



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO
PREGÃO Nº 03/2024
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº: 1536/2024

Modalidade: Pregão 003/2024

Forma: Eletrônica

Tipo de Julgamento: Menor Preço por Item.

Modo de Disputa: Aberto

Objeto: Refere-se à contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, conforme solicitação no Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

O Fundo Municipal de Educação de São Simão – GO, através do Departamento de Licitação com endereço na sede da Prefeitura Municipal de São Simão-GO – Praça Cívica, nº. 01- anexo II, Centro, na cidade de São Simão-GO, através do Pregoeiro e equipe de apoio designados pelo Decreto nº 175/2024 de 06 de fevereiro de 2024, com autorização do Gestor, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), **Decreto** Municipal nº 089 de 12 de janeiro de 2024, Regulamenta ETP – Estudo Técnico Preliminar, **Decreto** Municipal n.º 090, de 12 de janeiro de 2024, regulamenta o Sistema de Registro de Preço, **Decreto** Municipal nº 091 de 12 de janeiro de 2024, Regulamenta TR – Termo de Referência, **Lei** Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006, **Decreto** Municipal 170 de 15 de abril de 2020 e demais condições fixadas neste edital, torna público, para conhecimento dos interessados, que, realizará a licitação na modalidade **PREGÃO, na forma ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **menor preço por item.**

VALOR MÉDIO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 8.635.468,32 (oito milhões seiscentos e trinta e cinco mil quatrocentos e sessenta e oito reais e trinta e dois centavos).

DA SESSÃO PÚBLICA:

LIMITE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:

Dia 30/04/2024 às 08:59 (oito horas e cinquenta e nove minutos).

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia 30/04/2024 às 09:00 (nove horas).

SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO: www.licitanet.com.br

Departamento de Licitação, Praça Cívica, nº 01, Centro, São Simão – GO.

Fone: (64) 3553 – 9527

saosimao.go.gov.br – licitacao@saosimao.go.gov.br

1 - DO OBJETO:

1.1 - Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, conforme solicitação no Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

2- DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 - Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma LICITANET – Licitações Eletrônicas (www.licitanet.com.br), assim, caso haja algum conflito e/ou divergência de informações com relação ao disposto no corpo do Termo de Referência, desde já, informamos que prevalecerá o disposto no Termo de Referência – Anexo I deste edital.

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

2.3- É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item 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.

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

2.5- Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

2.6- Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1- Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2- Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3- Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a

voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4- Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

2.6.6- Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7- A participação nesta licitação implica na aceitação integral das condições estabelecidas neste Edital e a observância de regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive em relação a recursos. O não cumprimento destas condições resultará no impedimento sumário do licitante neste certame.

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

2.6.9- Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.10- Pessoas jurídicas reunidas em consórcio mencionadas no artigo 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

2.7- O impedimento de que trata o item 0 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8- A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 0 e 0 poderão participar no apoio das atividades de

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

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

2.10- O disposto nos itens 0 e 0 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.12- A vedação de que trata o item 0 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.13- A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

2.13.1- O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão abaixo:

AVULSO	MENSAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	ANUAL
R\$ 98,00	R\$ 143,00	R\$ 260,00	R\$ 395,00	R\$ 629,00

2.14 - Em relação aos itens 9,13, 17, 35, 36, 37, 38, 48, 58, 59, 66, 70, 73, 76, 78, 90, 98, 102, 105, 109, 110, 111, 112, 114, 115, 130, poderão participar todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da presente contratação, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

2.14.1 - **Os demais itens são destinados EXCLUSIVAMENTE** as empresas definidas como Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, de acordo com a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

2.14.2 - Na hipótese de não haver microempresas e empresas de pequeno porte interessadas em participar desses itens, o Município poderá aceitar a participação de qualquer pessoa jurídica que satisfaça as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

2.14.3- O BENEFÍCIO REFERIDO NOS ITENS ACIMA, SERÁ EFETIVADO PARA ESTABELECEMOS A PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO, ATÉ O LIMITE DE 10% (DEZ POR CENTO) DO MELHOR PREÇO VÁLIDO, NOS TERMOS DO § 3º DO ART. 48 DA LC 123/2006.

3- DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

3.3- Caso exista identificação do titular da proposta registrada, esta será desclassificada pelo Pregoeiro (a)

3.4- Caso a Administração opte, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no item 0 deste Edital.

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

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

3.5.2- Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.5.3- Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

3.6- O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

3.7.1- Nos itens em que a participação não é exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte, a não assinalação do campo “ não “ apenas resultará na exclusão do tratamento favorecido na LC Lei Complementar 123/2006, mesmo que licitante seja uma microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.8- A falsidade da declaração de que trata os itens 0 ou 0 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.9- Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

3.12.1- 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; e

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

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

3.13.1- Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

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

3.14- O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 0 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4- DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA INICIAL

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

4.1.1- Valor unitário do item;

4.1.2- Marca;

4.1.3- Modelo;

4.1.4- Quando o produto for de fabricação da empresa, os campos marca e modelo deverão ser preenchidos sem identificar o titular da proposta: (Ex: a palavra (marca própria))

4.1.5- Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: Indicando quando for o caso, modelo prazo de validade ou de garantia, inscrição ou número do registro do bem no órgão competente, quando for aplicável;

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

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

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

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

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

4.7- Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

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

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

4.11- Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

4.12- O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Tribunais de Contas (união, estado ou municípios) e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5- DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

5.1.1- O(A) Pregoeiro(a) pode suspender a sessão para visualizar e analisar preliminarmente as propostas ofertadas, inseridas no sistema eletrônico, confrontando as características com as exigências do edital e seus anexos, podendo DESCLASSIFICAR, de forma justificada, aquelas que não atendam as conformidades, sejam omissas ou apresente irregularidades insanáveis.

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

5.2.1- Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

- 5.2.2- A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2.3- A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.3- O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.4- O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5- Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.6- O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.7- Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8- O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9- O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,10% (zero virgula dez por cento).
- 5.10- O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15s (quinze segundos) após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.11- O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.12- Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.12.1- A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 min (dez minutos) e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.12.2- A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 min (dois minutos) e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.12.3- Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

- 5.12.4- Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.12.5- Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.13- Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14- Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.15- Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.16- No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.17- Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 min (dez minutos), a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 hs (vinte e quatro horas) da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, <https://licitanet.com.br/>.
- 5.18- Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.19- Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, identificado, conforme assinalado no campo do sistema LICITANET o porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#).
- 5.19.1- Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.19.2- A mais bem 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 05 min (cinco minutos) controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.19.3- Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na

ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

5.20.1- Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

5.20.2.2- empresas brasileiras;

5.20.2.3- empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.20.2.4- empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

5.21.1- A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a

negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

5.21.4- O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de 02 hs (duas horas), envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

6- DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

6.1- Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 0 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

6.2- A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

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

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

6.3.2- O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

6.3.3- Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4- Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5- Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 0 e 0 deste edital.

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

6.7- Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1- contiver vícios insanáveis;

6.7.2- não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

6.7.4- não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

6.8- 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.

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

6.8.1.1- que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2- inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9- Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

6.9.2- Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.10- 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.

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

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

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

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

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

6.16 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, registro, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pela Pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

8.7.2 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

6.17 - Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade;

7- DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1- Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

da matriz;

7.1.2 - Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização.

7.2- JURIDICA

7.2.1- Ato Constitutivo;

7.2.1.1- No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede ou;

7.2.1.2- Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e alterações em vigor¹, devidamente registradas e arquivadas na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

7.2.1.3- Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Cívicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;

7.2.1.4- Decreto de autorização, em se tratando de empresas 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;

7.2.1.5- Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br, ou;

7.2.1.6- No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, ou;

7.3-FISCAL SOCIAL e TRABALHISTA

1 O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores ainda não consolidadas.

- 7.3.1- Prova de Inscrição no CNPJ. O documento deverá ser expedido no máximo 90 (Noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;
- 7.3.2- Certificado de regularidade relativa ao FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal em vigor;
- 7.3.3- Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT conforme lei 12.440, de 07 de julho de 2011, em vigor;
- 7.3.4- Certidão de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, incluindo os Débitos Previdenciários, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, em vigor;
- 7.3.5- Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado em vigor;
- 7.3.6- Certidão de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;
- 7.3.7- Certidão negativa de falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Caso o documento não declare sua validade somente será aceito documento expedido no máximo 90 (noventa) dias antes da data de sua expedição;
- 7.3.8- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- 7.3.9- Certidão Simplificada, ou Simplificada Digital da Junta Comercial, com data de emissão máxima de 90 (Noventa) dias, para fins de comprovação da condição de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP);
- 7.3.10- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa, cuja comprovação será exigida somente para efeito da assinatura do contrato ou instrumentos que o substitua.
- 7.3.11- A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 2º do Art. 43, da LC 123/2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no § 5º do Art. 90 da Lei nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os

licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.4- DECLARAÇÕES:

- a) **ANEXO II** – Declaração Única
- b) **ANEXO III** – Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte
- c) **ANEXO IV** – Declaração - LGPD
- d) **ANEXO V** – Declaração – Não Emprega Menor

7.5- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.5.1- Comprovação de um ou mais, atestado ou declaração de capacidade técnica emitido por empresa pública ou privada em papel timbrado, constando todos os dados da empresa emitente, período em que a licitante participante forneceu ou prestou serviços do objeto semelhante ao licitado, numeração do contrato que originou a determinada capacidade técnica e se foi satisfatório seu cumprimento;

7.5.2- Comprovação de aptidão (Atestado Capacidade Técnica) para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso

7.5.3- Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados para pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, comprovando sua aptidão de desempenho de atividade condizente com o objeto da respectiva licitação.

7.5.4- Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante

7.5.5- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor

7.5.6- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos

7.5.7- Qualquer informação incompleta ou inverídica constante dos documentos apresentados apurada o(a) pregoeiro(a), mediante simples conferência ou diligência, implicará na inabilitação da respectiva licitante e envio dos documentos para o MP/GO (Ministério Público

de Goiás), para apuração, se possível, de prática delituosa, conforme art. 178 da Lei Federal 14.133/2021, art. 337 - I capítulo IIB Decreto 2848/1940;

7.5.8- Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

7.5.8.1-A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

7.5.8.2- A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

7.5.8.3- A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

7.5.8.4- O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

7.5.8.5-A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

7.5.8.6- Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

7.5.8.7- A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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

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

7.5.11- Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e,

para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.5.11.1- Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

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

7.5.17- A habilitação será verificada através do HABILITANET, nos documentos por ele abrangidos.

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

7.5.19- É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais 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.

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

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

7.5.21- Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no HABILITANET serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.5.22- Na hipótese da Administração optar os licitantes deverão encaminhar, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

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

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

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

7.5.26- Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

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

7.5.28- atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

7.5.30- Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 0

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

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

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

7.5.34 - Havendo restrição quanto à regularidade fiscal ou trabalhista no caso de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Equiparadas, fica concedido um prazo de 05 (Cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pela Pregoeira e equipe de apoio, nos termos da Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

7.5.35 - A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização;

7.5.36 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma;

8 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

8.4- Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

8.7- Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9- DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

9.1- Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

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

9.1.2- dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

9.3.2- quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 16, §3º do Decreto Municipal nº 090/2024.

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

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

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

10- DOS RECURSOS

10.1- A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.2- O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

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

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

10.3.3- na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.4- Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5- O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6- Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

10.10- Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://saosimao.go.gov.br/tp/>.

11- ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1- 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:

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

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

11.1.3- Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

12 - DA ENTREGA DOS ITENS

12.1 - A entrega dos produtos objeto desta licitação será realizada de forma parcelada e diária em até 24 (vinte e quatro) horas da data da solicitação. Devendo portanto, o Contrato ter sempre em seu estoque pequenas quantidades de todos os produtos para que sejam atendidos de forma imediata as requisições do município. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das unidades de ensino requisitantes.

12.2 – Os produtos deverão ser entregues nas unidades de ensino que compõem as Regiões do Município DE SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU. Todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo-se frete, correrão inteira e exclusivamente por conta da futura contratada.

12.3 – A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com a nutricionista da equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

12.4 – Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros – de uma a duas vezes na semana,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,

- Carnes e derivados e produtos congelados, serão entregues conforme demanda e solicitação da Nutricionista Responsável, de acordo com a conveniência e necessidade do setor, ponto a ponto nas escolas, podendo ocorrer entregas diárias, e,
- Alimentos estoque seco (não-perecíveis), quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da unidade.

12.5 – Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

13- DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

- 13.1.1- deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 13.1.2- salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 13.1.2.1- não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 13.1.2.2- recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 13.1.2.3- pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 13.1.2.4- deixar de apresentar amostra;
 - 13.1.2.5- apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 13.1.3- não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 13.1.3.1- recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 13.1.4- apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 13.1.5- fraudar a licitação
- 13.1.6- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 13.1.6.1- agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 13.1.6.2- induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 13.1.6.3- apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 13.1.7- praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 13.1.8- praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

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

13.2.1- advertência;

13.2.2- multa;

13.2.3- impedimento de licitar e contratar e

13.2.4- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3- Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1- a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2- as peculiaridades do caso concreto

13.3.3- as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4- os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

13.4- A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1- Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2- Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6 e 13.1.7, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

13.7- A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.2.5, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8- Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6

e 13.1.7, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.2.5, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

13.9- A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 0, 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.

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

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

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

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

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

14 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1 - As despesas para o presente processo licitatório correrão por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

Manutenção da Merenda Escolar- Material de Consumo

11.05.12 306.1228 2 106 3.3.90.30

Sub-elemento: 07

Fonte: 100 e 115

15- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

15.2- 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.

15.3- A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através de campo específico na Plataforma LICITANET – Licitações Eletrônicas, <https://licitanet.com.br/>.

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

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

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

16- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1- Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10- O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.saosimao.go.gov.br.

16.11- O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de São Simão - GO;

17 - INTEGRAM ESTE EDITAL, PARA TODOS OS FINS E EFEITOS, OS SEGUINTE ANEXOS:

- a) **ANEXO I** - Termo de Referência
APÊNDICE DO ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar
- b) **ANEXO II** – Declaração Única
- c) **ANEXO III** – Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte
- d) **ANEXO IV** – Declaração – LGPD
- e) **ANEXO V** – Declaração – Não Emprega Menor
- f) **ANEXO VI** – Minuta Ata de Registro de Preços
- g) **ANEXO VII** – Minuta Contrato

São Simão - GO, 05 de abril de 2024.

Glenea de Brito Costa
Diretora de Licitação

Aprovador por,

Valdirene Claudia da Silva Oliveira
Secretária Municipal de Educação e Cultura
Decreto 1214/2023

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.

1.2. – Das especificações e critérios de recebimento

a) As especificações e quantitativo constam neste termo, nos termos da tabela abaixo:

Item	Und.	Qtde	Cód.	Descrição	Valor Unit	Valor Total
1	kg	500	137728	ABACATE FORTUNA A: FRUTO DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	R\$ 7,60	R\$ 3.798,35
2	kg	3600	137729	ABACAXI PEROLA A - FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", ESTAR FRESCA E COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, POSSUIR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, MANTENDO A QUALIDADE IDEAL PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR ISENTAS DE LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 9,33	R\$ 33.588,00
3	kg	5000	137727	ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIÁ É O FRUTO, POUÇA OU SEMENTE, UTILIZADA COMO ALIMENTO EM SEU ESTADO NATURAL. CLASSIFICAÇÃO DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM	R\$ 5,16	R\$ 25.800,00



				<p>DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A MORANGA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃOS. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>		
4	kg	2000	137730	<p>ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA ? FRUTO SADIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 11,46	R\$ 22.926,60
5	UNI	150	20316	<p>AÇAFRAO DA TERRA EM PO (CURCUMA) 250G - PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACIOS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PACOTE DE 250G. PRODUTO DE REFERÊNCIA KITANO, SIAMAR, SANDELLA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 18,33	R\$ 2.749,50



6	UN	1800	10561	AÇUCAR 05 KG - AÇÚCAR CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DE CANA, LIVRE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. -EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE MÍNIMA 06(SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 26,16	R\$ 47.093,94
7	PCT	3000	137731	ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 9,16	R\$ 27.480,00
8	kg	<u>1000</u>	44630	ALHO DESCASCADO. Produto refrigerado deverá atender a Resolução Anvisa nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser gráudo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº 6268 de 22/11/07-MA e Lei nº 9972 de 25/05/00 - Anvisa. embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	R\$ 30,70	R\$ 30.696,70
9	kg	5000	44644	ALMÔNDEGA BOVINA (CARNE DE 2ª MAGRA, CONTENDO DE 15 A 20 GRAMAS CADA UNIDADE), OBTIDAS PELA MISTURA DE CARNE BOVINA MOÍDA ADICIONADA DE TEMPEROS (EXCETO PIMENTA), FARINHA DE ROSCA E PROTEÍNA VEGETAL NA QUANTIDADE MÁXIMA DE 4% CONFORME O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALMÔNDEGA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, SOB PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO.	R\$ 30,96	R\$ 154.816,50
10	kg	200	137732	AMEIXA VERMELHA/ROXA- KG. DE 1ª QUALIDADE, GRAU	R\$ 23,53	R\$ 4.706,00



				MÉDIO DE AMADURECIMENTO, NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. IN NATURA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		
11	UN	200	23301	AMENDOIM GRÃOS GRAÚDOS, PACOTE COM 500GR, LIMPOS, CRU, COM PELE, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS PARA USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS 172 DE 22/9/03 E 264 DE 15/10/02 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ZEI, SIAMAR, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 20,83	R\$ 4.166,00
12	UN	600	20049	AMIDO DE MILHO 1KG O AMIDO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS, SAIS E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM CAIXA CONTENDO 1000 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA, MAIZENA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 17,53	R\$ 10.518,00
13	UN	8000	1466	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 PACOTE 5 KG (A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA). ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARASUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS, 0,3G PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL, 0,5G DE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO,	R\$ 42,60	R\$ 340.773,60



				<p>0,5MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCOE VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05 (CINCO) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>		
14	UN	300	11123	<p>AVEIA EM FLOCOS 500 G FLOCOS MÉDIOS, OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS FLOCOS DE AVEIA QUE APRESENTAR ODOR OXIDADO E/OU DE MOFO. OS CEREAIS PODEM SER POLIDOS E LUSTRADOS COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS, TALCO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE O ACRÉSCIMO DE PESO NÃO EXCEDA DE 0.5 %. NÃO PODEM SER UTILIZADOS NO SEU POLIMENTO OU BRILHO, ÓLEOS MINERAIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS RESINOSAS OU GRAXAS NÃO COMESTÍVEIS. OS CEREAIS E OS PRODUTOS DERIVADOS DE CEREAIS INCLUÍDOS NESTA NORMA, NÃO PODEM TER MAIS DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, DE 500G E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA PODERÁ SER DE PAPELÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUAKER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 14,33	R\$ 4.299,00
15	UNI	400	44634	<p>Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.</p>	R\$ 10,66	R\$ 4.265,32



16	UN	600	35534	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FRASCO VIDRO COM 500 ML; ÓLEO COMESTÍVEL; AZEITE DE OLIVA; EXTRA VIRGEM; 1% ACIDEZ MÁXIMA; ISENTO DE RANCO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA 10. MESES A CONTAR DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 270 DE 22/09/2005 E SUAS ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ANDORINHA, GALO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 44,66	R\$ 26.796,00
17	kg	800	137733	BANANA MAÇA: PESO MÉDIO 95 G. ORIGINÁRIO DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABORES CARACTERÍSTICAS DAS VARIEDADES, COM GRAU DE MATUREZA TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO EMPEDRADA, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 13,90	R\$ 11.117,36
18	kg	10000	137734	BANANA PRATA ORIUNDO DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 12,86	R\$ 128.633,00
19	kg	5000	137735	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: TAMANHO UNIFORME. TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA	R\$ 12,00	R\$ 59.983,50



