Suco de uva tinto integral obtido da parte comestível da uva (Vitis spp.) e suco integral de laranja obtido da parte comestível da laranja (Citrus Sinensis), bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída em água, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva ou laranja (100g/100g). Embalagem primária: Deverá ser envasado assepticamente em embalagem "tetra brick" que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração, com canudo acoplado. A embalagem deverá conter capacidade de 200ml a 350ml. Embalagem secundária: as embalagens secundárias deverão ser acondicionadas: Opção A: em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo no máximo 27 (vinte e sete) unidades cada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009; Instrução Normativa nº 05, de 31/03/2000 – MAPA; Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000, do M.A.A.; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 34, de 04/10/2006 – MAPA; Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA; Decreto nº 8198, de 20/02/2014. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô para o suco de uva, cor amarelo alaranja para o suco de laranja, odor e sabor próprios de uva e da laranja. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Uni	12.450	7,12	88.644,00
1	178	156856 - Sardinha em óleo comestível. Apresentação: Lata de 125gr. Características: Ao natural. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 02 anos a contar da data de entrega. Em conformidade com IN MAPA nº 22/2011 do Min. da Agricultura e diplomas complementares.	Uni	1.010	5,89	5.948,90
1	179	159254 - Suco SEM AÇÚCAR sabores 200ml Suco SEM AÇÚCAR sabores 200ml Néctar de fruta sem adição de açúcar, com no mínimo 30% de suco de fruta, bebida não fermentada, não alcoólica, Sabores: uva, laranja, maçã, maracujá ou abacaxi. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Embalagem primária: caixa cartonada aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica que não permita a passagem de ar e luz, sem a necessidade de refrigeração, com canudo embalado acoplado. A embalagem deverá conter capacidade de 200ml. Embalagem secundária: as embalagens secundárias deverão ser acondicionadas: Opção A: em bandejas de papelão reforçado e vedadas com plástico, contendo no máximo 27 (vinte e sete) unidades cada. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto 6.871, de 04/06/2009; Instrução Normativa nº 05, de 31/03/2000 – MAPA; Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000, do M.A.A.; Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 34, de 04/10/2006 – MAPA; Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/2014 – ANVISA; Decreto nº 8198, de 20/02/2014. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô para o suco de uva, cor amarelo alaranja para o suco de laranja, odor e sabor próprios de uva e da laranja. Características Macroscópicas e	Uni	2.000	3,67	7.340,00

		Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	182	148916 - TRIGO PARA QUIBE, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Trigo para quibe, obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: Trigo para quibe, obtido através do grão de trigo integral selecionado, quebrado e torrado. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma característico, sabor característico, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem plástica de 500g, acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente termossoldado. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	kg	400	12,78	5.112,00
1	183	148917 - UVA PASSA PRETA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Sem semente, desidratada, inteiras, isenta de fermentações, manchas, defeitos e mofo. Isenta de açúcares. Sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: A uva passa preta deverá apresentar sabor característico, isento de sabores estranhos. Textura macia. Características sensoriais (organolépticas): cor, sabor e odor devem ser característicos e deve ser ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, com capacidade mínima de 100 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	kg	115	33,11	3.807,65
1	185	148918 - VINAGRE DE ALCOOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Vinagre de álcool (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinadas a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microrganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica. Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na	Uni	2.556	2,32	5.929,92

Assinado por 1 pessoa: JOSÉ EDELTRUDES DA COSTA FERREIRA NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/63D1-57A3-3DC9-29FC> e informe o código 63D1-57A3-3DC9-29FC

		detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 12 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.				
1	186	123417 - VINAGRE EM SACHÊ 4 ML, CX MÍNIMO 192 UND Vinagre fermentado acético de álcool, água potável, corante natural INS 150a e conservador INS 224 - Acidez mínima 4%. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Sachê contendo 4 ml, cx com no mínimo 192 und.	CX	95	36,04	3.423,80
1	187	42675 - farinha de aveia farinha de aveia (embalagem de 1 Kg)	KG	450	15,54	6.993,00
1	188	42690 - sagu (embalagem 500g)	UNI	510	6,94	3.539,40
1	189	35736 - ÁGUA DE COCO, 200ML Concentrada reconstituída, sacarose (menos de 1% para padronização do produto e conservador INS 223) Produto envasilhado à temperatura ambiente (15 até 30°C) Reg. Prod. MAPA nºPA. Embalagem contendo 200 ml.	Uni	8.400	3,17	26.628,00
1	190	148943 - ÓLEO DE GIRASSOL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: óleo de girassol, refinado, obtido da semente de girassol, por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Produto destinado ao atendimento de crianças com alergia à soja. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabor característico; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: embalagem plástica contendo 900ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Uni	150	12,80	1.920,00
1	191	148914 - ÓLEO DE SOJA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA 900ml Óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a	Uni	8.501	7,17	60.952,17

		saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
1	Valor total do lote					3.764.820,77
2	1	148812 - ABOBRINHA ITALIANA (VERDE) Abobrinha italiana (verde) com no mínimo 200 gr/unidade, de preferência com a presença do pedúnculo, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	4.200	3,80	15.960,00
2	2	148849 - GOIABA VERMELHA. Goiaba, cor vermelha, 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, isento de parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.152	5,59	6.439,68
2	3	148830 - LARANJA PÊRA. Laranja pêra, tipo I, classe 85 a 93, coloração c2 a c3. Deve apresentar mínimo de 45% de suco. Deve estar madura, no grau máximo de evolução no tamanho, firme e com brilho. Deve apresentar aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	13.500	3,97	53.595,00
2	6	148842 - MELANCIA. Melancia, tamanho médio, entre 9 a 12 Kg a unidade, redonda, graúda, frutos perfeitos, de coloração uniforme, madura, com polpa firme e intacta, isentos de danos mecânicos, manchas, pragas ou doenças. O fruto deve ter pedúnculo. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	4.440	2,97	13.186,80
2	7	148850 - ABACATE. Abacate, in natura, de 1º qualidade, peso médio por unidade de no mínimo 500g e com tamanho uniforme. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. A polpa deve estar intacta e firme. Isenta de defeitos, podridão, danos físicos e fermentos decorrentes do manuseio e transporte. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Preferencialmente orgânico.	KG	2.196	6,11	13.417,56
2	8	148844 - ABACAXI PÉROLA. Abacaxi pérola, grau médio de amadurecimento, fruto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5Kg a unidade. Deve estar no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Deve ser uniforme, sem fermentos ou defeitos. Pertencente ao grupo II, polpa branca, sub grupo colorido, classe 2 e categoria 1, conforme instrução normativa nº 001, de 1 de fevereiro de 2002. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	3.950	7,03	27.768,50
2	9	148811 - ABÓBORA CABOTIÁ. Descrição do produto: Abóbora cabotiã, tamanho médio, pesando entre 900 e 1200 gr, de 1ª qualidade, madura, uniforme, sem defeitos, turgescer, intacta, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	3.200	3,59	11.488,00
2	10	23385 - ABÓBORA PAULISTA OU MENINA Abóbora Paulista ou Menina, tamanho médio, pesando entre 900 e 1200 gr, de 1ª qualidade, madura, uniformes, sem defeitos, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNPA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos	KG	5.100	4,31	21.981,00