				E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		
20	kg	500	137736	BATATA DOCE AMARELA EXTRA AA: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR ESTRANHO, ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 6,40	R\$ 3.198,35
21	UN	500	137737	BATATA PALHA INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO, SEM GORDURA TRANS. PACOTE DE 800 G. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, SULLPER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 36,50	R\$ 18.248,35
22	kg	250	137738	BATATA SALSA - KG. SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. AUSÊNCIA DE PARASITAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ODOR CARACTERÍSTICO E UMIDADE NORMAL. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 16,00	R\$ 3.999,18
23	kg	100	137739	BERINJELA EXTRA AA: QUANDO CONSTITUÍDA POR LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 8,43	R\$ 843,00
24	kg	3500	137740	BETERRABA EXTRA AA - TAMANHO UNIFORME: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO	R\$ 9,60	R\$ 33.588,45



				<p>TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SEREM DE COLHEITA RECENTE; SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA; QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>		
25	UN	1500	40501	<p>BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO DOCE 250G, TIPO PALITO SALGADO. PRODUTO COMPOSTO POR ALIMENTO IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER INFORMADO DE FORMA CLARA NA LISTA DE INGREDIENTES O TIPO DE GORDURA UTILIZADA. ISENTO DE REALÇADORES DE SABOR E PRODUTOS ARTIFICIAIS COM A FINALIDADE DE CONFERIR SABOR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA CONTENDO NO MÍNIMO 250G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.</p>	R\$ 11,60	R\$ 17.395,05
26	UN	3000	44681	<p>BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G. BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (DECRETO 12.486/78), COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 350G.</p>	R\$ 11,63	R\$ 34.890,00
27	UN	50	44682	<p>BOLACHA DE SAL (TIPO ÁGUA E SAL) ZERO LACTOSE 350G. BOLACHA DE SAL TIPO ÁGUA E SAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO,</p>	R\$ 12,00	R\$ 600,00



				BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 350G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO		
28	UN	50	44638	BOLACHA DOCE (TIPO MARIA) ZERO LACTOSE E SEM OVOS 400G. RECOMENDADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÕES A LACTOSE E A OVOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTEM GLÚTEN. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 400G.	R\$ 11,17	R\$ 558,34
29	UN	3500	40491	BOLACHA ROSQUINHA SABOR COCO, PACOTE COM 700G, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 12.486/78, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 700G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MABEL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 10,83	R\$ 39.083,45
30	BJ	2500	137741	BRÓCOLIS EXTRA: DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA CONFORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO ESTAR FRESCAS E ISENTAS DE INSETOS E	R\$ 10,33	R\$ 25.816,75



				ENFERMIDADES E DE DANOS POR ELES PROVOCADOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. BANDEIJA CONTENDO PELO MENOS 250G PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		
31	UNI	1000	35783	CACAU EM PO SOLUVEL 100% CACAU EM PO SOLUVEL SEM AÇÚCAR. DEVE CONTER ACIMA DE 4G DE FIBRA NA PORÇÃO DE 20 G, POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ADICIONADO EM EMBALAGENS DE 200G. PRODUTO DE REFERÊNCIA, GAROTO, NESTLE, HARALD, SICA O. OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 23,36	R\$ 23.363,30
32	UNIDADE	80	90631	CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG.	R\$ 135,33	R\$ 10.826,66
33	UN	100	732	CANELA EM PO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 25 G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA	R\$ 10,63	R\$ 1.063,00
34	kg	3000	137742	CARA EXTRA A: TUBÉRCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DO ODOR E SABOR MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 13,66	R\$ 40.989,90
35	kg	15000	44645	CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA, entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes.A carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada. O corte deve ser limpo, magro, moído resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens	R\$ 32,60	R\$ 488.950,50



				transparente de no máximo 5kg cada.		
36	kg	15000	44646	CARNE BOVINA EM CUBOS ? Carne bovina (acém, músculo), LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte picados em CUBOS de 3x3x3cm, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com no máximo 5kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados.	R\$ 37,50	R\$ 562.450,50
37	kg	15000	44648	CARNE BOVINA EM ISCAS, Carne bovina de primeira qualidade, LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte iscas contendo no máximo 8 cm x 3 cm cada isca. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados com no máximo 5kg. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura.	R\$ 40,83	R\$ 612.450,00
38	kg	3000	44650	CARNE BOVINA TIPO SECA. CARNE SECA CARNE BOVINA CURADA, SALGADA, SECA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE	R\$ 50,00	R\$ 149.990,10
39	kg	10000	44649	CARNE SUÍNA PERNIL SEM PELE, SEM OSSO, Resfriada, sem gordura aparente, sadio, apresentando cor e odor característico. Cortadas em cubos de 3X3X3 cm. Isento de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminantes. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica e resistente. Embalagem de 5kg. Contendo na embalagem a identificação	R\$ 24,63	R\$ 246.300,00



				do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos e selos do órgão competente e data da embalagem.		
40	kg	5000	27573	CEBOLA SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA). QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE E PARASITAS.(Anvisa).	R\$ 8,63	R\$ 43.150,00
41	kg	6000	662	CENOURA EXTRA AA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, SEREM DE COLHEITA RECENTE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	R\$ 11,03	R\$ 66.180,00
42	UN	150	25014	CHA MATE 250 GR	R\$ 16,53	R\$ 2.479,50
43	MC	2000	23002	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)	R\$ 8,16	R\$ 16.326,60
44	kg	3000	137743	CHUCHU LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A	R\$ 14,33	R\$ 42.990,00



				RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		
45	UN	500	21252	COCO RALADO 1 KG PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, FINO E SEM AÇÚCAR. PRODUTO DE REFERENCIA: SOCOCO, MAIS COCO, DUCOCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 44,33	R\$ 22.165,00
46	UNI	500	20655	COLORAL 500 GRAMAS-COLORAU (URUCUM) PÓ FINO, HOMOGENEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ELOU MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO DE REFERÊNCIA: ALCONDI, SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 24,00	R\$ 11.998,35
47	kg	500	137744	COUVE FLOR EXTRA ? PARTE DA FLOR DA HORTALIÇA, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 17,70	R\$ 8.848,35
48	PCT	1000	137745	COUVE MANTEIGA EXTRA: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO	R\$ 8,00	R\$ 7.996,70



				ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		
49	kg	8000	44653	COXAS E SOBRECoxAS DE FRANGO DESOSSADAS. COXAS E SOBRECoxAS DE FRANGO DESOSSADAS COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	R\$ 17,96	R\$ 143.706,40
50	UN	1500	15106	CREME DE LEITE 1 L - CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE IL. - CREME DE LEITE UHT, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, CONTENDO 1 L DE PESO LÍQUIDO. 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/SLF/DLPOA. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES. PRODUTO DE REFERÊNCIA: PIRACANJUBA, NESTLE, ITAMBÉ OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 22,66	R\$ 33.994,95
51	UN	100	44657	FARINHA DE AVEIA, PRODUTO OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃOS INTEGRAIS DA AVEIA. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: QUAKER, KODILAR, VITAO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 200G.	R\$ 13,60	R\$ 1.359,67
52	UN	2000	13098	FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500 GR, TIPO BIJU, TORRADA, SECA, TIPO 1, AMARELA, BIJUSADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NORMAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 500G CADA. PRODUTO INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: SINHÁ,	R\$ 9,60	R\$ 19.193,40



				AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		
53	UN	1000	31951	FARINHA DE TRIGO 1KG PRODUTO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75MCG DE ÁCIDO FÓLICO E 2,1 DE FERRO, NA PORÇÃO DE 50 G. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE PAPEL ATÓXICA DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 01(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NITA, SOL, CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 7,83	R\$ 7.826,70
54	UN	5000	3791	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ 1 KG -NATURAL CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTE A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDIOS 1,6G E GLICÍDIOS 60,8G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A (TRINTA)DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. - O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, ALÉM DE SER ISENTO DE IMPUREZAS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PRODUTO DE REFERÊNCIA: VERDENSE, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 14,10	R\$ 70.483,50
55	UN	500	2594	FEIJÃO PRETO 1 KG. FEIJÃO, TIPO 1, TIPO CLASSE PRETO, PACOTE COM 1 KG. PRODUTO DE REFERENCIA: ZAEI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 15,49	R\$ 7.746,65
56	UN	350	6393	FERMENTO BIOLÓGICO 0,125KG - INGREDIENTES: LEVEDURA SACHAROMYCES CEREVISIAE E AGENTE DE REHIDRATAÇÃO MONOSTEARATO DE SORBITANA. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO DE PÓ, ESCAMAS, GRÂNULOS OU CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS. COR: DO BRANCO AO CASTANHO CLARO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.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. NÃO	R\$ 12,06	R\$ 4.222,16



				DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. CONTÉM 125G. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, DONA BENTA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		
57	UNI	350	14517	FERMENTO EM PO 250G - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E OU DA UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE; NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO HUMANO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS); COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA02 E 80 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALADO EM LATAS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO 250 CADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIADO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, ROYAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 13,93	R\$ 4.875,50
58	kg	1500	6887	FÍGADO BOVINO. VÍSCERA PROVENIENTE DE ANIMAIS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM BIFES FINOS OU TIRAS, APARADOS, SEPARADOS POR SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. ALIMENTO FRESCO, REFRIGERADO E NÃO CONGELADO. CONSISTÊNCIA FIRME, ELÁSTICA E MACIA. CHEIRO PRÓPRIO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE.	R\$ 15,00	R\$ 22.495,05
59	kg	6000	27006	FILÉ DE PEIXE ? TILÁPIA ? SEM ESPINHAS, SEM ESPINHOS, COURO, PELE, CONGELADO COM COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADA SEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UNID., EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/AVAL MIN DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC. 12.486/78)	R\$ 66,33	R\$ 397.980,00



				E (MA. 2244/97) DEC. 30691 DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AO PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO(ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS O CONGELAMENTO ? PRODUTO DE REFERENCIA KI PEIXE OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.		
60	kg	10000	44659	FILEZINHO DE FRANGO TIPO SASSAMI. Congelamento rápido , individual (IQF), com características próprias da carne citada, odor característico, aspecto firme, não amolecida , não pegajosa. Com rotulagem nutricional e prazo de validade na embalagem de acordo com a Legislação Sanitária, bem como ter registro compatível conforme Legislação Sanitária pertinente. Na data de entrega do produto, a validade não poderá ser inferior a 75 dias. Acondicionada em sacos de polietileno atóxico transparente. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos, e deverão ser retornados no prazo de 24 horas.	R\$ 23,80	R\$ 237.967,00
61	UN	120	44666	Formula infantil de partida a base de soja para lactentes de 6 à 12 meses que atenda as necessidades desta faixa etária . Apresentação em pó. Lata 800gr. Marca de referência: APTAMIL SOYA 2, NAN SOYA ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 146,66	R\$ 17.599,60
62	UN	240	44679	FÓRMULA INFANTIL LACTANTES COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA 800G: FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA PARA LACTANTES A PRIMEIRA INFANCIA O A 36 MESES COM NECESSIDADES DIETOTERAPICAS, À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA (80 A 90% PEPTÍDEOSE10 A 20% DE AMINOÁCIDOS LIVRES), COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA LONGA - LCPUFAS (DHA - DOCOSAHEXAENÓICO E ARA - ARAQUIDÔNICO) E NUCLEOTÍDEOS. INDICADO PARA CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/ OU DE SOJA, SEM QUADROS DE DIARREIA. ISENTO DE SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN; CONTENDO 800 G. PRODUTO DE REFERENCIA: APTAMIL PROEXPERT PEPTI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 327,33	R\$ 78.559,20
63	UN	120	44718	Fórmula infantil lactea especialmente adicionada com prebioticos (90% gos e 10% fos), alem de ferro, vitamina c e dha. Fornece nutrientes em quantidades adequadas para lactantes a partir do 10º mes de vida. Contem prebioticos concentração de 0,8g/100ml. Embalagem de 800gr.	R\$ 157,33	R\$ 18.879,60



64	UN	600	18537	<p>FÓRMULA INFANTIL P/ LACTENTES 800G - É UMA FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. USADA EM CRIANÇAS DE 0(ZERO) A 6(SEIS) MESES DE IDADE. PARA CONTRIBUIR NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO, O LEITE DEVERÁ CONTER UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: 70% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE 30% CASEÍNA. GORDURAS: 97%GORDURA VEGETAL ÓLEO DE PALMA, ÓLEO PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA E 3% GORDURA LÁCTEA ADVINDA DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. CARBOIDRATOS: 100% LACTOSE, PREBIÓTICOS: 4GR / LITRO 90% GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS 10% FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LACTOSE, LEITE EM PÓ DESNATADO, OLÉINA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATODESÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS C, TAURINA, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINAB1,VITAMINAB2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINA B12 EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. RECONSTITUIÇÃO: UMA MEDIDA RASA DE PÓ 4,43GR PARA CADA30MLDE ÁGUA MORNIA, PREVIAMENTE FERVIDA, CORRESPONDENDO A UMA DILUIÇÃO A13,3% 13,3GEM90MLDE ÁGUA = 100ML. OSMOLALIDADE: 279MOM/KG DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. OSMOLARIDADE: 251MOSM/L DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. CARGADE SOLUTO RENAL:94MOSM/LITRO. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 1, APTAMIL1 OU PRODUTO SIMILAR E OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 109,00	R\$ 65.398,02
65	UN	120	44667	<p>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE. COM PREBIÓTICOS, DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS. UTILIZADO PARA SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE LACTENTES COM OBSTIPAÇÃO LIGEIRA E ESTÁ ADEQUADO PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES, COMO FONTE ALIMENTAR ÚNICA, DESDE O NASCIMENTO ATÉ AOS 6 MESES DE IDADE, QUANDO NÃO AMAMENTADOS. FÓRMULA INFANTIL COM PREDOMINÂNCIA PROTÉICA DE CASEÍNA É ACRESCEIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTO S. MALTODEXTRINA, LEITE DE VACA DESNATADO (FONTE PROTÉICA), OLÉINA DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE</p>	R\$ 138,33	R\$ 16.599,60



				CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, VITAMINAS (VITAMINA C, TAURINA, VITAMINA E, VITAMINA PP, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA D3, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K1, BIOTINA, VITAMINA B12), MINERAIS (SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO). NÃO CONTÉM GLÚTEM. LATA COM 800GR. PRODUTO DE REFERÊNCIA APTAMIL ACTIVE DANONE OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.		
66	UN	600	2970	FORMULA INFANTIL SEGMENTO LACTANTE 800G ? É UMA FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. USADA EM CRIANÇAS A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE. PARA CONTRIBUIR NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO, O LEITE DEVERÁ CONTER UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNA: 40% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE 60 % CASEÍNA. GORDURAS: 97%GORDURA ORIGEM VEGETAL ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA. 3% GORDURA LÁCTEA ADVINDA DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. CARBOIDRATOS: 80% LACTOSE 20% MALTODEXTRINA. PREBIÓTICOS: 4GR/LITRO 90% GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS 10% FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LACTOSE, LEITE EM PÓ DESNATADO, OLÉINA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS: VITAMINA C, TAURINA, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINAB12EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 2, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 123,66	R\$ 74.197,98
67	kg	5000	2503	FRANGO SEMI-PROCESSADO, PEITO, SEM OSSO, SEM PELE, CORTADOS EM FILÉ, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: DESCRITIVO DO PRODUTO: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12º C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. 1. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERÃO APRESENTAR-SE LIVRES DE	R\$ 22,96	R\$ 114.816,50



			<p>PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO / ÁGUA 1.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO, NÃO DEVERÁ SE APRESENTAR SEBOSO, AMOLECIDO, ÚMIDO OU PEGAJOSO. COR: UNIFORME E CARACTERÍSTICO CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO, SENDO QUE A PARTE GORDUROSA NÃO DEVE APRESENTAR ODOR DE RANÇO. SABOR: CARACTERÍSTICO 1.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ADITIVOS: AUSÊNCIA PROTEÍNA: 15% 1.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. 1.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM RÓTULO E ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). E DEVERÁ APRESENTAR, OBRIGATORIAMENTE, AS SEGUINTE INFORMações: - DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL: O NOME DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL DEVE SER INDICADO NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO EM CARACTERES DESTACADOS, UNIFORMES EM CORPO E COR, SEM INTERCALAÇÃO DE DESENHOS E OUTROS DIZERES. O TAMANHO DA LETRA UTILIZADA DEVE SER PROPORCIONAL AO TAMANHO UTILIZADO PARA A INDICAÇÃO DA MARCA COMERCIAL OU LOGOTIPO CASO EXISTAM; - LISTA DE INGREDIENTES: A LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER INDICADA NO RÓTULO EM ORDEM DECRESCENTE DE QUANTIDADE, SENDO OS ADITIVOS CITADOS COM FUNÇÃO E NOME E NÚMERO DE INS; - CONTEÚDOS LÍQUIDOS: O(S) CONTEÚDO(S) LÍQUIDO(S) DEVE SER INDICADO(S) NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO; - IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM; - NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO; - NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR, NO CASO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO; - CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO, DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO OFICIAL QUANDO DO REGISTRO DO MESMO NO DIPOA; CNPJ; - CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; - MARCA COMERCIAL DO PRODUTO; - IDENTIFICAÇÃO DO LOTE; - DATA DE FABRICAÇÃO; - PRAZO DE VALIDADE; - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO; - INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO</p>	
--	--	--	---	--



				MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA.		
68	UN	5000	40522	FUBA DE MILHO MIMOSO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: YOKI, ZAEI SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 9,43	R\$ 47.150,00
69	kg	500	137747	GOIABA COR VERMELHA, 1º QUALIDADE, PESO APROXIMADO DA UNIDADE 160G, 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. CONSUMO IMEDIATO E EM ESCALA, NO DECORRER DA SEMANA NO MÁXIMO 5 (CINCO) DIAS ANTES DO VENCIMENTO. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 17,60	R\$ 8.798,35
70	UN	300	44662	Goma para tapioca, de 1ª qualidade, 1kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Pacote de 1kg.	R\$ 13,96	R\$ 4.188,99
71	UN	30000	26863	IOGURTE 150 ML BEBIDA LÁCTEA OU INTEGRAL, COM POLPA DE FRUTA, EM SABORES DIVERSOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE 150 ML. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO EM SACHE (SAQUINHO)	R\$ 3,66	R\$ 109.899,00
72	UN	100	40503	IOGURTE ZERO LACTOSE, DEVERÁ POSSUIR COMO PRIMEIRO INGREDIENTE LEITE. SABORES DIVERSOS, COM POLPA DE FRUTA. PRODUTO DESTINADO A ALUNOS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO NO MÁXIMO 170G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA TÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME PORTARIA 78/2009. VALIDADE MÍNIMA DE 15	R\$ 6,56	R\$ 656,33



				DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DESTINADO A ATENDER ALUNOS PORTADORES DE ESTADO OU CONDIÇÃO DE SAÚDE ESPECÍFICA.*		
73	kg	300	137748	KIWI A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 37,66	R\$ 11.298,99
74	kg	12000	137749	LARANJA PERA PESO MÉDIO 200G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 7,58	R\$ 90.960,00
75	UN	600	137751	LEITE EM PÓ INTEGRAL TIPO INSTANTÂNEO COM VITAMINAS (C, A, E E D) E MINERAIS COMO FERRO E ZINGO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO PODENDO SER COMPOSTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO EM LATA COM NO MÍNIMO 380G. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NINHO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 28,73	R\$ 17.238,00
76	UN	400	137750	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE; FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL, ISENTA DE LACTOSE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, NUCLEOTÍDEOS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES COM	R\$ 84,70	R\$ 33.878,68