		procedimentos determinados pela ANVISA.				
2	11	148813 - ACELGA. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Peso mínimo de 1,2Kg. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	950	4,72	4.484,00
2	14	156828 - AGRIÃO, MÍNIMO 120 GR Fresco, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isentam de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 120gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	Uni	1.220	4,23	5.160,60
2	15	148814 - AIPIM. Aipim/Mandioca, tipo branco, de 1ª qualidade, raízes novas e grandes, pesando de 500 a 800 gramas por unidade. Deve estar no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniforme, fresca, com casca, inteira, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isenta de umidade de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	2.400	6,03	14.472,00
2	16	148815 - ALFACE CRESPA Verde (coloração uniforme), em pés, firme e intacta, grau de hidratação de bom a excelente (excelente: folhas sem sinal de partes murchas; bom: presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde). Bem formada, firme, folhas sem excesso de terra aderida, grau de limpeza de bom a excelente (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos; bom: alguma presença de terra fina e restos vegetais nas folhas mais externas). Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas; sem manchas e apodrecimento, livres de sujidades, parasitas, larvas, danos fisiológicos e pragas. Peso mínimo de 350gr. Produtos deteriorados não serão aceitos. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.740	5,22	9.082,80
2	17	156831 - ALHO PORÓ	Uni	1.070	5,95	6.366,50
2	18	148816 - ALHO. Alho nobre, grupo branco, tipo especial, classe 6, em cabeça. Deve apresentar as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de pragas e substâncias nocivas à saúde. De acordo com a Portaria nº 242, de 17 de setembro de 1992. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	615	30,06	18.486,90
2	19	126532 - AMEIXA Fruto procedente de ameixeira, com casca vermelha. Deve ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Sem manchas ou defeitos na casca. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA	KG	750	10,82	8.115,00
2	37	148817 - BANANA BRANCA/PRATA. Banana branca/prata, em pencas integras, de primeira qualidade, tipo 1, classe 13 para comprimento (de 13 a 16 cm) e com grau médio de amadurecimento. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Deve obedecer a Portaria nº 126, de 15/05/81. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	15.460	4,95	76.527,00
2	38	148818 - BATATA DOCE. Batata doce roxa, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, de tamanho grande ou médio, inteira, uniforme, sem defeitos, com casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Deve estar livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	5.400	4,12	22.248,00
2	39	148820 - BATATA INGLESA. Batata inglesa comum especial, nova, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	10.960	4,38	48.004,80
2	41	118640 - BERINGELA Tamanho e coloração uniforme, firme e intacta sem lesões físicas ou mecânicas (rachaduras, perfurações, cortes) sem sujidades, parasitase larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.700	5,10	8.670,00
2	42	148821 - BETERRABA. Beterraba sem folhas, bulbo de tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gr a unidade, uniforme. Devem apresentar as	KG	2.500	4,67	11.675,00

		características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
2	50	148822 - BRÓCOLIS CHINÊS Brócolis chinês, fresco, tipo bouquet, sem folhas. Flores íntegras, firme, tamanho médio, sem manchas nem sinais de apodrecimento, de primeira qualidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso mínimo 250 gr. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	2.900	8,35	24.215,00
2	54	148845 - CAQUI FUYU. Caqui de 1ª qualidade, bem desenvolvido com amadurecimento adequado para consumo. Devem ser compactos e firmes e atingir grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie. Isentos de sujidades, rachaduras, cortes e perfurações. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.110	7,40	8.214,00
2	58	148823 - CEBOLA. Cebola de cabeça graúda, de 1ª qualidade, grupo 1, tamanho médio, pesando entre 100 a 200 gr a unidade. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	15.790	4,74	74.844,60
2	59	156827 - CEBOLINHA, MÍNIMO 100 GR Talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, peso mínimo 100g (sem raízes). De acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr.	Uni	6.550	2,71	17.750,50
2	60	148824 - CENOURA. Cenoura de 1ª qualidade, grupo nantes ou brasiliana, classe 14 a 18, de tamanho médio, pesando entre 70 a 140 gr a unidade. Sem folhas, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	9.340	4,87	45.485,80
2	61	148825 - CHEIRO VERDE 100 GR Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho composto de cebolinha e salsinha igualmente distribuídos, viçoso, brilhante, fresco, sem raízes e excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, limpos, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	UN	1.580	6,43	10.159,40
2	62	23401 - CHICÓRIA, MÍNIMO 250 GR Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo 250gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	Uni	900	3,71	3.339,00
2	65	148826 - CHUCHU. Chuchu de 1ª qualidade, tamanho médio, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 a 400 gr a unidade. Deve apresentar tamanho e coloração uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	5.320	3,62	19.258,40
2	71	148827 - COUVE FLOR. Couve-flor fresca, de primeira, classe 4 a 7, cor branca ou creme sem manchas escuras, tipo I, limpa, sem folhas. Deve ser firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidade. Deve ser isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras e livres de umidade externa anormal. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.300	6,90	8.970,00
2	72	148828 - COUVE MANTEIGA. Couve manteiga, de boa qualidade apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peso de aproximadamente 400g por maço. Não será aceita couve com coloração amarelada. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.300	5,58	7.254,00
2	87	148829 - ESPINAFRE. Fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida firme e intacta, isento de materiais terrosos e unidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, em maço, com folhas íntegras, frescas, verde escura de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	600	5,24	3.144,00
2	108	156818 - GENGIBRE Gengibre fresco, casca fina, de qualidade, categoria extra,	KG	20	17,21	344,20

		apresentando grau de maturação mínimo que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades parasitas e larvas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.				
2	110	156829 - HORTELÃ, MÍNIMO 200 GR Maço industrial (quantidade generosa) contendo ramos de hortelã. Cor verde sem manchas, de boa qualidade. Com ausências de sujidades, parasitas e larvas, material terroso e umidade, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peso mínimo 200gr	Uni	580	4,66	2.702,80
2	116	148831 - LIMÃO THAITI. De primeira, classe 47 ou 50, coloração c3, tipo 1. Deve apresentar mínimo de 40% de suco. Deve ser fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar maduro, com polpa firme e intacta, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.196	4,11	4.915,56
2	124	148833 - MAMÃO FORMOSA. Mamão formosa, classe i a k (de 670 g a 1300 g) e categoria extra, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deve apresentar 80 a 90% de maturação, ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	4.350	7,38	32.103,00
2	125	156819 - MANDIOQUINHA SALSA Mandioquinha-salsa de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	2.600	5,46	14.196,00
2	126	148843 - MANGA TOMMY. Manga de 1ª qualidade, com características bem definidas, sã, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Deve ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	3.360	6,07	20.395,20
2	128	166284 - MANJERICÃO FRESCO MÍNIMO 100 GR primeira qualidade, folhas verdes, sem amarelados ou partes apodrecidas, máxima firmeza, macio, fresco. Sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. MAÇO.	UN	300	2,98	894,00
2	130	156815 - MARACUJÁ fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	900	9,11	8.199,00
2	132	148832 - MAÇÃ FUJI. Maçã Fuji de 1ª qualidade, grupo rajada, classe de 70 a 80 mm, tipo 02. Deve obedecer a Instrução Normativa MAPA nº 50, de 03/09/2002. Deve ser de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	5.780	8,18	47.280,40
2	133	156816 - MELÃO AMARELO Fruto de tamanho médio, fresco, de primeira qualidade, categoria extra, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação mínimo que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	3.140	6,35	19.939,00
2	139	156830 - Morangos em bandeja de 300g bandeja de morangos com peso mínimo de 300 gramas. Categoria I. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade máxima do produto na data da entrega.	Uni	1.900	8,96	17.024,00
2	143	148835 - OVOS DE GALINHA.. Ovos vermelhos de galinha, classe A, tipo 3 grande. Fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, com cor, odor e sabor normais. Deve pesar no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Deve estar embalado em caixa descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade.	DZ	13.890	9,67	134.316,30

		Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
2	147	156820 - PEPINO JAPONÊS Pepino aodai, grupo japonês subgrupo verde escuro, classe 15 tamanho aproximadamente 15 a 20 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, passado ou torto), categoria extra. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.300	3,80	4.940,00
2	148	156817 - PERA Pera de 1ª qualidade, bem desenvolvidas com amadurecimento adequado para consumo, devem ser compactas e firmes. Deve atingir grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Isentas de sujidades, rachaduras, cortes e perfurações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.110	8,41	9.335,10
2	151	156821 - PIMENTÃO AMARELO Legume in natura, tipo Pimentão, espécie amarelo, classe de aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm, subclasse 06, diâmetro maior que 6 e menor que 8 cm, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimado, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra, consistência firme. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, e cor da espécie e variedade, deve estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	830	9,30	7.719,00
2	152	156822 - PIMENTÃO VERDE deverá estar fresco e são, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isentas de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência, danos oriundos de manuseio, transporte e mecânico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	760	5,88	4.468,80
2	153	156823 - PIMENTÃO VERMELHO Deverá estar fresco e são, no ponto de maturação adequado para o consumo, sem substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isentas de enfermidades, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência, danos oriundos de manuseio, transporte e mecânico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	830	8,37	6.947,10
2	161	23701 - PÊSSEGO Procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	740	11,63	8.606,20
2	165	128334 - RADITE, MÍNIMO 300 GR Hortalica do tipo folha mais alongadas, estreitas, de boa qualidade apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio. Peso mínimo 300gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	Uni	700	3,56	2.492,00
2	166	148837 - REPOLHO ROXO. Repolho roxo de tamanho médio, primeira qualidade, pesando entre 1,5 Kg e 2,5 kg a unidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.600	4,95	7.920,00
2	167	148839 - REPOLHO VERDE. Repolho verde de tamanho médio, primeira qualidade, pesando entre 1,5 Kg e 2,5 kg a unidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.600	4,68	7.488,00
2	171	156824 - RÚCULA, MÍNIMO 120 GR Rúcula fresca de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embaladas em sacos plásticos atóxico individualmente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa, peso mínimo de	Uni	1.900	3,20	6.080,00