				INTOLERÂNCIA À LACTOSE. NÃO PODENDO SER COMPOSTO LÁCTEO. PRODUTOS COMO REFERÊNCIA: NAN, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 380 GRAMAS NO MÍNIMO.		
77	UN	20000	44677	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1L. LEITE PASTEURIZADO 1L TIPO C LEITE PASTEURIZADO; CONSERVADO ENTRE 01 E 07 GRAUS CENTÍGRADOS, TIPO C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3,0%; VALIDADE DE 48 HORAS, DA DATA DA ENTREGA, ENVASADO EM EMBALAGENS DE SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO (2.244, DE 04/06/97), MERCOSUL. UNIDADE DE FORNECIMENTO: SACO DE 1,00 LITRO.	R\$ 8,97	R\$ 179.334,00
78	kg	1000	137753	LIMÃO TAITI - ESPECIAL, TIPO A DE PRIMEIRA, PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PROUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 5,73	R\$ 5.726,70
79	kg	3000	425	LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNILE CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DEPOLIETILENO DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 05 (DECRETO 12.486/78) E (IN N 4/03/00 SDA) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOSDETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA, MARCAS PRE APROVADAS PERDIGÃO, SADIA.PRODUTOS DE REFERENCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE	R\$ 27,63	R\$ 82.890,00
80	kg	4000	137754	MAÇA GALA 165 PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE	R\$ 13,08	R\$ 52.320,00



				FERTILIZANTES).BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		
81	PCT	1000	137755	MACARRÃO ESPAGUETE PCT. 500 GR- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO ESPAGUETE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EMBALAGEM: EM PACOTES COM 500 GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:LIANE, AMÁLIA OU CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE	R\$ 5,77	R\$ 5.766,70
82	UNI	2000	15831	MACARRÃO PADRE NOSSO DE 500G. PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). - VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: (AMÁLIA) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 5,77	R\$ 11.533,40
83	UNI	5000	25019	MACARRÃO PARAFUSO, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA.	R\$ 5,96	R\$ 29.816,50



				CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DAENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		
84	PCT	5000	137756	MACARRÃO PENNE, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DAENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 5,96	R\$ 29.816,50
85	kg	3000	137757	MAMÃO FORMOSA A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 7,33	R\$ 21.990,00
86	kg	5000	12402	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E COR DA POLPA TÍPICOS DA	R\$ 8,66	R\$ 43.316,50



				VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. EMBALAGEM DE 500G A 1 KG. OBEDECER AOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE SE RESFRIADA: 07 DIAS PRAZO DE FABRICAÇÃO SE RESFRIADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 02 DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE SE CONGELADA: 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO SE CONGELADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 DIAS DA DATA DA ENTREGA.		
87	kg	400	23936	MANGA PALMER: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAREM GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA	R\$ 9,60	R\$ 3.838,68
88	UN	500	137758	MANTEIGA COM SAL 500G, DEVERÁ POSSUIR APENAS CREME DE LEITE E CORANTE NATURAL DE URUCUM, LIVRE DE GORDURA TRANS. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM POTE DE PLÁSTICO CONTENDO 500G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.	R\$ 34,66	R\$ 17.330,00
89	kg	350	137759	MARACUJÁ AZEDO A: PRODUTO PROCEDENTE DE UMA PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À	R\$ 24,46	R\$ 8.562,16



				CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		
90	UN	600	9588	MARGARINA VEGETAL 1KG COM SAL. LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERA SER: PROTEÍNAS 0,1 G, LIPÍDIOS 60 A 80GE GLICÍDIOS 0,0 G, 1.500 UI DE VITAMINA A CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM O VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: DELÍCIA OU QUALY OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 22,16	R\$ 13.297,98
91	kg	18000	137760	MELANCIA GRANDE - PESO MÉDIO 8 KG REDONDA/COMPRIDA, FRUTO SADIO, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 5,16	R\$ 92.939,40
92	kg	4200	137761	MELÃO PESO MÉDIO MÍNIMO DE 1200 G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA,	R\$ 11,63	R\$ 48.846,00



				SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER AOS PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		
93	kg	2500	137762	MEXERICA. MEXERICA IN NATURA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, 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; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 12,13	R\$ 30.325,00
94	UNIDADE	500	132670	MILHO PARA CANJICA 500 g - MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA E SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 500(QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.	R\$ 8,00	R\$ 3.998,35
95	UNIDADE	500	90704	MILHO PARA PIPOCA PREMIUM 500 GR - GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE: DE 04 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. QUALIDADE PREMIUM. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 8,40	R\$ 4.198,35
96	UNIDADE	500	90734	MILHO VERDE 2KG. MILHO VERDE EM CONSERVA. PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0 (ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG.-GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. PRODUZIDA, EMBALADA E ROTULADA DENTRO DAS NORMAS	R\$ 51,00	R\$ 25.498,35



				QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO.		
97	BANDEJA	2500	135889	MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; SEM PALHA; EXTRA; IN NATURA; DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS, APRESENTANDO GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	R\$ 10,03	R\$ 25.075,00
98	BANDEJA	400	135887	MORANGO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; COM POLPA FIRME E INTACTA; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO OU TRANSPORTE; E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA.	R\$ 18,46	R\$ 7.385,32
99	UNIDADE	10000	90627	OLEO DE SOJA 900 ML-óleo vegetal de soja refinado; obtido de vegetal origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de vitaminas 'e' e 0% de gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 900 ml cada. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para Contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto de referência: Sinhá, Soya ou produto similar ou de melhor de qualidade.	R\$ 8,49	R\$ 84.933,00
100	UN	300	23589	OREGANO DESIDRATADO, CONSTITUIDO DE FOLHAS SÃS, OVALADAS SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. ACONDICIONADO EM PACOTE PLASTICO, INTEGRO, ATOXICO, RESISTENTE, FECHADO E LIMPO, PESO LQUIDO DE 500G. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80%DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO, PACOTE CONTENDO 500G. PRODUTO DE REFERENCIA: KITANO, SIAMAR, OLIVIA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 38,83	R\$ 11.649,00
101	CR	2500	31796	OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS	R\$ 23,66	R\$ 59.158,25



				SADIOS. ISENTOS DE SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADOS EM CARTELAS DE 30 UNIDADES, PROTEGIDOS POR FILME DE PVC, DEVIDAMENTE DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, CARIMBO DO SIF OU SISF, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, TIPO GRANDE, ASSIM COMO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PODENDO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA . CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES		
102	UN	6000	6528	PÃO BISNAGA (PÃO PARA CACHORRO QUENTE)	R\$ 1,53	R\$ 9.180,00
103	UN	42000	16722	PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBÚRGUER, PESANDO DE 50G A 70G: REDONDO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 35,50G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 3,60G DE AÇÚCAR; 2,8G DE GORDURA VEGETAL, 0,70G DE LEITE EM PÓ; 0,70G DE SAL, 0,30G DE REFORÇADOR, 19,50ML DE ÁGUA; 1,8G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,05G DE ANTIMOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, DESDE QUE DECLARADAS. - CARACTERÍSTICAS GERAIS: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS(ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 359, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM PORCOES); - RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM IDR); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: PRÓPRIO - TEXTURA: PRÓPRIA(ENCORPADA) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G PROTEÍNAS: 8G CARBOIDRATO: 60G LIPÍDIO: 2,8G CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: - MATÉRIA PREJUDICIAL A SAÚDE HUMANA, MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - ELEMENTOS HISTOLÓGICOS	R\$ 2,46	R\$ 103.320,00



				ESTRANHOS AO PRODUTO: AUSÊNCIA (CRITICO) - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7(SETE)DIAS. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2 (DOIS) DIAS DA DATA DA ENTREGA. - EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERA SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADA HERMETICAMENTE CONTENDO UM A DOIS KG DE PRODUTO. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
104	kg	1500	521	PÃO DE QUEIJO 1KG CONGELADO PRODUZIDO COM OS INGREDIENTES: POLVILHO DOCE, QUEIJO, OVOS, LEITE, ÓLEO VEGETAL E SAL, COM O RENDIMENTO DE 4 PÃES EM UMA PORÇÃO DE 50G, ONDE O MESMO FORNEÇA NA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: 157 KCAL, 17G DE CARBOIDRATO, 2,6 G DE PROTEÍNAS, 8,7 G DE GORDURAS TOTAIS, 0,2MG DE SÓDIO, 261 MG DE CÁLCIO, 75MG DE FERRO, 39MG DE COLESTEROL, 0,6 G DE FIBRA ALIMENTAR, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 12,5 A 15 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 01KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	R\$ 28,33	R\$ 42.495,00
105	kg	300	138022	PÃO FRANCÊS 25G: MINI-PÃO; FRANCÊS; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 21,0G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 0,1G DE AÇÚCAR; 0,4G DE SAL, 0,2G DE REFORÇADOR, 125 ML DE ÁGUA; 0,6G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 02G DE GORDURA VEGETAL; PESANDO 25G POR UNIDADE; OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS (ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N.26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7 HORAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO OS PÃES FRANCÊS 25 E 50 GRAMAS DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS	R\$ 19,00	R\$ 5.699,01



				PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, OU TRANSPORTADOS EM CONTAINERS OU MONOBLOCOS NA COR BRANCA, NO ATO DA ENTREGA.		
106	kg	10000	138021	PÃO FRANCÊS 50G: PÃO; FRANCÊS; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: 40G FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 0,8G DE SAL; 0,4G DE REFORÇADOR, 24 ML DE ÁGUA, 0,2G DE AÇÚCAR; 1,2G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,4G DE GORDURA VEGETAL; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE. OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99;-RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES;- RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA);- RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS (ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS);- RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 7 HORAS. OS PÃES FRANCÊS DE 50 GRAMAS DEVERÃO SEREM BALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	R\$ 19,00	R\$ 189.967,00
107	kg	250	137752	PERA WILLIANS GRD IN NATURA. DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 14,33	R\$ 3.582,50
108	kg	250	44664	Pêssego ? Kg. Fruta de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que	R\$ 30,66	R\$ 7.665,83



				lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. In natura.		
109	kg	200	33823	PIMENTÃO AMARELO EXTRA AA: PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA	R\$ 12,40	R\$ 2.479,34
110	UN	5000	4019	POLPA DE FRUTA 1KG SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, NO SABOR (ACEROLA), EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. NECESSÁRIO APRESENTAR O REGISTRO DO PRODUTO E ESTABELECIMENTO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A), FICHA TÉCNICA E LAUDO BROMATOLÓGICO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.	R\$ 60,66	R\$ 303.316,50
111	UNIDADE	5000	137746	POLPA DE FRUTA, ABACAXI, 1KG 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, ULTRA CONGELADA PASTEURIZADA DE ABACAXI, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, AROMA CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18 C, COM TOLERÂNCIA DE CERCA DE 3 C. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL.	R\$ 60,66	R\$ 303.316,50



				RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.		
112	UN	5000	8751	POLPA DE FRUTA, GOIABA, 1KG 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, ULTRA CONGELADA PASTEURIZADA DE GOIABA. COR VERMELHO RÓSEO, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, AROMA CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18 C, COM TOLERÂNCIA DE CERCA DE 3 C. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.	R\$ 60,66	R\$ 303.316,50
113	UN	8000	40490	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: DE ACORDO COM A NTA 32. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, CONTENDO COMO INGREDIENTE APENAS O SEGUINTE ELEMENTO: TOMATE. SEM NENHUM TIPO DE CONSERVANTE. PESO LÍQUIDO DE 1KG.	R\$ 32,30	R\$ 258.400,00
114	UN	800	26559	POLVILHO DOCE 1KG FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAL. PRODUTO DE REFERÊNCIA AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE	R\$ 16,99	R\$ 13.594,64
115	kg	3000	10657	PRESUNTO COZIDO FATIADO - INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, SALMOURA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA BRANCA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, AROMAS NATURAIS DE PIMENTAS: VERMELHA, JAMAICA E PRETA, ESTABILIZANTE POLIFOFATO DE SÓDIO (INS 4521), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE CARMIM (INS 120), CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES E MIÚDOS SUÍNOS. SEM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER FATIADO NO DIA DA ENTREGA COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA, PRODUTO DE REFERÊNCIA SADIA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 35,36	R\$ 106.089,90
116	kg	5000	8340	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA KG, PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MOZARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDADA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS.	R\$ 52,33	R\$ 261.650,00



				INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO.		
117	kg	2500	14154	REPOLHO ROXO EXTRA: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	R\$ 8,43	R\$ 21.075,00
118	kg	5000	28986	REPOLHO VERDE: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	R\$ 7,70	R\$ 38.483,50
119	UN	200	44665	Requeijão cremoso integral: Embalagem 500g. Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. A base láctea não deverá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. NÃO PODERÁ CONTER amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, condimentos, especiarias, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. 0% gordura trans. Validade mínima 02 meses a partir da entrega. Produto de referência Catupiry, Vigor ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 22,81	R\$ 4.562,66
120	UN	30000	1860	ROSCA PALITO - ROSCA PALITO - ROSQUINHA COMPRIDA PEQUENA- UNIDADE DE 75G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADA QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORADA ENTREGA. DE BOA QUALIDADE MACIA, FRESCA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHASMAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	R\$ 2,50	R\$ 74.901,00
121	UN	2000	1837	SAL 1KG - SAL REFINADO EXTRA IODADO EM PACOTE DE 1KG. BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. O PRODUTO MOÍDO DEVERÁ PASSAR	R\$ 5,00	R\$ 9.993,40



				TOTALMENTE PELA PENEIRA NÚMERO 20. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 01 (UM) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.		
122	kg	600	17357	SALSICHA GRANEL DE CARNE BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM TRANSPARENTE DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 3 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE.	R\$ 21,30	R\$ 12.778,02
123	UNI	3000	7871	SUCO DE CAJU 500 ML-SUCO CONCENTRADO DE CAJU - suco concentrado industrializado- sabor caju pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Não contendo glúten,não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Período de validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valle ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 11,03	R\$ 33.090,00
124	UN	3000	44678	SUCO DE GOIABA 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE GOIABA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE GOIABA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE GOIABA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 2,5L. TIPO DAFRUTA, MAGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	R\$ 11,03	R\$ 33.090,00
125	UN	400	44656	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 2L. SUCO DE LARANJA INTEGRAL, COMPOSTO DE SUCO DE LARANJA INTEGRAL E CÉLULA DE LARANJA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU	R\$ 36,44	R\$ 14.574,68



				CORANTES. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 2L.		
126	UN	2500	40545	SUCO DE MAÇA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE MAÇA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: DEL VALLE, BENDITA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 30,67	R\$ 76.666,75
127	UNI	3000	22899	SUCO DE MARACUJA 500 ML - SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA - suco concentrado industrializado - sabor maracuja pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação foraderefrigeração, vitaminado ou com vitaminas elou sais minerais, Não contendo glúten, não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar.Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Períodode validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valleouproduto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 16,56	R\$ 49.689,90
128	UN	2500	40546	SUCO DE UVA BRANCA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: GARIBALDI, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 25,50	R\$ 63.741,75
129	UN	2500	40499	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO	R\$ 24,50	R\$ 61.241,75



				PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: ALIANÇA, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		
130	UNIDADE	2000	137764	SUCO EM GARRAFA, UVA, 500ML. PRODUTO CONCENTRADO CONTENDO: ÁGUA, SUCO DA UVA CONCENTRADO, CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO E ANIDRIDO SULFUROSO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 05 (CINCO) LITROS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TIPO PET PLÁSTICA, CONTENDO 500 (QUINHENTOS) ML DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A PORÇÃO DE 20ML DEVE FORNECER 9KCAL, 23MG DE VITAMINA C, 1,7G DE CARBOIDRATO E 7MG DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGUARY, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 15,00	R\$ 29.993,40
131	kg	10000	8183	TOMATE MADURO EXTRA AA: FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAR AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR LIVRE DE QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU CAUSADAS POR INSETOS E DOENÇAS. NÃO CONTER TERRA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PONTO DE MATURAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO DEPARTAMENTO GESTOR. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 11,90	R\$ 118.967,00
132	UN	500	35170	TRIGO PARA QUIBE. ORIUNDO DE GRÃOS RIGOROSAMENTE SELECIONADOS DO CEREAL TRIGO, FRAGMENTADOS, DEVENDO ESTAR LIMPOS, SECOS, SADIOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 GRs. DE PRODUTO E	R\$ 9,13	R\$ 4.565,00



				ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERENCIA: YOKI, ZEI E SIAMAR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		
133	kg	400	17615	UVA ITÁLIA; EXTRA A; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA	R\$ 23,80	R\$ 9.518,68
134	UNIDADE	150	90713	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA BRANCA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 150 G. ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.	R\$ 14,40	R\$ 2.159,51
135	PCT	150	40506	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.	R\$ 11,40	R\$ 1.709,51
136	kg	800	137763	VAGEM PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMOS MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 16,03	R\$ 12.824,00
137	UN	1000	10951	VINAGRE DE LIMÃO SEM ALCOOL 750 ML	R\$ 7,66	R\$ 7.660,00
Valor Total					R\$ 8.635.468,32	
(Oito milhões, seiscentos e trinta e cinco mil, quatrocentos e sessenta e oito reais e trinta e dois centavos.)						

b) A entrega dos produtos objeto desta licitação será realizada de forma parcelada em até 24

(vinte e quatro) horas da data da solicitação. Devendo, portanto, o Contratado ter sempre em seu estoque pequenas quantidades de todos os produtos para que sejam atendidos de forma imediata as requisições do município. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das unidades de ensino requisitantes.

O município não possui estoque, tampouco controle de almoxarifado para armazenar os produtos de modo a parcelar as entregas entre prazos e quantidades maiores, por isso se justifica a demanda por pequenas entregas fracionadas conforme necessidade diária e momentânea da Secretaria Municipal de Educação.

c) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

1.3 – Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta,
- Data de fabricação,
- Data de validade,
- Peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber,

1.4 – Para fornecimento dos itens 09, 34, 35, 36, 37, 38, 48, 57, 58, 59, 66, 78, 114 e 115, o licitante deverá estar sediado no Município de São Simão-GO, em detrimento da garantia da entrega de forma eficiente e rápida de modo que não prejudique a qualidade destes produtos de alta perecibilidade.

2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 - A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2- A presente visa a aquisição de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino do Município de SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especial, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1- Subcontratação

1.1. 4.1.1 - Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

1.2.

4.2- Garantia da contratação

4.2.1- Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

5 – DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL E PERIODICIDADE – MODELO EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 – Os produtos deverão ser entregues nas unidades de ensino que compõem as Regiões do Município DE SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU. Todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo-se frete, correrão inteira e exclusivamente por conta da futura contratada.

5.2 – A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com a nutricionista da equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

5.3 – Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros – de uma a duas vezes na semana,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,

- Carnes e derivados e produtos congelados, serão entregues conforme demanda e solicitação da Nutricionista Responsável, de acordo com a conveniência e necessidade do setor, ponto a ponto nas escolas, podendo ocorrer entregas diárias, e,
- Alimentos estoque seco (não-perecíveis), quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da unidade.

5.4 – Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

6 – DA FISCALIZAÇÃO – MODELO GESTÃO CONTRATO

6.1- A Secretaria Municipal de Educação, através da Coordenação de Merenda, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos por intermédio da servidora Juliana Aparecida Muniz Barbosa - CPF 032.348.701-79, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

6.2- Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórios.

6.3- Fiscalização Técnica

1.3. 6.3.1-O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.3.1.1- O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.3.1.2- Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.3.1.3- O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.3.1.4- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.3.1.5- O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.4- Fiscalização Administrativa

6.4.1- O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.4.2 - Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

6.5- Gestor do Contrato

1.4. 6.5.1- O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.5.2- O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.5.3- O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.5.4- O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.5.5- O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela

comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.5.6- O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

1.5. 6.5.7- O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7 – DA APROVAÇÃO DOS PRODUTOS

7.1- Os gêneros alimentícios deverão ser devidamente atestados pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, após a aprovação pela nutricionista da unidade de ensino, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

8- DA AMOSTRAGEM DURANTE O PROCESSO DE AQUISIÇÃO

8.1- Em decorrência do cuidado para com a alimentação escolar, a nutricionista responsável poderá solicitar amostra dos alimentos:

8.1.1- Antes da homologação da licitação, a secretaria solicitará da empresa vencedora a apresentação de amostras dos produtos para confirmação da qualidade, conforme especificações.

8.1.2- A licitante classificada em primeiro lugar, caso convocada, deverá apresentar amostra(s) seguindo o mesmo padrão do especificado neste Edital e seus Anexos, a ser(em) entregue(s) em até 02 (dois) dias úteis, contados da data da convocação pelo Pregoeiro, **no local indicado: endereço: Rua 20, Qd 23, Lt 4, Centro, São Simão-GO, no horário de 07h30 as 11h00 e das 13h00 às 16h00**, para ser(em) analisada(s) pelo setor técnico, que emitirá documento onde constará aprovada(s) sem ressalvas, aprovada(s) com ressalvas ou reprovada(s);

8.2- Excepcionalmente, esse prazo poderá ser prorrogado por um único período de 3 (três) dias úteis, caso a licitante comprove, incontestavelmente, que a amostra já foi remetida ao endereço supramencionado, ou seja, encontra-se em transporte;

8.2.1- Poderão ser considerados os seguintes documentos para fins de comprovação: nota fiscal de contratação da transportadora ou guia de remessa de produto, desde que discriminem os itens que estão sendo transportados, o endereço e a data de entrega;

8.3- Amostra(s) a ser(em) apresentada(s) serão indicados pelo pregoeiro via chat;

8.4- A amostra apresentada deverá possuir etiqueta permanente de identificação do fabricante/produtor, fixada em local de fácil visualização, contendo nome do fabricante e do produto;

8.5- Os critérios adotados para análise e posterior aprovação das amostras são:

8.5.1- Análise de conformidade com as especificações em anexo;

8.5.2- Todas as análises dos gêneros alimentícios serão efetuadas por equipe técnica composta por representantes da Secretaria de Educação (composta por servidores) e por representantes do Conselho de Alimentação Escolar de São Simão-Go. Será emitido relatório analítico com julgamento das amostras classificando-as como aprovadas ou reprovadas. Os relatórios serão validados pelas assinaturas da equipe técnica (nome completo, matrícula e o órgão que representa).

- a) ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, N°38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4°);
- b) DE ROTULAGEM: de acordo com a RDC – ANVISA n° 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas.
- c) DE EMBALAGEM: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do(s) item(ns) cotado(s). A(s) embalagem(ns) deve(m) estar de acordo com as legislações vigentes no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas.

8.6- A Secretaria Municipal de Educação, pronunciar-se-á quanto à aceitabilidade da amostra emitindo documento aprovando, ou reprovando a amostra apresentada;

8.7- Se a amostra não atender integralmente às especificações, a licitante será desclassificada e a retirada do bem deverá ocorrer em, no máximo 10 (dez) dias, contados da data da comunicação oficial do Pregoeiro quanto à reprovação;

8.8- A licitante será responsável pela montagem e pela retirada do bem para o qual tenha sido exigida amostra, bem como pelo recolhimento e pelo descarte dos materiais inservíveis, a exemplo de embalagens, protetores, etc;

8.9- Caso a retirada da amostra não ocorra na data estabelecida, a licitante será oficiada a fazê-lo em até 15 (quinze) dias. Vencido este prazo, a Administração incluirá o bem em processo de desfazimento;

8.10- Eventuais pedidos de prorrogação dos prazos de entrega deverão ser devidamente justificados e dirigidos à Secretaria solicitante. Somente serão processados os pedidos protocolados dentro dos prazos para entrega e substituição do serviço.

9- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1 – O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, em até 30 (trinta) dias do mês subsequente após a entrega e aceitação dos produtos, com o devido ateste da Nota Fiscal.

9.2-Recebimento

9.2.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.2.2- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.2.3- O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

9.2.4- O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

9.2.5- No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

1.6. 9.2.6- O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

9.2.7- O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

9.3-Liquidação

9.3.1- Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º [da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

9.3.2- O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.3.3- Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.3.4- Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

9.3.5- A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.3.6- A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

9.3.7- Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis,

regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

9.3.8- Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.3.9- Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.3.10- Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

9.4- Prazo de pagamento

1.7. 9.4.1-O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

1.8. 9.4.2- No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC de correção monetária.

1.9.

9.5- Forma de pagamento

1.10. 9.5.1- O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

1.11. 9.5.2- Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

1.12. 9.5.3- Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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

1.13. 9.5.4- O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10 – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

10.1 – A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.

11- ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1 - O custo estimado total da contratação é de R\$ 8.636.651,36 (oito milhões, seiscentos e trinta e seis mil, seiscentos e cinquenta e um reais e trinta e seis centavos), conforme custos unitários apostos na [tabela acima].

11.2 - Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

12 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento 2024.

12.2 - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Manutenção da Merenda Escolar

Material de Consumo

Ficha: 0604

Fonte de Recursos: 100

Subelemento: 7

Dotação: 11.05.12.306.1228.2106.3.3.90.30.

12.3 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

13- ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

13.1- 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:

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

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

13.1.3- Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

14 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1 – Os produtos deverão ser entregues nas unidades de ensino que compõem cada Região Administrativa do Município de SÃO SIMÃO GOIAS e DISTRITO DE ITAGUAÇU, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SECRETARIA DE EDUCAÇÃO eventuais inconsistências. Os produtos entregues deverão estar em conformidade com a Autorização de Fornecimento emitidas, pela superintendência de compras, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação.

14.2 – As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

14.3 – Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

14.4 – Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

14.5 – Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

14.6 – Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

14.7 – Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

14.8 – A contratada deverá emitir relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios.

14.9 – Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

15- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1 – Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

15.2 – Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

15.3 – Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

15.4 – Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

15.5 – Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

16- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

16.1. No decorrer da entrega dos bens e serviços estabelecidos neste Termo de Referência, caso o Fornecedor cometa qualquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, ficará sujeita às seguintes sanções:

16.1.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

16.1.2. Multa moratória de até 1 % (um) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da proposta vencedora, até o limite de 10 (dez) dias;

16.1.3. Multa compensatória de até 10 % (dez) por cento sobre o valor total da proposta vencedora, no caso de inexecução total;

16.1.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

16.1.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Órgão Contratante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

16.1.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal, e o consequente descredenciamento do Registro cadastral do Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o Fornecedor ressarcir ao Contratante pelos prejuízos causados;

16.1.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se no que couber as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

16.1.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado a contratante, observado o princípio da proporcionalidade;

16.1.9. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

16.1.10. As penalidades previstas nos subitens 11.1.5 e 11.1.6, importará na inclusão do Fornecedor no Cadastro de Fornecedores Impedidos de licitar e Contratar com o Município São Simão.

17. - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

17.2- DA FASE DE HABILITAÇÃO

17.2.1- Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

17.2.1.2 - Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização.

17.3- JURIDICA

17.3.1- Ato Constitutivo;

17.3.1.1- No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede ou;

17.3.1.2- Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e alterações em vigor², devidamente registradas e arquivadas na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

17.3.1.3- Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Cíveis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;

17.3.1.4- Decreto de autorização, em se tratando de empresas 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;

17.3.1.5- Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br, ou;

17.3.1.6- No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, ou;

7.4-FISCAL SOCIAL e TRABALHISTA

17.4.1- Prova de Inscrição no CNPJ. O documento deverá ser expedido no máximo 90 (Noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

2 O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores ainda não consolidadas.

17.4.2- Certificado de regularidade relativa ao FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal em vigor;

17.4.3- Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT conforme lei 12.440, de 07 de julho de 2011, em vigor;

17.4.4- Certidão de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, incluindo os Débitos Previdenciários, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, em vigor;

17.4.5- Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado em vigor;

17. 4.6- Certidão de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

17.4.7- Certidão negativa de falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Caso o documento não declare sua validade somente será aceito documento expedido no máximo 90 (noventa) dias antes da data de sua expedição;

17.4.8- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

17.4.9- Certidão Simplificada, ou Simplificada Digital da Junta Comercial, com data de emissão máxima de 90 (Noventa) dias, para fins de comprovação da condição de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP);

17.4.10- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa, cuja comprovação será exigida somente para efeito da assinatura do contrato ou instrumentos que o substitua.

17.4.11- A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 2º do Art. 43, da LC 123/2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no § 5º do Art. 90 da Lei nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os

licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

17.5- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

17.5.1- Comprovação de um ou mais, atestado ou declaração de capacidade técnica emitido por empresa pública ou privada em papel timbrado, constando todos os dados da empresa emitente, período em que a licitante participante forneceu ou prestou serviços do objeto semelhante ao licitado, numeração do contrato que originou a determinada capacidade técnica e se foi satisfatório seu cumprimento;

17.5.2- Comprovação de aptidão (Atestado Capacidade Técnica) para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso

17.5.3- Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados para pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, comprovando sua aptidão de desempenho de atividade condizente com o objeto da respectiva licitação.

17.5.4- Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante

17.5.5- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor

17.5.6- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos

17.5.7- Qualquer informação incompleta ou inverídica constante dos documentos apresentados apurada o(a) pregoeiro(a), mediante simples conferência ou diligência, implicará na inabilitação da respectiva licitante e envio dos documentos para o MP/GO (Ministério Público de Goiás), para apuração, se possível, de prática delituosa, conforme art. 178 da Lei Federal 14.133/2021, art. 337 - I capítulo IIB Decreto 2848/1940;

17.5.8- Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

17.5.8.1-A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação

de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

17.5.8.2- A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

17.5.8.3- A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

17.5.8.4- O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

17.5.8.5- A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

17.5.8.6- Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

17.5.8.7- A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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

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

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

17.5.11.1- Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

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

17.5.17- A habilitação será verificada através do HABILITANET, nos documentos por ele abrangidos.

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

17.5.19- É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais 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.

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

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

17.5.21- Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no HABILITANET serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

17.5.22- Na hipótese da Administração optar os licitantes deverão encaminhar, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

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

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

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

17.5.26- Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

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

17.5.28- atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

17.5.30- Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 0

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

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

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

17.5.34 - Havendo restrição quanto à regularidade fiscal ou trabalhista no caso de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Equiparadas, fica concedido um prazo de 05 (Cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período

mediante justificativa tempestiva e aceita pela Pregoeira e equipe de apoio, nos termos da Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

17.5.35 - A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização;

17.5.36 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma;

18 – DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. A participação neste processo de licitação implica em plena aceitação dos termos e condições deste Termo de Referência e seus anexos, bem como das normas administrativas vigentes.

18.2. Não será admitida a transferência a terceiros das obrigações previstas nesta licitação.

18.3. Em caso de manifestação de desistência do fornecedor fica caracterizado descumprimento total da(s) obrigação(s) assumida(s), sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão, conforme estabelecido no art. 90 §5º da Lei 14.133/2021.

18.5. Os interessados em adquirir ou obter esclarecimentos sobre este Termo de Referência serão atendidos pela Agente de Contratação no horário das 08h00min às 11h00min e das 13:00h às 16:00h, em todos os dias úteis de segunda à sexta-feira, na Sala da Licitação, localizada na sede da Prefeitura Municipal, no endereço: Praça cívica nº 01, Centro, São Simão-Go, ou pelo e-mail: licitacao@saosimao.go.gov.br.

APENDICE ANEXO I
ETP

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(MERENDA ESCOLAR - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO)

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo identificar a melhor solução para atender à necessidade de aquisição de itens para a merenda escolar, destinados à Secretaria de Educação do município de São Simão.

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 Itens para a Merenda Escolar:

A aquisição abrange diversos itens para compor a merenda escolar, conforme a tabela abaixo:

Item	Cód.	Qtde	Und.	Descrição
1	137728	500	kg	ABACATE FORTUNA A: FRUTO DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.



2	137729	3600	kg	<p>ABACAXI PEROLA A - FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", ESTAR FRESCA E COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, POSSUIR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, MANTENDO A QUALIDADE IDEAL PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR ISENTAS DE LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
3	137727	5000	kg	<p>ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIÁ É O FRUTO, POUPA OU SEMENTE, UTILIZADA COMO ALIMENTO EM SEU ESTADO NATURAL. CLASSIFICAÇÃO DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A MORANGA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS</p> <p>E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
4	137730	2000	kg	<p>ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA ? FRUTO SADIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU</p> <p>DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO.</p>



				AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.
5	20316	150	UNI	AÇAFRAO DA TERRA EM PO (CURCUMA) 250G - PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACILOS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PACOTE DE 250G. PRODUTO DE REFERÊNCIA KITANO, SIAMAR, SANDELLA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.
6	10561	1800	UN	AÇUCAR 05 KG - AÇÚCAR CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DE CANA, LIVRE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. - EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE MÍNIMA 06(SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.
7	137731	3000	PCT	ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.



8	44630	<u>1000</u>	kg	<p>ALHO DESCASCADO. Produto refrigerado deverá atender a Resolução Anvisa nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca,</p> <p>com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº 6268 de 22/11/07-MA e Lei nº 9972 de 25/05/00 - Anvisa. embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.</p>
9	44644	5000	kg	<p>ALMÔNDEGA BOVINA (CARNE DE 2ª MAGRA, CONTENDO DE 15 A 20 GRAMAS CADA UNIDADE), OBTIDAS PELA MISTURA DE CARNE BOVINA MOÍDA ADICIONADA DE TEMPEROS (EXCETO PIMENTA), FARINHA DE ROSCA E PROTEÍNA VEGETAL NA QUANTIDADE MÁXIMA DE 4% CONFORME O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALMÔNDEGA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, SOB PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO.</p>
10	137732	200	kg	<p>AMEIXA VERMELHA/ROXA- KG. DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. IN NATURA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
11	23301	200	UN	<p>AMENDOIM GRÃOS GRAÚDOS, PACOTE COM 500GR, LIMPOS, CRU, COM PELE, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS PARA USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS 172 DE 22/9/03 E 264 DE 15/10/02 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E</p>



				CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ZEI, SIAMAR, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.
12	20049	600	UN	AMIDO DE MILHO 1KG O AMIDO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS, SAIS E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM CAIXA CONTENDO 1000 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA, MAIZENA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
13	1466	8000	UN	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 PACOTE 5 KG (A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA). ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARASUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). OPRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS,03GPROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL,0,5GDE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCOE VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DEVALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05 (CINCO) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.



14	11123	300	UN	<p>AVEIA EM FLOCOS 500 G FLOCOS MÉDIOS, OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS FLOCOS DE AVEIA QUE APRESENTAR ODOR OXIDADO E/OU DE MOFO. OS CEREAIS PODEM SER POLIDOS E LUSTRADOS COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS, TALCO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE O ACRÉSCIMO DE PESO NÃO EXCEDA DE 0.5 %. NÃO PODEM SER UTILIZADOS NO SEU POLIMENTO OU BRILHO, ÓLEOS MINERAIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS RESINOSAS OU GRAXAS NÃO COMESTÍVEIS. OS CEREAIS E OS PRODUTOS DERIVADOS DE CEREAIS INCLUÍDOS NESTA NORMA, NÃO PODEM TER MAIS DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, DE 500G E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA PODERÁ SER DE PAPELÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUAKER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>
15	44634	400	UNI	<p>Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.</p>
16	35534	600	UN	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FRASCO VIDRO COM 500 ML; ÓLEO COMESTÍVEL; AZEITE DE OLIVA; EXTRA VIRGEM; 1% ACIDEZ MÁXIMA; ISENTO DE RANCO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 270 DE 22/09/2005 E SUAS ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ANDORINHA, GALO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>



17	137733	800	kg	<p>BANANA MAÇA: PESO MÉDIO 95 G. ORIGINÁRIO DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABORES CARACTERÍSTICAS DAS VARIEDADES, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE</p> <p>FERTILIZANTES. NÃO EMPEDRADA, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
18	137734	10000	kg	<p>BANANA PRATA ORIUNDO DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.</p> <p>TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
19	137735	5000	kg	<p>BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: TAMANHO UNIFORME. TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR</p>



				<p>CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
20	137736	500	kg	<p>BATATA DOCE AMARELA EXTRA AA: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR ESTRANHO, ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
21	137737	500	UN	<p>BATATA PALHA INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO, SEM GORDURA TRANS. PACOTE DE 800 G. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, SULLPER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
22	137738	250	kg	<p>BATATA SALSA - KG. SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. AUSÊNCIA DE PARASITAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ODOR CARACTERÍSTICO E UMIDADE NORMAL.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
23	137739	100	kg	<p>BERINJELA EXTRA AA: QUANDO CONSTITUÍDA POR LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>



24	137740	3500	kg	<p>BETERRABA EXTRA AA - TAMANHO UNIFORME: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SEREM DE COLHEITA RECENTE; SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA; QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO</p> <p>DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
25	40501	1500	UN	<p>BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO DOCE 250G, TIPO PALITO SALGADO. PRODUTO COMPOSTO POR ALIMENTO IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER INFORMADO DE FORMA CLARA NA LISTA DE INGREDIENTES O TIPO DE GORDURA UTILIZADA. ISENTO DE REALÇADORES DE SABOR E PRODUTOS ARTIFICIAIS COM A FINALIDADE DE CONFERIR SABOR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 250G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.</p>
26	44681	3000	UN	<p>BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G. BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (DECRETO 12.486/78), COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 350G.</p>



27	44682	50	UN	BOLACHA DE SAL (TIPO ÁGUA E SAL) ZERO LACTOSE 350G. BOLACHA DE SAL TIPO ÁGUA E SAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E Pirofosfato ácido de sódio), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 350G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO
28	44638	50	UN	BOLACHA DOCE (TIPO MARIA) ZERO LACTOSE E SEM OVOS 400G. RECOMENDADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÕES A LACTOSE E A OVOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, Pirofosfato ácido de sódio e BICARBONATO DE AMÔNIA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTEM GLÚTEN. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 400G.
29	40491	3500	UN	BOLACHA ROSQUINHA SABOR COCO, PACOTE COM 700G, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 12.486/78, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 700G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MABEL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.



30	137741	2500	BJ	<p>BRÓCOLIS EXTRA: DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA CONFORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO ESTAR FRESCAS E ISENTAS DE INSETOS E ENFERMIDADES E DE DANOS POR ELES PROVOCADOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. BANDEIJA CONTENDO PELO MENOS 250G</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
31	35783	1000	UNI	<p>CACAU EM PO SOLUVEL 100% CACAU EM PO SOLUVEL SEM AÇÚCAR. DEVE CONTER ACIMA DE 4G DE FIBRA NA PORÇÃO DE 20 G, POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ADICIONADO EM EMBALAGENS DE 200G. PRODUTO DE REFERÊNCIA, GAROTO, NESTLE, HARALD, SICAQ. OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
32	90631	80	UNIDA DE	<p>CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG.</p>
33	732	100	UN	<p>CANELA EM PO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 25 G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA</p>
34	137742	3000	kg	<p>CARA EXTRA A: TUBÉRCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE Á CASCA. AUSÊNCIA DO ODOR E SABOR MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A</p>



				LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.
35	44645	15000	kg	CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA, entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes. A carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada. O corte deve ser limpo, magro, moído resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente de no máximo 5kg cada.
36	44646	15000	kg	CARNE BOVINA EM CUBOS ? Carne bovina (acém, músculo), LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte picados em CUBOS de 3x3x3cm, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com no máximo 5kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados.
37	44648	15000	kg	CARNE BOVINA EM ISCAS, Carne bovina de primeira qualidade, LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte iscas contendo no máximo 8 cm x 3 cm cada isca. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados com no máximo 5kg. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura.