		120gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.				
2	174	156825 - SALSINHA, MÍNIMO 100 GR Folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnpa, peso mínimo de 100gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	Uni	6.486	2,74	17.771,64
2	180	148847 - TANGERINA, ESPÉCIE POKAN/MEXERICA. Fruta in natura, tipo tangerina, espécie pokan / mexerica, deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão estar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	1.590	5,14	8.172,60
2	181	148840 - TOMATE. Tomate, grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento ("tomate salada"), classe média, com diâmetro transversal de 50 a 60 mm (oblongo) ou 65 a 80 mm (redondo), tipo especial, pesando de 100 a 200 gramas a unidade. Não deve apresentar manchas e ferimentos na casca. Deve ter a coloração uniforme e brilho, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	12.730	7,85	99.930,50
2	184	148841 - VAGEM. Vagem curta, tipo extra AA, característica de cultivar bem definida, bem formada, com vagem de formato retilíneo. Vagens tenras, aparência fresca, de cor verde, partindo-se nas pontas facilmente ao serem vergadas, possuir grãos salientes nas vagens, limpas, livres de danos mecânicos e pragas. Deve ter tamanho e coloração uniforme, estar livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio ou transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	788	11,15	8.786,20
2	Valor total do lote					1.122.730,44
3	156	110869 - PRESUNTO FATIADO Presunto de pernil, cozido, sem capa de gordura. Conforme portaria 765/2023 do Ministério da Agricultura e Pecuária. Embalagem plástica com no mínimo 150 gr.	KG	1.066	52,17	55.613,22
3	162	14129 - QUEIJO MUSSARELA EM EMBALAGENS COM 4 KG Queijo Tipo Mussarela de leite de vaca de boa qualidade, não prensado, de consistência semi dura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechado, pesando cerca de 4 Kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 11 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	UNI	50	149,08	7.454,00
3	164	166491 - Queijo Mussarela Queijo Muçarela – em KG, 1º Qualidade, valor mensurado por kg do produto. A embalagem de transporte 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 embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/Sif/Dipoa e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a Partir da data de entrega na unidade requisitante. Fatiado em lâminas de 30g. Embalagem com no mínimo 150 gr.	KG	1.426	48,05	68.519,30
3	173	14985 - SALSICHA Características: Carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fêcula de mandioca, sal, maltodextrina. Pacote com no mínimo 500 gr.	KG	2.092	15,38	32.174,96
3	Valor total do lote					163.761,48
4	111	150356 - IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU INTEGRAL Descrição do objeto: produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-láticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Os fermentos lácticos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, não devendo, o produto, ter sido submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados a base de frutas que um deverá ser no sabor morango, e também em outros sabores	L	800	12,01	9.608,00

		como coco, abacaxi, maracujá e ameixa) e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM. Os iogurtes classificados como parcialmente desnatado deverão ter conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g, enquanto que os classificados como integrais, deverão apresentar conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados a base de frutas que deverá ser no sabor morango e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais, devendo ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM. Os iogurtes classificados como parcialmente desnatado deverão ter conteúdo de matéria gorda máximo de 2,9g/100g, enquanto que os classificados como integrais, deverão apresentar conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio da fruta adicionada. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Embalagem primária: sacos plásticos de 900 ml a 1 litro. Deve estar acondicionado em embalagens integrais, sem vazamento. Deverá ser transportado em caminhão refrigerado até 8°C. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixas plásticas limpas retornáveis ou caixas de papelão lacradas com até 12 litros cada. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 dias a partir da data da entrega.				
4	Valor total do lote					9.608,00
5	100	128919 - FILÉ DE PEIXE TILÁPIA CONGELADO Filé de peixe do tipo Tilápia, pesando de 120 a 160g cada; Ideais para preparações grelhadas, ao molho e assada no forno. Deverão apresentar-se congelados individualmente, sem pele, escamas, espinhas e vísceras. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 15% do peso líquido do produto descongelado e drenado. O produto final não deverá conter materiais estranhos a sua composição e deverá estar isento de micro-organismos capazes de constituir perigo à saúde do consumidor. Deve estar livre de sabores e odores estranhos. Textura: não amolecida; Cor: livre de manchas; Aroma: fresco; Conservantes artificiais: SEM nitrito, SEM nitrato. Acondicionado de acordo com a legislação vigente: em saco plástico de polietileno, transparente e atóxico. A embalagem primária do produto deverá ser transparente com fechamento hermético inviolável de polietileno, atóxico. No rótulo deve constar no mínimo: a denominação do produto, tipo de pescado, data de fabricação, data de validade, temperatura de armazenamento, número do lote, procedência e informação nutricional, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. Deve conter 1kg (um quilo) do produto. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita, gomada, plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulada. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e /ou deterioração. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 45 dias antes da data de entrega. Peso: 1kg (um quilo) do produto por embalagem	KG	5.500	41,36	227.480,00
5	Valor total do lote					227.480,00
6	44	128922 - BIFE COXÃO MOLE 130gr APROXIMADAMENTE Carne bovina tipo coxão mole em bifes: congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; no máximo 05% de sebo e gordura; pesando aproximadamente 130gr cada; a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 0,5%. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade,	KG	7.800	39,09	304.902,00

		quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Peso: 5kg (cinco quilos) do produto por embalagem				
6	45	137177 - BIFE DE LOMBO SUÍNO 11-BIFE DE LOMBO SUÍNO Bife preparado do lombo suíno, sem osso, corte cárneo suíno magro, produto de qualidade, congelada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), cortada em filé com aproximadamente 130 a 150 gramas cada. Embalagem primária: a embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. Embalagem secundária: a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre -15 e -18 °C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas microbiológicas e microscópicas já especificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. Peso: 5kg (cinco quilos) do produto por embalagem	kg	6.000	30,12	180.720,00
6	55	120518 - CARNE BOVINA TIPO TATU EM PEÇA Carne bovina tipo Tatu em peça inteira: congelada; limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, e no máximo 5% de sebo e gordura. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 0,5%. Embalagem primária: a embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. Embalagem secundária: a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre -15 e -18 °C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas microbiológicas e microscópicas já especificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	7.600	37,52	285.152,00
6	56	148920 - CARNE BOVINA, ISCAS DE PATINHO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: Carne bovina tipo Patinho em isca, congelada, limpa. Cada isca deverá ter tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura. O produto deve ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou	kg	7.830	34,21	267.864,30

		inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características e qualidade da carne. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O tipo de corte (patinho) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 10%). A carne bovina tipo patinho em isca congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, elástica, firme e com odor agradável, cortada em iscas de aproximadamente 6 cm de comprimento por 2 cm de largura. Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 10%. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: o pacote de carne tipo patinho em isca congelada deverá apresentar peso líquido de 01 kg, com embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte da carne e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 25kg. O produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
6	57	148919 - CARNE BOVINA, MÚSCULO MOÍDO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do músculo traseiro do coxão, seguido de imediato congelamento. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Percentual máximo de gordura admitido de até 10%. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Características gerais: O tipo de corte (músculo) deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de cartilagem, aponevroses e do excesso de gordura, a qual deverá ser inferior a 10%). O produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C. A carne moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido). A carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 10%. Características sensoriais (organolépticas): Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Embalagem primária: o pacote de carne moída congelada deverá apresentar peso líquido de 01kg, com a embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que	kg	9.630	28,19	271.469,70

		resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome da carne e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. O produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.				
6	105	128925 - FÍGADO BOVINO BIFE Fígado bovino cortado em bife de primeira qualidade, limpo, congelado a -12°, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) cortado em bifes de aproximadamente 130 a 150 gramas cada. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 01 kg (um quilo) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. <u>Peso: 1kg (um quilo)do produto por embalagem</u>	KG	1.000	20,00	20.000,00
6	145	120522 - PATINHO CORTADO EM CUBOS DE 70GR APROXIMADAMENTE carne bovina do tipo patinho, cortado em cubos, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; no máximo 05% de sebo e gordura, pesando entre 70 gr cada cubo aproximadamente. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Percentual máximo de gordura permitido de até 05%. Embalagem primária: a embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 05 kg (cinco quilos) do produto. Na embalagem deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, DIPOA número 304 de 22/04/1996 e número 145 de 22/04/1998, da Resolução da ANVISA número 105 de 19/05/1999. Embalagem secundária: a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotulados de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Transporte: o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre -15 e -18 °C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas microbiológicas e microscópicas já especificadas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	KG	7.800	34,77	271.206,00
6	Valor total do lote					1.601.314,00
Total Geral						6.889.714,69

Nota 01: Os lances no sistema Comprasgov serão pelo valor total de cada lote.

Nota 02: Quaisquer divergências existentes entre a descrição do objeto deste Edital e o descritivo do objeto disposto no site www.gov.br/compras, prevalecerá a descrição deste Edital.

ANEXO II - DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA

185 - 1 . 5002 . 12 . 365 . 1905 . 2.38 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
504 - 1 . 11001 . 8 . 244 . 1907 . 2.81 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
438 - 17 . 36001 . 6 . 181 . 1906 . 2.202 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
629 - 1 . 8001 . 4 . 121 . 1906 . 2.71 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
501 - 7 . 30002 . 27 . 812 . 1920 . 2.78 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
435 - 17 . 36001 . 6 . 181 . 1906 . 2.200 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
800 - 2 . 27001 . 8 . 245 . 1907 . 2.123 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
557 - 2 . 27001 . 8 . 245 . 1907 . 2.123 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
556 - 2 . 27001 . 8 . 245 . 1907 . 2.123 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
300 - 11 . 29001 . 6 . 182 . 1913 . 2.175 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
427 - 17 . 36001 . 6 . 122 . 1906 . 2.197 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
555 - 2 . 27001 . 8 . 245 . 1907 . 2.123 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
619 - 13 . 25001 . 23 . 695 . 1911 . 2.180 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
554 - 2 . 27001 . 8 . 245 . 1907 . 2.123 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
168 - 1 . 5001 . 12 . 122 . 1905 . 2.35 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
549 - 2 . 27001 . 8 . 245 . 1907 . 2.121 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
548 - 2 . 27001 . 8 . 245 . 1907 . 2.121 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
547 - 2 . 27001 . 8 . 245 . 1907 . 2.121 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
546 - 2 . 27001 . 8 . 245 . 1907 . 2.121 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
32 - 1 . 2004 . 2 . 62 . 1902 . 2.12 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
158 - 1 . 7004 . 6 . 452 . 1908 . 2.68 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
414 - 9 . 22001 . 18 . 541 . 1916 . 2.171 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
905 - 11 . 29001 . 6 . 182 . 1913 . 2.175 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
217 - 1 . 5002 . 12 . 361 . 1905 . 2.48 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
408 - 9 . 22001 . 18 . 541 . 1916 . 2.169 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
472 - 5 . 33001 . 13 . 122 . 1919 . 2.150 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
87 - 1 . 3006 . 4 . 126 . 1902 . 2.26 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
407 - 9 . 22001 . 18 . 541 . 1916 . 2.169 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
273 - 15 . 35001 . 17 . 512 . 1916 . 2.189 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
465 - 7 . 30002 . 27 . 812 . 1920 . 2.162 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
16 - 1 . 2001 . 4 . 122 . 1902 . 2.7 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
462 - 7 . 30002 . 27 . 812 . 1920 . 2.161 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
589 - 1 . 12001 . 6 . 181 . 1908 . 2.99 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
396 - 8 . 28001 . 10 . 331 . 1912 . 2.165 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
136 - 1 . 7001 . 15 . 452 . 1906 . 2.63 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
72 - 1 . 3004 . 4 . 122 . 1902 . 2.22 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
583 - 1 . 12001 . 6 . 181 . 1908 . 2.97 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
262 - 15 . 35002 . 17 . 512 . 1916 . 2.194 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
197 - 1 . 5002 . 12 . 365 . 1905 . 2.43 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
705 - 4 . 20001 . 10 . 301 . 1914 . 2.135 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
384 - 4 . 20002 . 10 . 302 . 1915 . 2.149 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
574 - 1 . 13002 . 8 . 241 . 1909 . 2.108 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
830 - 9 . 22001 . 18 . 541 . 1916 . 2.171 . 0 . 449000 Aplicações Diretas

ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA – Publicado no Link: **<https://bc.sc.gov.br/licitacoes.cfm>**

ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA

Prezado Pregoeiro,

Ref.: Licitação Nº *** /**** – Carta-Proposta.

Apresentamos nossa “Carta Proposta” (assinada), para fornecimento do objeto do Edital, a ser prestado, no endereço indicado no Edital e autorização de fornecimento, com todas as despesas inclusas.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

- Empresa:
- CNPJ:
- Endereço:
- Pessoa para contatos:
- Fone/Fax:
- E-mail:
- Domicílio bancário:
- Banco:
- Agência:
- Conta Corrente:

2 - CONDIÇÕES GERAIS

2.1 - A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório, estar ciente de que, neste ato, deverá estar regular perante a Seguridade Social (INSS) e FGTS, obrigações sociais e trabalhistas, bem assim, atender a todas as demais exigências de habilitação que regem a presente licitação e seus anexos integrantes, mantendo todas as condições até o final de vigência contratual.