38	44650	3000	kg	CARNE BOVINA TIPO SECA. CARNE SECA CARNE BOVINA CURADA, SALGADA, SECA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE
39	44649	10000	kg	CARNE SUÍNA PERNIL SEM PELE, SEM OSSO, Resfriada, sem gordura aparente, sadio, apresentando cor e odor característico. Cortadas em cubos de 3X3X3 cm. Isento de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminantes. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica e resistente. Embalagem de 5kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos e selos do órgão competente e data da embalagem.
40	27573	5000	kg	CEBOLA SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA). QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE E PARASITAS.(Anvisa).
41	662	6000	kg	CENOURA EXTRA AA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM DE COLHEITA RECENTE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, DE



				RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
42	25014	150	UN	CHA MATE 250 GR
43	23002	2000	MC	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)
44	137743	3000	kg	<p>CHUCHU LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO</p> <p>12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
45	21252	500	UN	COCO RALADO 1 KG PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, FINO E SEM AÇÚCAR. PRODUTO DE REFERENCIA: SOCOCO, MAIS COCO, DUCOCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
46	20655	500	UNI	COLORAL 500 GRAMAS-COLORAU (URUCUM) PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ELOU MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO DE REFERÊNCIA: ALCONDI, SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.



47	137744	500	kg	<p>COUVE FLOR EXTRA ? PARTE DA FLOR DA HORTALIÇA, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
48	137745	1000	PCT	<p>COUVE MANTEIGA EXTRA: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
49	44653	8000	kg	<p>COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO DESOSSADAS. COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO DESOSSADAS COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.</p>



50	15106	1500	UN	CREME DE LEITE 1 L - CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE IL. - CREME DE LEITE UHT, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, CONTENDO 1 L DE PESO LÍQUIDO. 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/SLF/DLPOA. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES. PRODUTO DE REFERENCIA: PIRACANJUBA, NESTLE, ITAMBÉ OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
51	44657	100	UN	FARINHA DE AVEIA, PRODUTO OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃOS INTEGRAIS DA AVEIA. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA PRODUTO DE REFERENCIA: QUAKER, KODILAR, VITAO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 200G.
52	13098	2000	UN	FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500 GR, TIPO BIJU, TORRADA, SECA, TIPO 1, AMARELA, BIJUSADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NORMAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 500G CADA. PRODUTO INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: SINHÁ, AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
53	31951	1000	UN	FARINHA DE TRIGO 1KG PRODUTO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75MCG DE ÁCIDO FÓLICO E 2,1 DE FERRO, NA PORÇÃO DE 50 G. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE PAPEL ATÓXICA DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 01(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NITA, SOL, CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.



54	3791	5000	UN	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ 1 KG -NATURAL CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTE A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDIOS 1,6G E GLICÍDIOS 60,8G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE L(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A (TRINTA)DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. - O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, ALÉM DE SER ISENTO DE IMPUREZAS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PRODUTO DE REFERÊNCIA: VERDENSE, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
55	2594	500	UN	FEIJÃO PRETO 1 KG. FEIJÃO, TIPO 1, TIPO CLASSE PRETO, PACOTE COM 1 KG. PRODUTO DE REFERENCIA: ZAELI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
56	6393	350	UN	FERMENTO BIOLÓGICO 0,125KG - INGREDIENTES: LEVEDURA SACHAROMYCES CEREVISIAE E AGENTE DE REHIDRATAÇÃO MONOSTEARATO DE SORBITANA. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO DE PÓ, ESCAMAS, GRÂNULOS OU CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS. COR: DO BRANCO AO CASTANHO CLARO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.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. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. CONTÉM 125G. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, DONA BENTA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.



57	14517	350	UNI	<p>FERMENTO EM PO 250G - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E OU DA UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE; NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO HUMANO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS); COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA02 E 80 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALADO EM LATAS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO 250 CADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIADO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, ROYAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
58	6887	1500	kg	<p>FÍGADO BOVINO. VÍSCERA PROVENIENTE DE ANIMAIS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM BIFES FINOS OU TIRAS, APARADOS, SEPARADOS POR SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. ALIMENTO FRESCO, REFRIGERADO E NÃO CONGELADO. CONSISTÊNCIA FIRME, ELÁSTICA E MACIA. CHEIRO PRÓPRIO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE.</p>
59	27006	6000	kg	<p>FILÉ DE PEIXE ? TILÁPIA ? SEM ESPINHAS, SEM ESPINHOS, COURO, PELE, CONGELADO COM COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADA SEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UNID., EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/AVAL MIN DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC. 12.486/78) E (MA. 2244/97) DEC. 30691 DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AO PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC</p>



				DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO(ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS O CONGELAMENTO ? PRODUTO DE REFERENCIA KI PEIXE OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.
60	44659	10000	kg	FILEZINHO DE FRANGO TIPO SASSAMI. Congelamento rápido , individual (IQF), com características próprias da carne citada, odor característico, aspecto firme, não amolecida , não pegajosa. Com rotulagem nutricional e prazo de validade na embalagem de acordo com a Legislação Sanitária, bem como ter registro compatível conforme Legislação Sanitária pertinente. Na data de entrega do produto, a validade não poderá ser inferior a 75 dias. Acondicionada em sacos de polietileno atóxico transparente. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos, e deverão ser retornados no prazo de 24 horas.
61	44666	120	UN	Formula infantil de partida a base de soja para lactentes de 6 à 12 meses que atenda as necessidades desta faixa etária . Apresentação em pó. Lata 800gr. Marca de referência: APTAMIL SOYA 2, NAN SOYA ou produto similar ou de melhor qualidade.
62	44679	240	UN	FÓRMULA INFANTIL LACTANTES COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA 800G: FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA PARA LACTANTES A PRIMEIRA INFANCIA 0 A 36 MESES COM NECESSIDADES DIETOTERAPICAS, À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA (80 A 90% PEPTÍDEOSE10 A 20% DE AMINOÁCIDOS LIVRES), COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA LONGA - LCPUFAS (DHA - DOCOSAHEXAENÓICO E ARA - ARAQUIDÔNICO) E NUCLEOTÍDEOS. INDICADO PARA CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/ OU DE SOJA, SEM QUADROS DE DIARREIA. ISENTO DE SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN; CONTENDO 800 G. PRODUTO DE REFERENCIA: APTAMIL PROEXPERT PEPTI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
63	44718	120	UN	Fórmula infantil lactea especialmente adicionada com prebioticos (90% gos e 10% fos), alem de ferro, vitamina c e dha. Fornece nutrientes em quantidades adequadas para lactantes a partir do 10º mes de vida. Contem prebioticos concentração de 0,8g/100ml. Embalagem de 800gr.



64	18537	600	UN	<p>FÓRMULA INFANTIL P/ LACTENTES 800G - É UMA FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. USADA EM CRIANÇAS DE 0(ZERO) A 6(SEIS) MESES DE IDADE. PARA CONTRIBUIR NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO, O LEITE DEVERÁ CONTER UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: 70% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE 30% CASEÍNA. GORDURAS: 97%GORDURA VEGETAL ÓLEO DE PALMA, ÓLEO PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA E 3% GORDURA LÁCTEA ADVINDA DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. CARBOIDRATOS: 100% LACTOSE, PREBIÓTICOS: 4GR / LITRO 90% GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS 10% FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LACTOSE, LEITE EM PÓ DESNATADO, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATODESÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS C, TAURINA, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINAB1,VITAMINAB2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINA B12 EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. RECONSTITUIÇÃO: UMA MEDIDA RASA DE PÓ 4,43GR PARA CADA30MLDE ÁGUA MORNIA, PREVIAMENTE FERVIDA, CORRESPONDENDO A UMA DILUIÇÃO A13,3% 13,3GEM90MLDE ÁGUA = 100ML. OSMOLALIDADE: 279MOM/KG DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. OSMOLARIDADE: 251MOSM/L DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. CARGADE SOLUTO RENAL:94MOSM/LITRO. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 1, APTAMIL1 OU PRODUTO SIMILAR E OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
65	44667	120	UN	<p>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE. COM PREBIÓTICOS, DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS. UTILIZADO PARA SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE LACTENTES COM OBSTIPAÇÃO LIGEIRA E ESTÁ ADEQUADO PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES, COMO FONTE ALIMENTAR ÚNICA, DESDE O NASCIMENTO ATÉ AOS 6 MESES DE IDADE, QUANDO NÃO AMAMENTADOS. FÓRMULA INFANTIL COM PREDOMINÂNCIA PROTÉICA DE CASEÍNA É ACRESCIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTO S. MALTODEXTRINA, LEITE DE VACA DESNATADO (FONTE PROTÉICA), OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE</p>



				SOJA, VITAMINAS (VITAMINA C, TAURINA, VITAMINA E, VITAMINA PP, PANTOTEONATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA D3, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K1, BIOTINA, VITAMINA B12), MINERAIS (SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO). NÃO CONTÉM GLÚTEM. LATA COM 800GR. PRODUTO DE REFERÊNCIA APTAMIL ACTIVE DANONE OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.
66	2970	600	UN	FORMULA INFANTIL SEGMENTO LACTANTE 800G ? É UMA FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. USADA EM CRIANÇAS A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE. PARA CONTRIBUIR NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO, O LEITE DEVERÁ CONTER UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNA: 40% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE 60 % CASEÍNA. GORDURAS: 97%GORDURA ORIGEM VEGETAL ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA. 3% GORDURA LÁCTEA ADVINDA DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. CARBOIDRATOS: 80% LACTOSE 20% MALTODEXTRINA. PREBIÓTICOS: 4GR/LITRO 90% GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS 10% FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LACTOSE, LEITE EM PÓ DESNATADO, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS: VITAMINA C, TAURINA, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINA B12 EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEM. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 2, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
67	2503	5000	kg	FRANGO SEMI-PROCESSADO, PEITO, SEM OSSO, SEM PELE, CORTADOS EM FILÉ, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: DESCRITIVO DO PRODUTO: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. 1. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERÃO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU



				<p>ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO / ÁGUA 1.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO, NÃO DEVERÁ SE APRESENTAR SEBOSO, AMOLECIDO, ÚMIDO OU PEGAJOSO. COR: UNIFORME E CARACTERÍSTICO CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO, SENDO QUE A PARTE GORDUROSA NÃO DEVE APRESENTAR ODOR DE RANÇO. SABOR: CARACTERÍSTICO 1.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ADITIVOS: AUSÊNCIA PROTEÍNA: 15% 1.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. 1.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM RÓTULO E ESTABELECEMENTOS REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). E DEVERÁ APRESENTAR, OBRIGATORIAMENTE, AS SEGUINTE INFORMações: - DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL: O NOME DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL DEVE SER INDICADO NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO EM CARACTERES DESTACADOS, UNIFORMES EM CORPO E COR, SEM INTERCALAÇÃO DE DESENHOS E OUTROS DIZERES. O TAMANHO DA LETRA UTILIZADA DEVE SER PROPORCIONAL AO TAMANHO UTILIZADO PARA A INDICAÇÃO DA MARCA COMERCIAL OU LOGOTIPO CASO EXISTAM; - LISTA DE INGREDIENTES: A LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER INDICADA NO RÓTULO EM ORDEM DECRESCENTE DE QUANTIDADE, SENDO OS ADITIVOS CITADOS COM FUNÇÃO E NOME E NÚMERO DE INS; - CONTEÚDOS LÍQUIDOS: O(S) CONTEÚDO(S) LÍQUIDO(S) DEVE SER INDICADO(S) NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO; - IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM; - NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO ESTABELECEMENTO; - NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR, NO CASO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO; - CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - CATEGORIA DO ESTABELECEMENTO, DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO OFICIAL QUANDO DO REGISTRO DO MESMO NO DIPOA; CNPJ; - CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; - MARCA COMERCIAL DO PRODUTO; - IDENTIFICAÇÃO DO LOTE; - DATA DE FABRICAÇÃO; - PRAZO DE VALIDADE; - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO; - INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA.</p>
--	--	--	--	---



68	40522	5000	UN	FUBA DE MILHO MIMOSO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: YOKI, ZAELI SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
69	137747	500	kg	GOIABA COR VERMELHA, 1º QUALIDADE, PESO APROXIMADO DA UNIDADE 160G, 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. CONSUMO IMEDIATO E EM ESCALA, NO DECORRER DA SEMANA NO MÁXIMO 5 (CINCO) DIAS ANTES DO VENCIMENTO. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.
70	44662	300	UN	Goma para tapioca, de 1ª qualidade, 1kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Pacote de 1kg.
71	26863	30000	UN	IOGURTE 150 ML BEBIDA LÁCTEA OU INTEGRAL , COM POLPA DE FRUTA, EM SABORES DIVERSOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE 150 ML. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO EM SACHE (SAQUINHO)
72	40503	100	UN	IOGURTE ZERO LACTOSE, DEVERÁ POSSUIR COMO PRIMEIRO INGREDIENTE LEITE. SABORES DIVERSOS, COM POLPA DE FRUTA. PRODUTO DESTINADO A ALUNOS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO NO MÁXIMO 170G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERAO OU CAIXA TÉRMICA ASSEGUANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME PORTARIA 78/2009. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DESTINADO A ATENDER ALUNOS PORTADORES DE ESTADO OU CONDIÇÃO DE SAÚDE



				ESPECÍFICA.*
73	137748	300	kg	<p>KIWI A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E</p> <p>SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
74	137749	12000	kg	<p>LARANJA PERA PESO MÉDIO 200G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.</p> <p>OBEDECER A PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
75	137751	600	UN	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL TIPO INSTANTÂNEO COM VITAMINAS (C, A, E E D) E MINERAIS COMO FERRO E ZINGO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO PODENDO SER COMPOSTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO EM LATA COM NO MÍNIMO 380G. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NINHO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>



76	137750	400	UN	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE; FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL, ISENTA DE LACTOSE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, NUCLEOTÍDEOS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE. NÃO PODENDO SER COMPOSTO LÁCTEO. PRODUTOS COMO REFERÊNCIA: NAN, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 380 GRAMAS NO MÍNIMO.
77	44677	20000	UN	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1L. LEITE PASTEURIZADO 1L TIPO C LEITE PASTEURIZADO; CONSERVADO ENTRE 01 E 07 GRAUS CENTÍGRADOS, TIPO C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3,0%; VALIDADE DE 48 HORAS, DA DATA DA ENTREGA, ENVASADO EM EMBALAGENS DE SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO (2.244, DE 04/06/97), MERCOSUL. UNIDADE DE FORNECIMENTO: SACO DE 1,00 LITRO.
78	137753	1000	kg	LIMÃO TAITI - ESPECIAL, TIPO A DE PRIMEIRA, PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PROUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.
79	425	3000	kg	LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNILE CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DEPOLIETILENO DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 05 (DECRETO 12.486/78) E (IN N 4/03/00 SDA) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS



				PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA, MARCAS PRE APROVADAS PERDIGÃO, SADIA. PRODUTOS DE REFERENCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE
80	137754	4000	kg	<p>MAÇA GALA 165 PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO</p> <p>PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
81	137755	1000	PCT	<p>MACARRÃO ESPAGUETE PCT. 500 GR- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO ESPAGUETE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EMBALAGEM: EM PACOTES COM 500 GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: LIANE, AMÁLIA OU CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE</p>
82	15831	2000	UNI	<p>MACARRÃO PADRE NOSSO DE 500G. PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). -VALIDADE MÍNIMA</p>



				DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: (AMÁLIA) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
83	25019	5000	UNI	MACARRÃO PARAFUSO, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
84	137756	5000	PCT	MACARRÃO PENNE, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
85	137757	3000	kg	MAMÃO FORMOSA A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E



				<p>SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO</p> <p>E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
86	12402	5000	kg	<p>MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E COR DA POLPA TÍPICOS DA VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. EMBALAGEM DE 500G A 1 KG. OBEDECER AOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE SE RESFRIADA: 07 DIAS PRAZO DE FABRICAÇÃO SE RESFRIADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 02 DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE SE CONGELADA: 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO SE CONGELADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p>
87	23936	400	kg	<p>MANGA PALMER: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA</p>
88	137758	500	UN	<p>MANTEIGA COM SAL 500G, DEVERÁ POSSUIR APENAS CREME DE LEITE E CORANTE NATURAL DE URUCUM, LIVRE DE GORDURA TRANS. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM POTE DE PLÁSTICO CONTENDO 500G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.</p>



89	137759	350	kg	<p>MARACUJÁ AZEDO A: PRODUTO PROCEDENTE DE UMA PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
90	9588	600	UN	<p>MARGARINA VEGETAL 1KG COM SAL. LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERA SER: PROTEÍNAS 0,1 G,LIPÍDIOS 60 A 80GE GLICÍDIOS 0,0 G, 1.500 UI DE VITAMINA A CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM O VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: DELÍCIA OU QUALY OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>
91	137760	18000	kg	<p>MELANCIA GRANDE - PESO MÉDIO 8 KG REDONDA/COMPRIDA, FRUTO SADIO, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES</p>



				<p>ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
92	137761	4200	kg	<p>MELÃO PESO MÉDIO MÍNIMO DE 1200 G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.</p> <p>TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER AOS PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
93	137762	2500	kg	<p>MEXERICA. MEXERICA IN NATURA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, 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 SUPOORTAR 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; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
94	132670	500	UNIDA DE	<p>MILHO PARA CANJICA 500 g - MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA E SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 500(QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>



95	90704	500	UNIDA DE	MILHO PARA PIPOCA PREMIUM 500 GR - GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE: DE 04 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. QUALIDADE PREMIUM. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
96	90734	500	UNIDA DE	MILHO VERDE 2KG. MILHO VERDE EM CONSERVA. PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0 (ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG.-GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. PRODUZIDA, EMBALADA E ROTULADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO.
97	135889	2500	BAND EJA	MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; SEM PALHA; EXTRA; IN NATURA; DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS, APRESENTANDO GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.
98	135887	400	BAND EJA	MORANGO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; COM POLPA FIRME E INTACTA; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO OU TRANSPORTE; E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA.
99	90627	10000	UNIDA DE	OLEO DE SOJA 900 ML-óleo vegetal de soja refinado; obtido de vegetal origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de vitaminas 'e' e 0% de gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 900 ml cada. O produto deverá ser



				acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para Contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto de referência: Sinhá, Soya ou produto similar ou de melhor de qualidade.
100	23589	300	UN	OREGANO DESIDRATADO, CONSTITUIDO DE FOLHAS SÃS, OVALADAS SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. ACONDICIONADO EM PACOTE PLASTICO, INTEGRO, ATOXICO, RESISTENTE, FECHADO E LIMPO, PESO LQUIDO DE 500G. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80%DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO, PACOTE CONTENDO 500G. PRODUTO DE REFERENCIA: KITANO, SIAMAR, OLIVIA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
101	31796	2500	CR	OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS SADIOS. ISENTOS DE SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADOS EM CARTELAS DE 30 UNIDADES, PROTEGIDOS POR FILME DE PVC, DEVIDAMENTE DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, CARIMBO DO SIF OU SISP, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, TIPO GRANDE, ASSIM COMO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PODENDO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA . CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES
102	6528	6000	UN	PÃO BISNAGA (PÃO PARA CACHORRO QUENTE)



103	16722	42000	UN	<p>PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBÚRGUER, PESANDO DE 50G A 70G: REDONDO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 35,50G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 3,60G DE AÇÚCAR; 2,8G DE GORDURA VEGETAL, 0,70G DE LEITE EM PÓ; 0,70G DE SAL, 0,30G DE REFORÇADOR, 19,50ML DE ÁGUA; 1,8G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,05G DE ANTIMOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, DESDE QUE DECLARADAS. - CARACTERÍSTICAS GERAIS: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS (ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 359, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM PORCOES); - RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM IDR); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); -RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: PRÓPRIO - TEXTURA: PRÓPRIA(ENCORPADA) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G PROTEÍNAS: 8G CARBOIDRATO: 60G LIPÍDIO: 2,8G CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: - MATÉRIA PREJUDICIAL A SAÚDE HUMANA, MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA: AUSÊNCIA (CRITICO) - SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA (CRITICO) - ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS AO PRODUTO: AUSÊNCIA (CRITICO) - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7(SETE)DIAS. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2 (DOIS) DIAS DA DATA DA ENTREGA. - EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERA SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADA HERMETICAMENTE CONTENDO UM A DOIS KG DE PRODUTO. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p>
-----	-------	-------	----	--



104	521	1500	kg	<p>PÃO DE QUEIJO 1KG CONGELADO PRODUZIDO COM OS INGREDIENTES: POLVILHO DOCE, QUEIJO, OVOS, LEITE, ÓLEO VEGETAL E SAL, COM O RENDIMENTO DE 4 PÃES EM UMA PORÇÃO DE 50G, ONDE O MESMO FORNEÇA NA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: 157 KCAL, 17G DE CARBOIDRATO, 2,6 G DE PROTEÍNAS, 8,7 G DE GORDURAS TOTAIS, 0,2MG DE SÓDIO, 261 MG DE CÁLCIO, 75MG DE FERRO, 39MG DE COLESTEROL, 0,6 G DE FIBRA ALIMENTAR, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 12,5 A 15 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 01KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.</p>
105	138022	300	kg	<p>PÃO FRANCÊS 25G: MINI-PÃO; FRANCÊS; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 21,0G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 0,1G DE AÇÚCAR; 0,4G DE SAL, 0,2G DE REFORÇADOR, 125 ML DE ÁGUA; 0,6G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 02G DE GORDURA VEGETAL; PESANDO 25G POR UNIDADE; OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS (ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N.26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7 HORAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO OS PÃES FRANCÊS 25 E 50 GRAMAS DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, OU TRANSPORTADOS EM CONTAINERS OU MONOBLOCOS NA COR BRANCA, NO ATO DA ENTREGA.</p>



106	138021	10000	kg	<p>PÃO FRANCÊS 50G: PÃO; FRANCÊS; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: 40G FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 0,8G DE SAL; 0,4G DE REFORÇADOR, 24 ML DE ÁGUA, 0,2G DE AÇÚCAR; 1,2G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,4G DE GORDURA VEGETAL; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE. OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS (ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7 HORAS. OS PÃES FRANCÊS DE 50 GRAMAS DEVERÃO SEREM BALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>
107	137752	250	kg	<p>PERA WILLIAMS GRD IN NATURA. DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>
108	44664	250	kg	<p>Pêssego ? Kg. Fruta de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. In natura.</p>



109	33823	200	kg	PIMENTÃO AMARELO EXTRA AA: PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA
110	4019	5000	UN	POLPA DE FRUTA 1KG SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, NO SABOR (ACEROLA), EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. NECESSÁRIO APRESENTAR O REGISTRO DO PRODUTO E ESTABELECIMENTO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A), FICHA TÉCNICA E LAUDO BROMATOLÓGICO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.
111	137746	5000	UNIDA DE	POLPA DE FRUTA, ABACAXI, 1KG 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, ULTRA CONGELADA PASTEURIZADA DE ABACAXI, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, AROMA CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18 C, COM TOLERÂNCIA DE CERCA DE 3 C. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.