2.2 - Nos preços indicados na proposta estão incluídos todos os benefícios e os custos diretos e indiretos que forem exigidos para execução do objeto, assim entendido, não só as despesas diretas, pagamento da mão de obra, como também, as despesas indiretas, dentre elas: transporte, despesas financeiras, serviços de terceiros, contribuições devidas à Previdência Social, encargos sociais e trabalhistas; impostos, taxas e emolumentos incidentes sobre a execução dos serviços, ou outras despesas, quaisquer que sejam as suas naturezas.

LOTE	ITEM	MATERIAL/SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	1	*****	****	***		***	***
TOTAL GERAL							***

2.3 - Declaro conhecer a legislação de regência desta licitação e que os serviços serão executados de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, que conhecemos e aceitamos em todos os seus termos;

2.4 - Declaro, também, que nenhum direito a indenização ou a reembolso de quaisquer despesas nos será devido, caso a nossa proposta não seja aceita pela Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú,

seja qual for o motivo.

2.5 – O prazo de validade desta proposta é de _____ (_____) dias corridos, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do Edital de Pregão Eletrônico nº ____/____.

2.6. Declaro que a entrega dos produtos será realizada no prazo de até 10 (dez) dias, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento ou conforme estabelecido no cronograma anexo ao contrato.

2.7 - Desde já, declaro pleno conhecimento e concordância com todas as exigibilidades do Edital e seus Anexos.

Local e data
(Nome e assinatura do representante da pessoa jurídica)
Empresa

Assinado por 1 pessoa: JOSÉ EDELTRUDES DA COSTA FERREIRA NETO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/63D1-57A3-3DC9-29FC> e informe o código 63D1-57A3-3DC9-29FC

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a), portador (a) da Carteira de identidade nº e do CPF nº, DECLARA que:

- 1) Não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
- 2) Não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Por fim, DECLARA estar ciente de que a declaração falsa a sujeitará à declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais.

Por fim, DECLARA que comunicará qualquer ocorrência posterior que modifique as declarações aqui prestadas, ciente de que a não comunicação a sujeitará à declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais.

Local e data
(Nome e assinatura do representante da pessoa jurídica)
Empresa

**ANEXO VI - TERMO DE ANUÊNCIA PARA CITAÇÃO E INTIMAÇÃO POR MEIO
ELETRÔNICO**

NOME DO LICITANTE: (...)
ENDEREÇO COMPLETO: (...)
TELEFONE: (...)
E-MAIL: (...)

(NOME DO LICITANTE), CPF/CNPJ nº (...), com sede na (ENDEREÇO COMPLETO), por intermédio de seu representante legal, (NOME DO REPRESENTANTE LEGAL), inscrito no CPF sob o nº (...), DECLARA:

- 1 - Que autoriza e concorda com o recebimento das citações e intimações exclusivamente por meio eletrônico em eventual processo administrativo de apuração de responsabilidade e penalização pela prática de atos irregulares em processos licitatórios, contratos administrativos ou documento de vínculo obrigacional para com o Município de Balneário Camboriú.
- 2 - Estar ciente de que todos os atos processuais serão digitais e em formato eletrônico, por meio da plataforma 1Doc ou de nova plataforma eletrônica que venha a substituí-la.
- 3 - Estar ciente de que as citações e intimações serão consideradas como válidas no momento em que a plataforma registrar o recebimento e a leitura do e-mail.
- 4 - Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, incluindo a alteração do endereço eletrônico informado quando da licitação.

Local (...), data (...).

Local e data
(Nome e assinatura do representante da pessoa jurídica)
Empresa

ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pregão Eletrônico nº *** - PMBC

Aos ** dias do ***** de ****, o **MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 83.102.285/0001-07, situada na rua Dinamarca, nº 320, bairro das Nações, CEP 88.338-900, representado neste ato pelo seu Prefeito Municipal, Sr. *****, nomeado pela Portaria nº **.*./****, inscrito no CPF nº *.*.*.*.*.*., e a empresa *****, inscrita no CNPJ sob o nº **.*.*.*./****-**, situada na rua *****, nº ****, bairro *****, CEP **.*.*.*., Cidade, Estado, representada neste ato pelo seu representante legal, *****, inscrito no CPF nº *.*.*.*.*.*., doravante denominado **FORNECEDOR**, resolvem firmar o presente ajuste e registrar o(s) preço(s) nesta Ata, atendendo as condições previstas no Pregão Eletrônico nº **** - PMBC sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a ***, especificado(s) no(s) item(ns) ***** do Termo de Referência, anexo ao Edital de Pregão Eletrônico nº ****, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades máximas de cada item, FORNECEDOR e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

FORNECEDOR:						
Denominação: ***** - CNPJ nº **.*.*.*./****-**						
Endereço: *****						
Representante legal: *****						
CPF: *.*.*.*.*.*.						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	MARCA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
VALOR TOTAL						

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS ENTREGAS

3.1. O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços - SRP deverá ser realizado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

3.2. A contratação do item, com fornecimento parcelado, será efetuada conforme a necessidade do Órgão Participante.

3.3. A contratação com o FORNECEDOR registrado será formalizada por intermédio de emissão de nota de empenho e autorização de fornecimento.

3.4. Os itens contratados deverão ser entregues no prazo máximo de ***, a contar da data de recebimento da autorização de fornecimento, que será enviada por meio eletrônico.

3.5. O FORNECEDOR deverá entregar os itens constantes da autorização de fornecimento no local indicado pelo Órgão participante, com a respectiva Nota Fiscal Eletrônica.

3.6. Todas as despesas relacionadas com as entregas em cada Órgão Participante correrão por conta do FORNECEDOR.

3.7. Ficará sob total responsabilidade da proponente vencedora, realizar o transporte adequado e manter em perfeitas condições de armazenamento todos os materiais a serem entregues, garantindo a sua total eficiência e qualidade.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PAGAMENTOS

4.1. O pagamento pela aquisição do objeto da presente Ata, será feito em favor do FORNECEDOR, mediante depósito bancário em sua conta corrente.