112	8751	5000	UN	POLPA DE FRUTA, GOIABA, 1KG 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, ULTRA CONGELADA PASTEURIZADA DE GOIABA. COR VERMELHO RÓSEO, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, AROMA CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18 C, COM TOLERÂNCIA DE CERCA DE 3 C. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.
113	40490	8000	UN	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: DE ACORDO COM A NTA 32. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, CONTENDO COMO INGREDIENTE APENAS O SEGUINTE ELEMENTO: TOMATE. SEM NENHUM TIPO DE CONSERVANTE. PESO LÍQUIDO DE 1KG.
114	26559	800	UN	POLVILHO DOCE 1KG FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAL. PRODUTO DE REFERÊNCIA AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE
115	10657	3000	kg	PRESUNTO COZIDO FATIADO - INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, SALMOURA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA BRANCA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, AROMAS NATURAIS DE PIMENTAS: VERMELHA, JAMAICA E PRETA, ESTABILIZANTE POLIFOFATO DE SÓDIO (INS 4521), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE CARMIM (INS 120), CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES E MIÚDOS SUÍNOS. SEM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER FATIADO NO DIA DA ENTREGA COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA, PRODUTO DE REFERÊNCIA SADIA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
116	8340	5000	kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA KG, PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MOZARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDO NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE



				RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO.
117	14154	2500	kg	REPOLHO ROXO EXTRA: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.
118	28986	5000	kg	REPOLHO VERDE: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.
119	44665	200	UN	Requeijão cremoso integral: Embalagem 500g. Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. A base láctea não deverá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. NÃO PODERÁ CONTER amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, condimentos, especiarias, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. 0% gordura trans. Validade mínima 02 meses a partir da entrega. Produto de referência Catupiry, Vigor ou produto similar ou de melhor qualidade.
120	1860	30000	UN	ROSCA PALITO - ROSCA PALITO - ROSQUINHA COMPRIDA PEQUENA- UNIDADE DE 75G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADA QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORADA ENTREGA. DE BOA QUALIDADE MACIA, FRESCA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.



121	1837	2000	UN	SAL 1KG - SAL REFINADO EXTRA IODADO EM PACOTE DE 1KG. BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. O PRODUTO MOÍDO DEVERÁ PASSAR TOTALMENTE PELA PENEIRA NÚMERO 20. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 01 (UM) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
122	17357	600	kg	SALSICHA GRANEL DE CARNE BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM TRANSPARENTE DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 3 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE.
123	7871	3000	UNI	SUCO DE CAJU 500 ML-SUCO CONCENTRADO DE CAJU - suco concentrado industrializado- sabor caju pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Não contendo glúten, não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Período de validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valle ou produto similar ou de melhor qualidade.
124	44678	3000	UN	SUCO DE GOIABA 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE GOIABA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE GOIABA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE GOIABA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 2,5L. TIPO DAFRUTA, MAGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.



125	44656	400	UN	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 2L. SUCO DE LARANJA INTEGRAL, COMPOSTO DE SUCO DE LARANJA INTEGRAL E CÉLULA DE LARANJA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 2L.
126	40545	2500	UN	SUCO DE MAÇA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE MAÇA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: DEL VALLE, BENDITA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
127	22899	3000	UNI	SUCO DE MARACUJA 500 ML - SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA - suco concentrado industrializado - sabor maracuja pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação foraderefrigeração, vitaminado ou com vitaminas elou sais minerais, Não contendo glúten, não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar.Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Períodode validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valleouproduto similar ou de melhor qualidade.
128	40546	2500	UN	SUCO DE UVA BRANCA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: GARIBALDI, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.



129	40499	2500	UN	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: ALIANÇA, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
130	137764	2000	UNIDA DE	SUCO EM GARRAFA, UVA, 500ML. PRODUTO CONCENTRADO CONTENDO: ÁGUA, SUCO DA UVA CONCENTRADO, CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO E ANIDRIDO SULFUROSO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 05 (CINCO) LITROS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TIPO PET PLÁSTICA, CONTENDO 500 (QUINHENTOS) ML DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A PORÇÃO DE 20ML DEVE FORNECER 9KCAL, 23MG DE VITAMINA C, 1,7G DE CARBOIDRATO E 7MG DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGUARY, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
131	8183	10000	kg	TOMATE MADURO EXTRA AA: FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAR AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR LIVRE DE QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU CAUSADAS POR INSETOS E DOENÇAS. NÃO CONTER TERRA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PONTO DE MATURAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO DEPARTAMENTO GESTOR. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.



132	35170	500	UN	TRIGO PARA QUIBE. ORIUNDO DE GRÃOS RIGOROSAMENTE SELECIONADOS DO CEREAL TRIGO, FRAGMENTADOS, DEVENDO ESTAR LIMPOS, SECOS, SADIOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 GRS. DE PRODUTO E ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERENCIA: YOKI, ZEI E SIAMAR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
133	17615	400	kg	UVA ITÁLIA; EXTRA A; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA
134	90713	150	UNIDA DE	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA BRANCA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 150 G. ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
135	40506	150	PCT	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
136	137763	800	kg	VAGEM PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMOS MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.

137	10951	1000	UN	VINAGRE DE LIMÃO SEM ALCOOL 750 ML
-----	-------	------	----	------------------------------------

II. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A aquisição proposta está alinhada com as estratégias de fornecimento de merenda escolar, conforme previsto no plano de contratações anual da Secretaria de Educação do município de São Simão.

III. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

3.1. Aquisição e Uso dos Itens:

Os critérios para a aquisição e uso dos itens para a merenda escolar incluem a conformidade com normas sanitárias, frescor, qualidade e procedência dos alimentos.

IV. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para embasar a escolha dos fornecedores, os valores médios dos itens foram cotados no portal do LICITANET e em fornecedores locais confiáveis, garantindo uma análise comparativa justa e transparente. A escolha visa assegurar a obtenção de produtos de qualidade a preços competitivos.

Segue abaixo a lista de itens contendo sua respectiva média de preço:



Item	Descrição	Valor Unit
1	ABACATE FORTUNA A: FRUTO DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	R\$ 7,60
2	ABACAXI PEROLA A - FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", ESTAR FRESCA E COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, POSSUIR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, MANTENDO A QUALIDADE IDEAL PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR ISENTAS DE LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 9,33
3	ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIÁ É O FRUTO, POUPA OU SEMENTE, UTILIZADA COMO ALIMENTO EM SEU ESTADO NATURAL. CLASSIFICAÇÃO DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A MORANGA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 5,16
4	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA ? FRUTO SADIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS	R\$ 11,46

	<p>ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	
5	<p>AÇAFRAO DA TERRA EM PO (CURCUMA) 250G - PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACILOS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PACOTE DE 250G. PRODUTO DE REFERÊNCIA KITANO, SIAMAR, SANDELLA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 18,33
6	<p>AÇUCAR 05 KG - AÇÚCAR CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DE CANA, LIVRE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. - EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLIDADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE MÍNIMA 06(SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 26,16
7	<p>ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 9,16
8	<p>ALHO DESCASCADO. Produto refrigerado deverá atender a Resolução Anvisa nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº 6268 de 22/11/07-MA e Lei nº 9972 de 25/05/00 - Anvisa. embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.</p>	R\$ 30,70



9	ALMÔNDEGA BOVINA (CARNE DE 2ª MAGRA, CONTENDO DE 15 A 20 GRAMAS CADA UNIDADE), OBTIDAS PELA MISTURA DE CARNE BOVINA MOÍDA ADICIONADA DE TEMPEROS (EXCETO PIMENTA), FARINHA DE ROSCA E PROTEÍNA VEGETAL NA QUANTIDADE MÁXIMA DE 4% CONFORME O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALMÔNDEGA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, SOB PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO.	R\$ 30,96
10	AMEIXA VERMELHA/ROXA- KG. DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. IN NATURA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 23,53
11	AMENDOIM GRÃOS GRAÚDOS, PACOTE COM 500GR, LIMPOS, CRU, COM PELE, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS PARA USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS 172 DE 22/9/03 E 264 DE 15/10/02 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ZEI, SIAMAR, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 20,83
12	AMIDO DE MILHO 1KG O AMIDO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS, SAIS E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM CAIXA CONTENDO 1000 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA, MAIZENA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 17,53



13	<p>ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 PACOTE 5 KG (A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA). ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS, 0,3G PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL, 0,5G DE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCO E VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05 (CINCO) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 42,60
14	<p>AVEIA EM FLOCOS 500 G FLOCOS MÉDIOS, OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS FLOCOS DE AVEIA QUE APRESENTAR ODORES OXIDADO E/OU DE MOFO. OS CEREAIS PODEM SER POLIDOS E LUSTRADOS COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS, TALCO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE O ACRÉSCIMO DE PESO NÃO EXCEDA DE 0.5 %. NÃO PODEM SER UTILIZADOS NO SEU POLIMENTO OU BRILHO, ÓLEOS MINERAIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS RESINOSAS OU GRAXAS NÃO COMESTÍVEIS. OS CEREAIS E OS PRODUTOS DERIVADOS DE CEREAIS INCLUÍDOS NESTA NORMA, NÃO PODEM TER MAIS DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, DE 500G E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA PODERÁ SER DE PAPELÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUAKER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 14,33
15	<p>Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.</p>	R\$ 10,66



16	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FRASCO VIDRO COM 500 ML; ÓLEO COMESTÍVEL; AZEITE DE OLIVA; EXTRA VIRGEM; 1% ACIDEZ MÁXIMA; ISENTO DE RANCO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 270 DE 22/09/2005 E SUAS ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ANDORINHA, GALO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 44,66
17	BANANA MAÇA: PESO MÉDIO 95 G. ORIGINÁRIO DE PLANTA SADIÁ, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABORES CARACTERÍSTICAS DAS VARIEDADES, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO EMPEDRADA, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 13,90
18	BANANA PRATA ORIUNDO DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 12,86
19	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: TAMANHO UNIFORME. TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE	R\$ 12,00

	OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	
20	BATATA DOCE AMARELA EXTRA AA: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR ESTRANHO, ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 6,40
21	BATATA PALHA INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO, SEM GORDURA TRANS. PACOTE DE 800 G. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, SULLPER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 36,50
22	BATATA SALSA - KG. SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. AUSÊNCIA DE PARASITAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ODOR CARACTERÍSTICO E UMIDADE NORMAL. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 16,00
23	BERINJELA EXTRA AA: QUANDO CONSTITUÍDA POR LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 8,43



24	<p>BETERRABA EXTRA AA - TAMANHO UNIFORME: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES MÍNIMAS: SEREM DE COLHEITA RECENTE; SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA; QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO</p> <p>DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 9,60
25	<p>BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO DOCE 250G, TIPO PALITO SALGADO. PRODUTO COMPOSTO POR ALIMENTO IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER INFORMADO DE FORMA CLARA NA LISTA DE INGREDIENTES O TIPO DE GORDURA UTILIZADA. ISENTO DE REALÇADORES DE SABOR E PRODUTOS ARTIFICIAIS COM A FINALIDADE DE CONFERIR SABOR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 250G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.</p>	R\$ 11,60
26	<p>BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G. BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (DECRETO 12.486/78), COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 350G.</p>	R\$ 11,63
27	<p>BOLACHA DE SAL (TIPO ÁGUA E SAL) ZERO LACTOSE 350G. BOLACHA DE SAL TIPO ÁGUA E SAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO,</p>	R\$ 12,00



	LACRADO, CONTENDO 350G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO	
28	BOLACHA DOCE (TIPO MARIA) ZERO LACTOSE E SEM OVOS 400G. RECOMENDADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÕES A LACTOSE E A OVOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTEM GLÚTEN. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 400G.	R\$ 11,17
29	BOLACHA ROSQUINHA SABOR COCO, PACOTE COM 700G, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 12.486/78, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODO, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 700G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MABEL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 10,83
30	BRÓCOLIS EXTRA: DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA CONFORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO ESTAR FRESCAS E ISENTAS DE INSETOS E ENFERMIDADES E DE DANOS POR ELAS PROVOCADOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODO E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. BANDEIJA CONTENDO PELO MENOS 250G PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 10,33
31	CACAU EM PO SOLUVEL 100% CACAU EM PO SOLUVEL SEM AÇÚCAR. DEVE CONTER ACIMA DE 4G DE FIBRA NA PORÇÃO DE 20 G, POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ADICIONADO EM EMBALAGENS DE 200G. PRODUTO DE REFERÊNCIA, GAROTO, NESTLE, HARALD, SICA. OU PRODUTO SIMILAR OU DE	R\$ 23,36

	MELHOR QUALIDADE.	
32	CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG.	R\$ 135,33
33	CANELA EM PO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 25 G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA	R\$ 10,63
34	CARA EXTRA A: TUBÉRCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE Á CASCA. AUSÊNCIA DO ODOR E SABOR MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 13,66
35	CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA, entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes. A carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada. O corte deve ser limpo, magro, moído resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente de no máximo 5kg cada.	R\$ 32,60
36	CARNE BOVINA EM CUBOS ? Carne bovina (acém, músculo), LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte picados em CUBOS de 3x3x3cm, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com no máximo 5kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados.	R\$ 37,50
37	CARNE BOVINA EM ISCAS, Carne bovina de primeira qualidade, LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte iscas contendo no máximo 8 cm x 3 cm cada isca. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de	R\$ 40,83



	microorganismos, com Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados com no máximo 5kg. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura.	
38	CARNE BOVINA TIPO SECA. CARNE SECA CARNE BOVINA CURADA, SALGADA, SECA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE	R\$ 50,00
39	CARNE SUÍNA PERNIL SEM PELE, SEM OSSO, Resfriada, sem gordura aparente, sadio, apresentando cor e odor característico. Cortadas em cubos de 3X3X3 cm. Isento de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminantes. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica e resistente. Embalagem de 5kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos e selos do órgão competente e data da embalagem.	R\$ 24,63
40	CEBOLA SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA). QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE E PARASITAS.(Anvisa).	R\$ 8,63
41	CENOURA EXTRA AA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM DE COLHEITA RECENTE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	R\$ 11,03
42	CHA MATE 250 GR	R\$ 16,53

43	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)	R\$ 8,16
44	<p>CHUCHU LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 14,33
45	COCO RALADO 1 KG PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, FINO E SEM AÇÚCAR. PRODUTO DE REFERENCIA: SOCOCO, MAIS COCO, DUCOCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 44,33
46	COLORAL 500 GRAMAS-COLORAU (URUCUM) PÓ FINO, HOMOGENEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ELOU MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO DE REFERÊNCIA: ALCONDI, SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 24,00
47	<p>COUVE FLOR EXTRA ? PARTE DA FLOR DA HORTALIÇA, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 17,70



48	<p>COUVE MANTEIGA EXTRA: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 8,00
49	<p>COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO DESOSSADAS. COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO DESOSSADAS COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FISCOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.</p>	R\$ 17,96
50	<p>CREME DE LEITE 1 L - CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE IL. - CREME DE LEITE UHT, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, CONTENDO 1 L DE PESO LÍQUIDO. 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/SLF/DLPOA. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES. PRODUTO DE REFERENCIA: PIRACANJUBA, NESTLE, ITAMBÉ OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 22,66
51	<p>FARINHA DE AVEIA, PRODUTO OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃOS INTEGRAIS DA AVEIA. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA PRODUTO DE REFERENCIA: QUAKER, KODILAR, VITAO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 200G.</p>	R\$ 13,60
52	<p>FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500 GR, TIPO BIJU, TORRADA, SECA, TIPO 1, AMARELA, BIJUSADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NORMAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 500G CADA. PRODUTO INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000.</p>	R\$ 9,60

	PRODUTO COMO REFERÊNCIA: SINHÁ, AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	
53	FARINHA DE TRIGO 1KG PRODUTO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75MCG DE ÁCIDO FÓLICO E 2,1 DE FERRO, NA PORÇÃO DE 50 G. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE PAPEL ATÓXICA DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 01(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NITA, SOL, CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 7,83
54	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ 1 KG -NATURAL CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTE A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDIOS 1,6G E GLICÍDIOS 60,8G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A (TRINTA)DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. - O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, ALÉM DE SER ISENTO DE IMPUREZAS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PRODUTO DE REFERÊNCIA: VERDENSE, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 14,10
55	FEIJÃO PRETO 1 KG. FEIJÃO, TIPO 1, TIPO CLASSE PRETO, PACOTE COM 1 KG. PRODUTO DE REFERENCIA: ZAELI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 15,49
56	FERMENTO BIOLÓGICO 0,125KG - INGREDIENTES: LEVEDURA SACHAROMYCES CEREVISIAE E AGENTE DE REHIDRATAÇÃO MONOSTEARATO DE SORBITANA. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO DE PÓ, ESCAMAS, GRÂNULOS OU CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS. COR: DO BRANCO AO CASTANHO CLARO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.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. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. CONTÉM 125G. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, DONA BENTA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 12,06