4.2. O Órgão Participante efetuará o pagamento em até ***, a contar do recebimento da nota fiscal.

4.3. O número do CNPJ constante das notas fiscais deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação do processo licitatório que está vinculado esta Ata.

4.4. Nenhum pagamento será efetuado ao FORNECEDOR enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira ou técnica que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

4.5. Os preços não serão reajustados durante a validade desta Ata de Registro de Preços, mesmo em caso de prorrogação, mas poderão ser revistos, na forma do Edital e desta ata.

4.6. Se o Órgão Participante não efetuar o pagamento no prazo previsto no Edital e na Ata de Registro de Preços, e tendo o FORNECEDOR, à época, adimplido integralmente as obrigações avençadas, inclusive quanto aos documentos que devem acompanhar a Nota Fiscal, os valores devidos serão monetariamente atualizados, a partir do dia de seu vencimento e até o dia de sua liquidação, segundo os mesmos critérios adotados para atualização de obrigações tributárias, conforme estabelecido no artigo 92 inciso V da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUINTA - DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE

5.1. A Secretaria de Compras é a entidade pública gerenciadora e a *** é a participante do registro de preços.

CLÁUSULA SEXTA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação.

6.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

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

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

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

7.4. A contratação com o FORNECEDOR registrado na ata será formalizada pelo órgão por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho, autorização de fornecimento ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.5. O instrumento contratual de que trata o subitem 7.4 deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

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

7.7. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes.

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

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

7.10. Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; e

7.11. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no subitem 11.

7.12. O preço registrado com indicação do licitante será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

7.13. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital de licitação, sob pena

de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

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

7.15. A Ata de Registro de Preços será assinada por meio de assinatura digital.

7.16. Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas no Edital, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

7.17. Na hipótese de nenhum dos licitantes, que trata o subitem 7.16, aceitar a contratação a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA - DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

8.4. Na hipótese de previsão no Edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.5. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação.

CLÁUSULA NOVA - DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

do preço registrado.

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

9.3. Na hipótese prevista no subitem anterior, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

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

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

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

9.7. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão e o FORNECEDOR deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos dos subitens 11.1 a 11.6, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e na legislação aplicável.

9.8. Na hipótese de cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos termos do subitem anterior, o órgão procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos dos subitens 11.9 a 11.12, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

9.10. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no subitem 9.5 e no subitem 9.6, o órgão atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

10.2. O remanejamento somente poderá ser feito de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. O registro do FORNECEDOR será cancelado pelo gerenciador, quando o FORNECEDOR:

11.2. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado;

11.3. Recusar a nota de empenho ou autorização de fornecimento, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

11.4. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no art. 27, § 2º, do Decreto Federal nº 11.462/2023; ou

11.5. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

11.7. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos subitens 11.1 a 11.6 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

11.9. Por razão de interesse público;

11.10. A pedido do FORNECEDOR, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

11.11. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do arts. 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto Federal nº 11.462/2023.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES

12.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital ou no aviso de contratação direta.

12.2. É atribuição da Secretaria de Compras a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços.

12.3. O órgão gerenciador deverá comunicar à Secretaria de Compras qualquer das ocorrências previstas nos subitens 11.1 a 11.6, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do FORNECEDOR.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES GERAIS

13.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do FORNECEDOR, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

14.1. É competente o foro da Comarca da Balneário Camboriú/SC, para dirimir quaisquer dúvidas, porventura, oriundas da presente Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS NORMAS E PRECEITOS COMPLEMENTARES

15.1. Aplicam-se à execução deste Contrato e aos casos omissos as normas da Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações posteriores, os preceitos do direito público, os princípios da teoria geral dos Contratos e as disposições do direito privado.

Balneário Camboriú, ** de ***** de ****.

Local e data
(Nome e assinatura do representante da pessoa jurídica)
Empresa

ANEXO VIII - MINUTA DE CONTRATO

Aos ** dias do ***** de ****, o **MUNICÍPIO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 83.102.285/0001-07, situada na rua Dinamarca, nº 320, bairro das Nações, CEP 88.338-900, representado neste ato pelo seu Prefeito Municipal, Sr. *****, nomeado pela Portaria nº **./**./****, inscrito no CPF nº **./**./**.-**, doravante denominado **CONTRATANTE** ou **MUNICÍPIO**, e a empresa *****, inscrita no CNPJ sob o nº **./**./**.-**, situada na rua *****, nº ****, bairro ****, CEP **./**./**, Cidade, Estado, representada neste ato pelo seu representante legal, *****, inscrito no CPF nº **./**./**.-**, doravante denominada **CONTRATADA**, ajustam e convencionam as obrigações e compromissos recíprocos que assumem, em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente instrumento contratual, decorrente do Pregão Eletrônico nº **./**.- ****, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, nas condições estabelecidas no Edital e Termo de Referência.

Item	Descrição	Unid. medida	Marca	Quant.	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
***	***	***	***	***	***	***

1.2. Integram e completam o presente contrato como se transcritos estivessem obrigando as partes em todos os seus termos, o Edital, Termo de Referência e demais documentos que integram o processo licitatório de origem e a proposta declarada vencedora.

1.3. O objeto deste termo de contrato será executado sob a forma de execução indireta, em regime de execução de **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO**.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de ** dias/meses, contados do recebimento da Autorização de Fornecedor/da data do presente instrumento contratual, na forma do art. 105 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA - GESTÃO CONTRATUAL

3.1. Os gestores e os fiscais de contratos e os respectivos substitutos serão representantes da Administração designados pela autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou por quem as normas de organização administrativa indicarem, para exercer as funções estabelecidas no arts. 20 ao 24 do Decreto Municipal nº 11.210/2023, observados ainda os requisitos estabelecidos no art. 10º da mesma norma.

3.2. Os fiscais de contratos poderão ser assistidos e subsidiados por terceiros contratados pela administração, observado o disposto no art. 26 do Decreto Municipal nº 11.210/2023.

3.3. As atividades de gestão e de fiscalização dos contratos deverão ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática e exercidas por agentes públicos, por equipe de fiscalização ou por agente público único, assegurada a distinção das atividades.