57	<p>FERMENTO EM PO 250G - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E OU DA UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE; NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO HUMANO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS); COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA02 E 80 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALADO EM LATAS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO 250 CADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIADO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, ROYAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 13,93
58	<p>FÍGADO BOVINO. VÍSCERA PROVENIENTE DE ANIMAIS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM BIFES FINOS OU TIRAS, APARADOS, SEPARADOS POR SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. ALIMENTO FRESCO, REFRIGERADO E NÃO CONGELADO. CONSISTÊNCIA FIRME, ELÁSTICA E MACIA. CHEIRO PRÓPRIO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE.</p>	R\$ 15,00
59	<p>FILE DE PEIXE ? TILÁPIA ? SEM ESPINHAS, SEM ESPINHOS, COURO, PELE, CONGELADO COM COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADA SEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UNID., EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/AVAL MIN DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC. 12.486/78) E (MA. 2244/97) DEC. 30691 DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AO PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO(ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS O CONGELAMENTO ? PRODUTO DE REFERENCIA KI PEIXE OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 66,33
60	<p>FILEZINHO DE FRANGO TIPO SASSAMI. Congelamento rápido , individual (IQF), com características próprias da carne citada, odor característico, aspecto firme, não amolecida , não pegajosa. Com rotulagem nutricional e prazo de validade na embalagem de acordo com a Legislação Sanitária, bem como ter registro compatível conforme Legislação Sanitária pertinente. Na data de entrega do produto, a validade não poderá ser inferior a 75 dias. Acondicionada em sacos de polietileno atóxico transparente. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos, e deverão ser retornados no prazo de 24 horas.</p>	R\$ 23,80



61	Formula infantil de partida a base de soja para lactentes de 6 à 12 meses que atenda as necessidades desta faixa etária . Apresentação em pó. Lata 800gr. Marca de referência: APTAMIL SOYA 2, NAN SOYA ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 146,66
62	FÓRMULA INFANTIL LACTANTES COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA 800G: FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA PARA LACTANTES A PRIMEIRA INFANCIA 0 A 36 MESES COM NECESSIDADES DIETOTERAPICAS, À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA (80 A 90% PEPTÍDEOSE10 A 20% DE AMINOÁCIDOS LIVRES), COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA LONGA - LCPUFAS (DHA - DOCOSAHEXAENÓICO E ARA - ARAQUIDÔNICO) E NUCLEOTÍDEOS. INDICADO PARA CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/ OU DE SOJA, SEM QUADROS DE DIARREIA. ISENTO DE SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN; CONTENDO 800 G. PRODUTO DE REFERENCIA: APTAMIL PROEXPERT PEPTI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 327,33
63	Fórmula infantil lactea especialmente adicionada com prebioticos (90% gos e 10% fos), além de ferro, vitamina c e dha. Fornece nutrientes em quantidades adequadas para lactantes a partir do 10º mes de vida. Contem prebioticos concentração de 0,8g/100ml. Embalagem de 800gr.	R\$ 157,33
64	FÓRMULA INFANTIL P/ LACTENTES 800G - É UMA FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. USADA EM CRIANÇAS DE 0(ZERO) A 6(SEIS) MESES DE IDADE. PARA CONTRIBUIR NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO, O LEITE DEVERÁ CONTER UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: 70% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE 30% CASEÍNA. GORDURAS: 97%GORDURA VEGETAL ÓLEO DE PALMA, ÓLEO PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA E 3% GORDURA LÁCTEA ADVINDA DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. CARBOIDRATOS: 100% LACTOSE, PREBIÓTICOS: 4GR / LITRO 90% GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS 10% FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LACTOSE, LEITE EM PÓ DESNATADO, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATODESÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS C, TAURINA, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINAB1,VITAMINAB2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINA B12 EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. RECONSTITUIÇÃO: UMA MEDIDA RASA DE PÓ 4,43GR PARA CADA30MLDE ÁGUA MORNIA, PREVIAMENTE FERVIDA, CORRESPONDENDO A UMA DILUIÇÃO A13,3% 13,3GREM90MLDE ÁGUA = 100ML. OSMOLALIDADE: 279MOM/KG DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. OSMOLARIDADE: 251MOSM/L DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. CARGADE SOLUTO RENAL:94MOSM/LITRO. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 1, APTAMIL1 OU PRODUTO SIMILAR E OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 109,00

65	<p>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE. COM PREBIÓTICOS, DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS. UTILIZADO PARA SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE LACTENTES COM OBSTIPAÇÃO LIGEIRA E ESTÁ ADEQUADO PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES, COMO FONTE ALIMENTAR ÚNICA, DESDE O NASCIMENTO ATÉ AOS 6 MESES DE IDADE, QUANDO NÃO AMAMENTADOS. FÓRMULA INFANTIL COM PREDOMINÂNCIA PROTÉICA DE CASEÍNA É ACRESCIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTO S. MALTODEXTRINA, LEITE DE VACA DESNATADO (FONTE PROTÉICA), OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, VITAMINAS (VITAMINA C, TAURINA, VITAMINA E, VITAMINA PP, PANTOTEONATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA D3, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K1, BIOTINA, VITAMINA B12), MINERAIS (SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO). NÃO CONTÉM GLÚTEM. LATA COM 800GR. PRODUTO DE REFERÊNCIA APTAMIL ACTIVE DANONE OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 138,33
66	<p>FORMULA INFANTIL SEGMENTO LACTANTE 800G ? É UMA FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. USADA EM CRIANÇAS A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE. PARA CONTRIBUIR NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO, O LEITE DEVERÁ CONTER UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNA: 40% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE 60 % CASEÍNA. GORDURAS: 97%GORDURA ORIGEM VEGETAL ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA. 3% GORDURA LÁCTEA ADVINDA DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. CARBOIDRATOS: 80% LACTOSE 20% MALTODEXTRINA. PREBIÓTICOS: 4GR/LITRO 90% GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS 10% FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LACTOSE, LEITE EM PÓ DESNATADO, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS: VITAMINA C, TAURINA, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINA B12 EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 2, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 123,66



67	<p>FRANGO SEMI-PROCESSADO, PEITO, SEM OSSO, SEM PELE, CORTADOS EM FILÉ, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: DESCRITIVO DO PRODUTO: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. 1. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERÃO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELADO / ÁGUA 1.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO, NÃO DEVERÁ SE APRESENTAR SEBOSO, AMOLECIDO, ÚMIDO OU PEGAJOSO. COR: UNIFORME E CARACTERÍSTICO CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO, SENDO QUE A PARTE GORDUROSA NÃO DEVE APRESENTAR ODOR DE RANÇO. SABOR: CARACTERÍSTICO 1.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ADITIVOS: AUSÊNCIA PROTEÍNA: 15% 1.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. 1.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM RÓTULO E ESTABELECEMENTOS REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). E DEVERÁ APRESENTAR, OBRIGATORIAMENTE, AS SEGUINTE INFORMações: - DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL: O NOME DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL DEVE SER INDICADO NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO EM CARACTERES DESTACADOS, UNIFORMES EM CORPO E COR, SEM INTERCALAÇÃO DE DESENHOS E OUTROS DIZERES. O TAMANHO DA LETRA UTILIZADA DEVE SER PROPORCIONAL AO TAMANHO UTILIZADO PARA A INDICAÇÃO DA MARCA COMERCIAL OU LOGOTIPO CASO EXISTAM; - LISTA DE INGREDIENTES: A LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER INDICADA NO RÓTULO EM ORDEM DECRESCENTE DE QUANTIDADE, SENDO OS ADITIVOS CITADOS COM FUNÇÃO E NOME E NÚMERO DE INS; - CONTEÚDOS LÍQUIDOS: O(S) CONTEÚDO(S) LÍQUIDO(S) DEVE SER INDICADO(S) NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO; - IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM; - NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO ESTABELECEMENTO; - NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR, NO CASO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO; - CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - CATEGORIA DO ESTABELECEMENTO, DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO OFICIAL QUANDO DO REGISTRO DO MESMO NO DIPOA; CNPJ; - CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; - MARCA COMERCIAL DO PRODUTO; - IDENTIFICAÇÃO DO LOTE; - DATA DE FABRICAÇÃO; - PRAZO DE VALIDADE; - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO; - INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA.</p>	R\$ 22,96
----	---	-----------

68	FUBA DE MILHO MIMOSO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: YOKI, ZAELI SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 9,43
69	GOIABA COR VERMELHA, 1º QUALIDADE, PESO APROXIMADO DA UNIDADE 160G, 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. CONSUMO IMEDIATO E EM ESCALA, NO DECORRER DA SEMANA NO MÁXIMO 5 (CINCO) DIAS ANTES DO VENCIMENTO. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 17,60
70	Goma para tapioca, de 1ª qualidade, 1kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Pacote de 1kg.	R\$ 13,96
71	IOGURTE 150 ML BEBIDA LÁCTEA OU INTEGRAL , COM POLPA DE FRUTA, EM SABORES DIVERSOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE 150 ML. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO EM SACHE (SAQUINHO)	R\$ 3,66
72	IOGURTE ZERO LACTOSE, DEVERÁ POSSUIR COMO PRIMEIRO INGREDIENTE LEITE. SABORES DIVERSOS, COM POLPA DE FRUTA. PRODUTO DESTINADO A ALUNOS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO NO MÁXIMO 170G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERAO OU CAIXA TÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME PORTARIA 78/2009. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DESTINADO A ATENDER ALUNOS PORTADORES DE ESTADO OU CONDIÇÃO DE SAÚDE ESPECÍFICA.*	R\$ 6,56



73	<p>KIWI A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E</p> <p>SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 37,66
74	<p>LARANJA PERA PESO MÉDIO 200G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.</p> <p>OBEDECER A PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 7,58
75	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL TIPO INSTANTÂNEO COM VITAMINAS (C, A, E E D) E MINERAIS COMO FERRO E ZINGO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO PODENDO SER COMPOSTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO EM LATA COM NO MÍNIMO 380G. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NINHO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 28,73
76	<p>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE; FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL, ISENTA DE LACTOSE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, NUCLEOTÍDEOS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE. NÃO PODENDO SER COMPOSTO LÁCTEO. PRODUTOS COMO REFERÊNCIA: NAN, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 380 GRAMAS NO MÍNIMO.</p>	R\$ 84,70
77	<p>LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1L. LEITE PASTEURIZADO 1L TIPO C LEITE PASTEURIZADO; CONSERVADO ENTRE 01 E 07 GRAUS CENTÍGRADOS, TIPO C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3,0%; VALIDADE DE 48 HORAS, DA DATA DA ENTREGA, ENVASADO EM EMBALAGENS DE SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO (2.244, DE 04/06/97), MERCOSUL. UNIDADE DE FORNECIMENTO: SACO DE 1,00</p>	R\$ 8,97

	LITRO.	
78	<p>LIMÃO TAITI - ESPECIAL, TIPO A DE PRIMEIRA, PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PROUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 5,73
79	<p>LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNILE</p> <p>CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DEPOLIETILENO DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 05 (DECRETO 12.486/78) E (IN N 4/03/00 SDA) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS</p> <p>PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA, MARCAS PRE APROVADAS PERDIGÃO, SADIA. PRODUTOS DE REFERENCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE</p>	R\$ 27,63
80	<p>MAÇA GALA 165 PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO</p> <p>PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 13,08



81	MACARRÃO ESPAGUETE PCT. 500 GR- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO ESPAGUETE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EMBALAGEM: EM PACOTES COM 500 GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:LIANE, AMÁLIA OU CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE	R\$ 5,77
82	MACARRÃO PADRE NOSSO DE 500G. PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). -VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: (AMÁLIA) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 5,77
83	MACARRÃO PARAFUSO, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DAENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 5,96
84	MACARRÃO PENNE, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DAENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA,	R\$ 5,96



	CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	
85	<p>MAMÃO FORMOSA A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 7,33
86	<p>MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E COR DA POLPA TÍPICOS DA VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. EMBALAGEM DE 500G A 1 KG. OBEDECER AOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE SE RESFRIADA: 07 DIAS PRAZO DE FABRICAÇÃO SE RESFRIADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 02 DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE SE CONGELADA: 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO SE CONGELADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 DIAS DA DATA DA ENTREGA.</p>	R\$ 8,66
87	<p>MANGA PALMER: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA</p>	R\$ 9,60
88	<p>MANTEIGA COM SAL 500G, DEVERÁ POSSUIR APENAS CREME DE LEITE E CORANTE NATURAL DE URUCUM, LIVRE DE GORDURA TRANS. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM POTE DE PLÁSTICO CONTENDO 500G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.</p>	R\$ 34,66

89	<p>MARACUJÁ AZEDO A: PRODUTO PROCEDENTE DE UMA PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA</p> <p>O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 24,46
90	<p>MARGARINA VEGETAL 1KG COM SAL. LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERA SER: PROTEÍNAS 0,1 G,LIPÍDIOS 60 A 80GE GLICÍDIOS 0,0 G, 1.500 UI DE VITAMINA A CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM O VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: DELÍCIA OU QUALY OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 22,16
91	<p>MELANCIA GRANDE - PESO MÉDIO 8 KG REDONDA/COMPRIDA, FRUTO SADIO, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 5,16



92	<p>MELÃO PESO MÉDIO MÍNIMO DE 1200 G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.</p> <p>TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER AOS PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 11,63
93	<p>MEXERICA. MEXERICA IN NATURA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, 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; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 12,13
94	<p>MILHO PARA CANJICA 500 g - MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA E SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 500(QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	R\$ 8,00
95	<p>MILHO PARA PIPOCA PREMIUM 500 GR - GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE: DE 04 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. QUALIDADE PREMIUM. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 8,40



96	MILHO VERDE 2KG. MILHO VERDE EM CONSERVA. PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0 (ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG.-GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. PRODUZIDA, EMBALADA E ROTULADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO.	R\$ 51,00
97	MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; SEM PALHA; EXTRA; IN NATURA; DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS, APRESENTANDO GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.	R\$ 10,03
98	MORANGO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; COM POLPA FIRME E INTACTA; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO OU TRANSPORTE; E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA.	R\$ 18,46
99	OLEO DE SOJA 900 ML-óleo vegetal de soja refinado; obtido de vegetal origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de vitaminas 'e' e 0% de gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 900 ml cada. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para Contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto de referência: Sinhá, Soya ou produto similar ou de melhor de qualidade.	R\$ 8,49
100	OREGANO DESIDRATADO, CONSTITUIDO DE FOLHAS SÃS, OVALADAS SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. ACONDICIONADO EM PACOTE PLASTICO, INTEGRO, ATOXICO, RESISTENTE, FECHADO E LIMPO, PESO LQUIDO DE 500G. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80%DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO, PACOTE CONTENDO 500G. PRODUTO DE REFERENCIA: KITANO, SIAMAR, OLIVIA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 38,83



101	OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS SADIOS. ISENTOS DE SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADOS EM CARTELAS DE 30 UNIDADES, PROTEGIDOS POR FILME DE PVC, DEVIDAMENTE DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, CARIMBO DO SIF OU SISP, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, TIPO GRANDE, ASSIM COMO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PODENDO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNMPA . CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES	R\$ 23,66
102	PÃO BISNAGA (PÃO PARA CACHORRO QUENTE)	R\$ 1,53
103	PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBÚRGUER, PESANDO DE 50G A 70G: REDONDO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 35,50G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 3,60G DE AÇÚCAR; 2,8G DE GORDURA VEGETAL, 0,70G DE LEITE EM PÓ; 0,70G DE SAL, 0,30G DE REFORÇADOR, 19,50ML DE ÁGUA; 1,8G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,05G DE ANTIMOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, DESDE QUE DECLARADAS. - CARACTERÍSTICAS GERAIS: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS(ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 359, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM PORCOES); - RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM IDR); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); -RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA - ODORE: PRÓPRIO - SABOR: PRÓPRIO - TEXTURA: PRÓPRIA(ENCORPADA) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G PROTEÍNAS: 8G CARBOIDRATO: 60G LIPÍDIO: 2,8G CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: - MATÉRIA PREJUDICIAL A SAÚDE HUMANA, MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS AO PRODUTO: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7(SETE)DIAS. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2 (DOIS) DIAS DA DATA DA ENTREGA. - EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERA SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADA HERMETICAMENTE CONTENDO UM A DOIS KG DE PRODUTO. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	R\$ 2,46



104	<p>PÃO DE QUEIJO 1KG CONGELADO PRODUZIDO COM OS INGREDIENTES: POLVILHO DOCE, QUEIJO, OVOS, LEITE, ÓLEO VEGETAL E SAL, COM O RENDIMENTO DE 4 PÃES EM UMA PORÇÃO DE 50G, ONDE O MESMO FORNEÇA NA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: 157 KCAL, 17G DE CARBOIDRATO, 2,6 G DE PROTEÍNAS, 8,7 G DE GORDURAS TOTAIS, 0,2MG DE SÓDIO, 261 MG DE CÁLCIO, 75MG DE FERRO, 39MG DE COLESTEROL, 0,6 G DE FIBRA ALIMENTAR, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 12,5 A 15 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 01KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.</p>	R\$ 28,33
105	<p>PÃO FRANCÊS 25G: MINI-PÃO; FRANCÊS; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 21,0G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 0,1G DE AÇÚCAR; 0,4G DE SAL, 0,2G DE REFORÇADOR, 125 ML DE ÁGUA; 0,6G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 02G DE GORDURA VEGETAL; PESANDO 25G POR UNIDADE; OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS (ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N.26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7 HORAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO OS PÃES FRANCÊS 25 E 50 GRAMAS DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, OU TRANSPORTADOS EM CONTAINERS OU MONOBLOCOS NA COR BRANCA, NO ATO DA ENTREGA.</p>	R\$ 19,00
106	<p>PÃO FRANCÊS 50G: PÃO; FRANCÊS; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: 40G FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 0,8G DE SAL; 0,4G DE REFORÇADOR, 24 ML DE ÁGUA, 0,2G DE AÇÚCAR; 1,2G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,4G DE GORDURA VEGETAL; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE. OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS (ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDCN 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7 HORAS. OS PÃES FRANCÊS DE 50 GRAMAS DEVERÃO SEREM BALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO</p>	R\$ 19,00



	SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	
107	<p>PERA WILLIANS GRD IN NATURA. DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>	R\$ 14,33
108	<p>Pêssego ? Kg. Fruta de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. In natura.</p>	R\$ 30,66
109	<p>PIMENTÃO AMARELO EXTRA AA: PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA</p>	R\$ 12,40
110	<p>POLPA DE FRUTA 1KG SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, NO SABOR (ACEROLA), EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. NECESSÁRIO APRESENTAR O REGISTRO DO PRODUTO E ESTABELECIMENTO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A), FICHA TÉCNICA E LAUDO BROMATOLÓGICO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.</p>	R\$ 60,66

111	POLPA DE FRUTA, ABACAXI, 1KG 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, ULTRA CONGELADA PASTEURIZADA DE ABACAXI, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, AROMA CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18 C, COM TOLERÂNCIA DE CERCA DE 3 C. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUCO.	R\$ 60,66
112	POLPA DE FRUTA, GOIABA, 1KG 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, ULTRA CONGELADA PASTEURIZADA DE GOIABA. COR VERMELHO RÓSEO, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, AROMA CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18 C, COM TOLERÂNCIA DE CERCA DE 3 C. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUCO.	R\$ 60,66
113	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: DE ACORDO COM A NTA 32. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, CONTENDO COMO INGREDIENTE APENAS O SEGUINTE ELEMENTO: TOMATE. SEM NENHUM TIPO DE CONSERVANTE. PESO LÍQUIDO DE 1KG.	R\$ 32,30
114	POLVILHO DOCE 1KG FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAL. PRODUTO DE REFERÊNCIA AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE	R\$ 16,99
115	PRESUNTO COZIDO FATIADO - INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, SALMOURA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA BRANCA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, AROMAS NATURAIS DE PIMENTAS: VERMELHA, JAMAICA E PRETA, ESTABILIZANTE POLIFOFATO DE SÓDIO (INS 4521), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE CARMIM (INS 120), CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES E MIÚDOS SUÍNOS. SEM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER FATIADO NO DIA DA ENTREGA COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA, PRODUTO DE REFERÊNCIA SADIA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 35,36