3.4. Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

3.4.1. Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, de que tratam os incisos II, III e IV do art. 20 do Decreto Municipal nº 11.210/2023.

3.4.2. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.

3.4.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

3.4.4. Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

3.4.5. Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de que trata o inciso I do art. 20 do Decreto Municipal nº 11.210/2023.

3.4.6. Elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133/2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

3.4.7. Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial.

3.4.8. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento.

3.4.9. Realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato referido no art. 25 do Decreto Municipal nº 11.210/2023, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; e

3.4.10. 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 Federal nº 14.133/2021 ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.

3.5. Caberá ao fiscal técnico do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

3.5.1. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências.

3.5.2. 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.

3.5.3. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção.

3.5.4. Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

3.5.5. Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas.

3.5.6. Fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação.

3.5.7. Comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

3.5.8. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal administrativo e com o setorial, conforme o disposto no inciso VII do art. 21 do Decreto Municipal nº 11.210/2023.

3.5.9. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, conforme o disposto no inciso VIII do art. 21 do Decreto Municipal nº 11.210/2023.

3.5.10. Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato referido no art. 25 do Decreto Municipal nº 11.210/2023, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

3.6. Caberá ao fiscal administrativo do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

3.6.1. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas.

3.6.2. Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

3.6.3. Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias.

3.6.4. Atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

3.6.5. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal técnico e com o setorial, conforme o disposto no inciso VII do art. 21 do Decreto Municipal nº 11.210/2023.

3.6.6. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, conforme o disposto no inciso VIII do art. 20 do Decreto Municipal nº 11.210/2023.

3.6.7. Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato referido no art. 25 do Decreto Municipal nº 11.210/2023, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

3.7. Caberá ao fiscal setorial do contrato e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto exercer as atribuições de que tratam o art. 22 e o art. 23 do Decreto Municipal nº 11.210/2023.

CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ ***** (*****).

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento é de até ** (*****) dias úteis/corridos, contados do recebimento da nota fiscal.

6.2. O Município de Balneário Camboriú, em cumprimento ao Tema de Repercussão Geral nº 1.130 do Supremo Tribunal Federal (STF), irá ampliar as hipóteses de retenção de Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) incidentes no pagamento de mercadorias e serviços, de acordo com o disposto na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Os valores ajustados neste contrato poderão ser reajustados, mediante a aplicação so IPCA (Índice

Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) realizado pelo IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) ou outro que venha substituí-lo, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses contado da apresentação da proposta comercial apresentada.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos.
- 8.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 8.3.** Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.
- 8.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO.
- 8.5.** Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente contrato e no Termo de Referência.
- 8.6.** Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste contrato.
- 8.7.** Cientificar o Secretário de Compras para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO.
- 8.8.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.9.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO.
- 8.10.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.11.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1.** Entregar os produtos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da assinatura do contrato e recebimento da Autorização de Fornecimento.
- 9.2.** O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/1990).

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

9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137 inciso II da Lei Federal nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

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

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

9.8. O CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a nota fiscal para fins de pagamento a Certidão Negativa (ou Positiva com Efeito de Negativa) de Débitos Federais; Certidão Negativa (ou Positiva com Efeito de Negativa) de Débitos Estaduais ou Distritais do domicílio ou sede do CONTRATADO; Certidão Negativa (ou Positiva com Efeito de Negativa) de Débitos Municipais do domicílio ou sede do CONTRATADO; Certidão de Regularidade do FGTS; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

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

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

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

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

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei Federal nº 14.133/2021).

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

9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo

complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124 inciso II alínea “d” da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

9.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

9.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei Federal nº 13.709/2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

9.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.20. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA

10.1. Os itens do lote 01 deverão possuir prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, em relação à data do recebimento (quando couber).

10.2. Para produtos em que o prazo de validade seja igual ou inferior a 1 (um) ano, devem apresentar prazo de validade equivalente a 80% do prazo de validade total na data da entrega.

10.3. A contratada deverá garantir a qualidade dos itens fornecidos, reparar, corrigir, remover, as suas despesas, no todo em parte o(s) produto(s) em que se verifiquem danos decorrentes de qualquer evento (problemas de transporte, defeito de fabricação ou de armazenagem, reprovado pela contratante, e outros), providenciando sua substituição, quando for o caso, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, improrrogáveis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o CONTRATADO que:

11.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato.

11.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

11.1.3. Der causa à inexecução total do contrato.

11.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

11.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato.

11.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato.

11.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

11.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

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

11.2.1. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156 §2º da Lei Federal nº 14.133/2021).

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156 § 4º da Lei Federal nº 14.133/2021).

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como nos subitens 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156 §5º da Lei Federal nº 14.133/2021).

11.2.4. Os percentuais de multas a serem aplicadas seguirão o disposto no item 8 do edital.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156 §9º da Lei Federal nº 14.133/2021).

11.3.1. Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156 §7º da Lei Federal nº 14.133/2021).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei Federal nº 14.133/2021).

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

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

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156 §1º da Lei Federal nº 14.133/2021):

11.5.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

11.5.2. As peculiaridades do caso concreto.

11.5.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

11.5.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE.

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

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente (art. 159 da Lei Federal nº 14.133/2021).

11.7. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei Federal nº 14.133/2021).

11.8. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Municipal (art. 161 da Lei Federal nº 14.133/2021).

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no subitem anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.2.1.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas.

12.2.1.2. Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os arts. 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

12.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica CONTRATADA, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos.

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos.

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico- financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, nos termos do art. 131 *caput* da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade CONTRATANTE ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, vide art. 14 inciso IV da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

13.1.1. Gestão/Unidade:

13.1.2. Fonte de Recursos:

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as

disposições contidas na Lei Federal nº 8.078/1990, e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da Assessoria Jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei Federal nº 14.133/2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - FORO

17.1. Fica eleito o foro da Cidade de Balneário Camboriú para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste instrumento contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92 § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Balneário Camboriú, ** de ***** de ****.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 63D1-57A3-3DC9-29FC

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



JOSÉ EDELTRUDES DA COSTA FERREIRA NETO (CPF 054.XXX.XXX-58) em 15/08/2025 15:01:56

GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/63D1-57A3-3DC9-29FC>