116	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA KG, PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MOZARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO.	R\$ 52,33
117	REPOLHO ROXO EXTRA: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	R\$ 8,43
118	REPOLHO VERDE: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	R\$ 7,70
119	Requeijão cremoso integral: Embalagem 500g. Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. A base láctea não deverá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. NÃO PODERÁ CONTER amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, condimentos, especiarias, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. 0% gordura trans. Validade mínima 02 meses a partir da entrega. Produto de referência Catupiry, Vigor ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 22,81
120	ROSCA PALITO - ROSCA PALITO - ROSQUINHA COMPRIDA PEQUENA- UNIDADE DE 75G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADA QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORADA ENTREGA. DE BOA QUALIDADE MACIA, FRESCA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.	R\$ 2,50
121	SAL 1KG - SAL REFINADO EXTRA IODADO EM PACOTE DE 1KG. BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. O PRODUTO MOÍDO DEVERÁ PASSAR TOTALMENTE PELA PENEIRA NÚMERO 20. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 01 (UM) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS	R\$ 5,00



	DA ENTREGA DO PRODUTO.	
122	SALSICHA GRANEL DE CARNE BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM TRANSPARENTE DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 3 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE.	R\$ 21,30
123	SUCO DE CAJU 500 ML-SUCO CONCENTRADO DE CAJU - suco concentrado industrializado- sabor caju pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Não contendo glúten,não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Período de validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valle ou produto similar ou de melhor qualidade.	R\$ 11,03
124	SUCO DE GOIABA 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE GOIABA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE GOIABA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE GOIABA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 2,5L. TIPO DAFRUTA, MAGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.	R\$ 11,03
125	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 2L. SUCO DE LARANJA INTEGRAL, COMPOSTO DE SUCO DE LARANJA INTEGRAL E CÉLULA DE LARANJA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 2L.	R\$ 36,44
126	SUCO DE MAÇA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE MAÇA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: DEL VALLE, BENDITA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 30,67

127	<p>SUCO DE MARACUJA 500 ML - SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA - suco concentrado industrializado - sabor maracuja pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação foraderefrigeração, vitaminado ou com vitaminas elou sais minerais, Não contendo glúten, não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar.Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Períodode validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valleouproduto similar ou de melhor qualidade.</p>	R\$ 16,56
128	<p>SUCO DE UVA BRANCA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: GARIBALDI, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 25,50
129	<p>SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: ALIANÇA, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 24,50
130	<p>SUCO EM GARRAFA, UVA, 500ML. PRODUTO CONCENTRADO CONTENDO: ÁGUA, SUCO DA UVA CONCENTRADO, CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO E ANIDRIDO SULFUROSO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 05 (CINCO) LITROS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TIPO PET PLÁSTICA, CONTENDO 500 (QUINHENTOS) ML DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A PORÇÃO DE 20ML DEVE FORNECER 9KCAL, 23MG DE VITAMINA C, 1,7G DE CARBOIDRATO E 7MG DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGUARY, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>	R\$ 15,00

131	TOMATE MADURO EXTRA AA: FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAR AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR LIVRE DE QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU CAUSADAS POR INSETOS E DOENÇAS. NÃO CONTER TERRA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PONTO DE MATURAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO DEPARTAMENTO GESTOR. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 11,90
132	TRIGO PARA QUIBE. ORIUNDO DE GRÃOS RIGOROSAMENTE SELECIONADOS DO CEREAL TRIGO, FRAGMENTADOS, DEVENDO ESTAR LIMPOS, SECOS, SADIOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 GRS. DE PRODUTO E ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERENCIA: YOKI, ZEI E SIAMAR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	R\$ 9,13
133	UVA ITÁLIA; EXTRA A; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA	R\$ 23,80
134	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA BRANCA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.	R\$ 14,40
135	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.	R\$ 11,40

136	VAGEM PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMOS MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOUR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.	R\$ 16,03
137	VINAGRE DE LIMÃO SEM ALCOOL 750 ML	R\$ 7,66

V. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução para a aquisição de itens para a merenda escolar contempla aspectos cruciais para garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos. Além disso, são consideradas estratégias logísticas para a entrega eficiente dos produtos.

5.1. Logística de Entrega nos Estabelecimentos Educacionais:

Os itens adquiridos serão entregues diretamente nos estabelecimentos educacionais do município de São Simão, otimizando a distribuição e garantindo a qualidade dos produtos.

5.2. Ata de Registro de Preço:

A modalidade de aquisição será por meio de Ata de Registro de Preço, proporcionando flexibilidade na aquisição conforme a demanda efetiva, evitando excessos de estoque e garantindo a obtenção dos melhores preços ao longo do período contratual.

VI. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

A estimativa do quantitativo foi baseada nas projeções de consumo dos itens, considerando a demanda histórica e as necessidades previstas. O número de unidades de cada item necessário para atender à demanda da merenda escolar foi cuidadosamente calculado, por um profissional da área, visando garantir o abastecimento adequado nos estabelecimentos educacionais do município de São Simão.

VII. ESTIMATIVA DE PREÇO

A estimativa de preço considera o custo total da aquisição, incluindo o valor unitário de cada item, a quantidade estimada e os custos associados à logística de entrega. O valor total estimado para a aquisição, levando em conta esses fatores, é de aproximadamente R\$8.635.468,32. Essa análise visa assegurar uma avaliação abrangente dos custos envolvidos, garantindo a viabilidade econômica da aquisição.

VIII. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A análise para definir se a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar, para as Escolas Municipais será parcelada ou não considera diversos fatores conforme estabelecido pela Lei 14.133:

A aquisição de itens para a merenda escolar é essencial para garantir a oferta de alimentos saudáveis e de qualidade aos alunos, promovendo a nutrição adequada e contribuindo para o bom desempenho escolar.

A realização do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que,

embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas. Assim, empresas que possuem em partes os itens objeto desta licitação, poderão participar da contratação, ampliando-se a disputa.

Promoção da ampla competição e isonomia entre os licitantes, permitindo que empresas de diferentes portes possam participar da licitação

Diante desses aspectos e com base no Art. 23 da Lei 14.133, que orienta sobre a economia e escala e peculiaridades do local de execução do objeto, entendemos que a solução parcelada para fornecimento dos gêneros alimentícios é recomendável nesse caso, garantindo maior controle de qualidade dos alimentos e garantir a Administração o efetivo controle dos recursos financeiros.

IX. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes que possam influenciar na presente aquisição. A análise detalhada evidencia a independência desta aquisição em relação a outros processos.

X. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição visa garantir a disponibilidade de alimentos frescos e de qualidade para a merenda escolar, contribuindo para a saúde e bem-estar dos alunos. Além disso, busca-se otimizar os custos por meio da Ata de Registro de Preço.

XI. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À AQUISIÇÃO

Não serão necessárias providências prévias à aquisição, considerando que a mesma será realizada por meio de Ata de Registro de Preço.

XII. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Não são identificados impactos ambientais significativos relacionados ao processo de aquisição proposto. Dessa forma, não há a necessidade de destacar medidas mitigadoras, uma vez que a natureza da aquisição não implica em efeitos adversos ao meio ambiente.

XIII. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento A presente contratação de empresa especializada para fornecimento gêneros alimentícios encontra-se em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual. Esse alinhamento atesta o compromisso da Administração Pública com o planejamento estratégico estabelecido para o exercício financeiro de 2024. O projeto de aquisição de gêneros alimentícios está identificado nas ações estratégicas do Plano de Contratações Anual, o qual foi previamente divulgado e mantido à disposição do público, em conformidade com a Lei 14.133/2021. A inclusão dessa contratação no referido plano atesta a sua pertinência e necessidade para fornecimento de gêneros alimentícios merenda escolar. A execução desta contratação de acordo com cardápio, o planejamento anual garante a gestão eficiente dos recursos públicos, atendendo aos preceitos de economicidade, eficiência e eficácia, propiciando a promoção do desenvolvimento sustentável e o atendimento das necessidades das escolas municipais. A realização deste processo licitatório dentro do contexto do plano assegura uma visão estratégica na administração das contratações públicas, permitindo a racionalização das aquisições e a otimização do uso dos recursos orçamentários disponíveis.

A adequação com as diretrizes do Plano de Contratações Anual ressalta a transparência e a responsabilidade com que o processo de contratação é conduzido, em consonância com os objetivos e metas estabelecidos pela entidade para o período em questão, demonstrando planejamento e alinhamento com as disposições legais e administrativas vigentes.

XIII. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA AQUISIÇÃO

Considerando as informações apresentadas, especialmente os aspectos técnicos e econômicos, conclui-se pela plena viabilidade da aquisição de itens para a merenda escolar. Recomenda-se o prosseguimento do processo administrativo visando à efetivação dessa aquisição.

São Simão, 27 de Fevereiro de 2024.

Mauricio de Oliveira Quereguini
(Secretário de Planejamento)

ANEXO II
DECLARAÇÃO ÚNICA

DECLARAMOS, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- I. a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- II. o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação;
- III. será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- IV. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021;
- V. o cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021;
- VI. a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema;
- VII. que a proposta econômica 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 entrega das propostas;
- VIII. que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021;
- IX. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- X. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- XI. que não possui, em sua cadeia produtiva, 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; e
- XII. proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;
- XIII. Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, em especial:
Não 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;

Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

- XIV. Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada, quando couber;
- XV. Declaro ainda que: a proposta apresentada para participar do Processo Eletrônico, foi elaborada de maneira independente, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- XVI. que não possui 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau da administração municipal de São Simão-GO.

Declarações utilizadas para critério de desempate, conforme Art. 60:

§ 1º III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

§ 1º IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009;

Declaramos, para os fins que a empresa não foi declarada inidônea ou suspensa, por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público

Assinatura do Representante Legal

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, inscrita no CNPJ n. _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n. _____ e do CPF n. _____, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n. ____/_____, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- () MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar no 123, de 14/12/2006;
- () EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar no 123, de 14/12/2006;
- () MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 3º do artigo 18-A da Lei Complementar no 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar no 188, de 2021;
- () COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal no 11488/2007;

DECLARA ainda:

- 1 Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006;
- 2 Que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal n. 14.133/2021.

Local e data

Assinatura do Representante Legal

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO - LGPD

A empresa _____, inscrita no CNPJ n. _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n. _____ e do CPF n. _____, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n. ____/_____, sob as penas da Lei, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

- 1 As condições para participar deste processo licitatório e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deverá fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais:
 - a. Aqueles inerentes a documentos de identificação;
 - b. Informações inseridas em contratos sociais;
 - c. Referentes a participações societárias;
 - d. Estado civil;
 - e. Número de telefone;
 - f. Endereços físicos e eletrônicos;
 - g. Eventuais inconformes sobre cônjuges;
 - h. Relações de parentesco;
 - i. Sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
 - j. Informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.
- 2 Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.
- 3 O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

Assinatura do Representante Legal

ANEXO V
DECLARAÇÃO NÃO EMPREGA MENOR
(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.o XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade no XXXXXXXXX e do CPF n° XXXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, em especial:

1.1 Não 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;

1.2. Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do processo, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não o utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO

público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, 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.

Local e data.

Nome do representante legal

ANEXO VI

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP Nº __/2024

No dia ____ do mês _____ de _____, o FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO SIMÃO, inscrito no CNPJ 49.165.213/0001-62, com sede a RUA 20, QD. 23, LT. 04, RESIDENCIAL CEMIG, CEP: 75.890-000 – SÃO SIMÃO-GO, neste ato legalmente representado por Valdirene Claudia Silva Oliveira, portadora do CPF: 801.542.551-49, RESOLVE registrar preços para aquisição em face da apresentação da proposta da empresa abaixo qualificada:

EMPRESA	
Nome:	
CPF: CNPJ:	
Endereço:	
Fone:	
E-mail:	
REPRESENTANTE LEGAL:	
NOME:	
RG:	
CPF:	

ITEM	RAZÃO SOCIAL	MARCA	UN	QUANT.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

As especificações técnicas constantes do processo em epígrafe, assim como todas as obrigações e condições descritas na Minuta da Ata de Registro de Preços e na Proposta de Preços integram esta ARP, independentemente de transcrição.

A validade desta Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogadas por igual período.

Considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação nº 03/2024, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de

março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1- DO OBJETO

1.1- A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, conforme quantidades e especificações constantes desta ATA, condições e especificações constantes do edital do Pregão Eletrônico n. 003/2024, assim como as propostas da PROMITENTE CONTRATADA, cujos preços tenham sido registrados.

Parágrafo único: A presente Ata de Registro de Preços constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, com característica de compromisso para futura contratação.

2- ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

2.1- O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Educação e caberá ao Órgão Gerenciador do Município o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços nos termos da legislação vigente.

2.2- Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

3- DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1- Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

3.1.1- apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

3.1.2- demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

3.1.3- consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

3.2- A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

3.2.1- O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

3.3- Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

3.4- O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

3.5- O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

3.6- Dos limites para as adesões

3.6.1- As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50 % (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

3.6.2- O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4- VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

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

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

5.1- A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do 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.

5.1.1- 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.

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

5.2- A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho

de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

5.3- Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4- Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da Ata de Registro de Preços:

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

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

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

5.4.2.2- Mantiverem sua proposta original.

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

5.5- O registro a que se refere o item 5.4.3 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7- A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 0 Somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

5.7.2- Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 0.

5.8- O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e portal da transparência municipal e ficará disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

5.9- Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e

nas condições estabelecidas no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

5.10- A Ata de Registro de Preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11- Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas no edital, e observado o disposto no item 0, e subitens, fica facultado à administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

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

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

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

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

6- ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7- NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

7.2.2- Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 0, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

7.2.4- Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 0, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5- Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 0 e no item 0, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

8- REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1- 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.

8.2- O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1- De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2- De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

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

8.4- 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 nº 11.462, de 2023.

8.5- Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade

participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6- Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7- Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9-CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1- O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1- Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

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

9.1.3- Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

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

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

9.2- O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

9.4.1- Por razão de interesse público;

9.4.2- A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3- 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 artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10- DAS PENALIDADES

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

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

10.2- É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3- O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11- DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1- As omissões desta ATA e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuserem o Termo de Referência anexo ao Edital do Pregão Eletrônico n. 003/2024 e as propostas apresentadas pela CONTRATADA, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as das propostas.

11.2- O presente registro decorre de adjudicação às PROMITENTE(S) CONTRATADA(S) dos objetos, cujas descrições, quantidades e especificações constam no Termo de Referência - Anexo, Edital do Pregão Eletrônico n. 003/2024, conforme lavrada em Ata datada de -----, e homologação feita pelo senhor Gestor Municipal.

11.3- Fica responsável pelo acompanhamento e fiscalização quanto à completa execução da ARP, a servidora **Juliana Aparecida Muniz Barbosa - CPF 032.348.701-79**.

11.4- Fica eleito o foro da Comarca deste Município, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam a presente Ata.

São Simão-GO, em _____ de _____ de 2024.

Município

CONTRATADA(S):

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO ADM N°. ____/____

CONTRATO ADMINISTRATIVO N°
____/____, QUE FAZEM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO, POR INTERMÉDIO
DO FME – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
E A EMPRESA _____.

PREÂMBULO

O (A) _____, Estado de Goiás, sediado à Praça Cívica nº 1 - Centro, inscrito no CNPJ nº _____, representado por seu titular, o (a) _____, Sr.(a) _____, portador(a) do CPF/MF sob o nº _____ e RG: _____, brasileiro(a), estado civil, doravante aqui denominado simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, a Empresa _____ com sede a _____ inscrita no CNPJ nº _____ e Inscrição Estadual nº _____ doravante designada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada pelo Senhor(es) _____, portador(a) do CPF/MF sob o nº _____ e RG: _____, residente e domiciliado à _____, tendo em vista o que consta no Processo nº ____/____ e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico ____/____, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- a. O presente contrato decorre da Licitação modalidade Pregão Eletrônico nº ____/____ e tem sua fundamentação na Lei Federal nº 14.133 de 01 abril de 2021.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

- a. A contratação de _____ para _____, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e demais anexos.

Objeto da contratação:

Item	Und.	Qtde	Cód.	Descrição	Valor Unit	Valor Total

- b. Conforme estabelecido **Decreto Municipal 1037/2023** em conformidade com a **Instrução Normativa nº 1.234/2012** e suas alterações, da Receita Federal, haverá retenção na fonte do imposto de renda – IR. É fundamental observar que as notas fiscais devem ser emitidas de acordo com as regras de retenção mencionadas na Instrução Normativa nº 1.234/2012, e suas alterações. Qualquer desvio dessas regras pode resultar na não aceitação da fatura por parte do contratante.
- c. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: Termo de Referência; Edital da Licitação; Proposta do contratado e eventuais anexos dos documentos supracitados.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- a. O prazo de vigência da contratação é de _____ contados do(a) _____ prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- b. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.
- c. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- d. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

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

4. CLÁUSULA QUARTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS
([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

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

5. CLÁUSULA QUINTA – SUBCONTRATAÇÃO

- a. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO ([art. 92, V](#))

- a. O valor total da contratação é de R\$ _____.
- b. 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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - PAGAMENTO ([art. 92, V e VI](#))

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

8. CLÁUSULA OITAVA - REAJUSTE ([art. 92, V](#))

- a. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- b. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

- c. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- d. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- e. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- f. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- g. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- h. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

- a. São obrigações do Contratante:
 - i. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
 - ii. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - iii. 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;
 - iv. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
 - v. 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.

- vi.** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- vii.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- viii.** 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.
- ix.** A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- x.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias.
- xi.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- xii.** 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

- a.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, no Termo Referência e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- b.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

- c. 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;
- d. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- e. 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;
- f. 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;
- g. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- h. 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.
- i. 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.

- j.** 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.
- k.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- l.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- m.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- n.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- o.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- p.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- q.** 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;
- r.** Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

- s. 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.
- t. 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.
- u. 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.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

- a. Não haverá exigência de garantia contratual da execução

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

- a. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:
 - i. der causa à inexecução parcial do contrato;
 - ii. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - iii. der causa à inexecução total do contrato;
 - iv. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - v. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - vi. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - vii. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

- viii.** praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).
- b.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- i.** Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
 - ii.** Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
 - iii.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
 - iv.** Multa:
 - v.** moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 1,00 (um por cento) dias.
- c.** 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 nº 14.133, de 2021](#))
- d.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- e.** 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 nº 14.133, de 2021](#))
- f.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda



desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

- g.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- h.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- i.** Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

 - 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 o Contratante;
 - v.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- j.** Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).
- k.** 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 nº 14.133, de 2021](#)).

- l.** O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- m.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).
- n.** 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, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

- a.** O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- b.** O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- c.** A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- d.** Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

- e. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
 - i. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).
- f. 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.
- g. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- h. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
 - i. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - ii. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - iii. Indenizações e multas.
- i. 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 ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
- j. 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

- a. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município no exercício corrente, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade:

Função:

Sub-Função:

Programa de Trabalho:

Projeto/Atividade:

Elemento de Despesa:

Fonte de Recursos:

- b. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

- a. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

- a. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- b. 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.
- c. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria 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 nº 14.133, de 2021).
- d. 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 nº 14.133, de 2021](#).

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

- a. Incumbirá ao contratante **através do Gestor Contratos** divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO ([art. 92, §1º](#))

- a. Fica eleito o Foro da Comarca de São Simão para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

São Simão-GO, de de 2024

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS

NOME:

NOME:

CPF:

CPF: