

TERMO DE REFERÊNCIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORINEA

(Processo Administrativo nº 031/2024)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para eventual contratação de empresas para fornecer de Produtos para composição da Merenda Escolar sendo respectivamente produtos estocáveis, carnes e frios e embutidos e hortifrutícolas para atender os alunos da Rede Pública de Ensino de Florínea/SP nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| LOTE 1 – PRODUTOS ESTOCAVEIS – SECOS E MOLHADOS | | | | | |
|---|------------|------|--|--------------------|-----------------|
| ITEM | QUANTIDADE | UNID | DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM | Preço Unitário R\$ | Preço Total R\$ |
| 1 | 200 | UN | AÇAFRÃO EM PÓ: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 30 G. | 3,82 | 765,00 |
| 2 | 800 | PCT | AÇUCAR TIPO CRISTAL: OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, CRISTAL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MINIMO DE 99,3%P/P, ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 0,3%P/P, SEM FERMENTACAO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-52/53, DECRETO 12486 DE 20/10/78; VALIDADE MINIMA DE 23 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLASTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 05 KG. | 18,54 | 14.832,00 |
| 3 | 100 | PCT | AMENDOIM CRU COM PELE: AMENDOIM; CRU; COM PELE; CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, SAOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; SEM FERMENTAÇÃO E MOFO, ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, VALIDADE MINÍMA DE 04 MESES DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM PRIMÁRIASACO PLÁSTICO, INCOLOR, TRANSPARENTE E ATÓXICO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 147/879MAOA, RESOLUÇÃO RDC | 10,21 | 1.021,00 |

| | | | | | |
|---|------|-----|---|--------|-----------|
| | | | 07/11, RDC 172/039ANVISA. EMBALAGEM DE 500 GR. | | |
| 4 | 100 | PCT | AMIDO DE MILHO: OBTIDO DO AMIDO. UMA PORÇÃO DE 20 GR. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO: 67 KCAL E 17 GR. DE CARBOIDRATOS; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, COM UMIDADE MAXIMA DE 14% POR PESO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-37, DECRETO 12.486 DE 20/10/78; VALIDADE MINIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM CAIXA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 01 KG. | 15,40 | 1.540,00 |
| 5 | 1700 | PCT | ARROZ: AGULHINHA, TIPO 1, LONGO E FINO, GRAOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 15%; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-33, DECRETO 12.486 DE 20/10/78; VALIDADE MINIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 05 KG. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 30,995 | 52.691,00 |
| 6 | 300 | PCT | ARROZ; PARBOILIZADO; GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO POLIDO, TIPO 1, CLASSE LONGO; GRAOS INTEIROS; COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADA DE 14%, OBEDECENDO AOS LIMITES MAXIMOS DE TOLERANCIA DE IMPUREZAS; MATERIAS ESTRANHAS, GRAOS MOFADOS, ARDIDOS E ENEGRECIDOS PARA ESTE SUBGRUPO; ISENTO DE INSETOS, CARUNCHOS, GORGULHOS E OUTRAS PRAGAS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MINIMA DE 05 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 06/09 DO MAPA, RDC 14/14,RDC 259/02 E RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM NO MINIMO 5KG. | 27,81 | 8.343,50 |
| 7 | 150 | UN | AVEIA EM FLOCOS: FINOS, PRODUTO OBTIDO PELA LAMINAÇÃO DE GRÃOS DE AVEIA, UTILIZADO NA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS DOCES E SALGADOS; ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL. PESO: EMBALAGEM CONTENDO MINIMO DE 165 G. | 4,99 | 749,25 |

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|-------|----------|
| 8 | 350 | UN | BATATA PALHA: BATATA FRITA PALHA, SABOR NATURAL, LIVRE DE GORDURAS TRANS, SEQUINHA. CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 13,60 | 4.760,00 |
| 9 | 400 | PCT | BISCOITO COM SAL TIPO CREAM CRAKER, INTEGRAL: BISCOITO COM SAL; TIPO CREAM CRAKER, INTEGRAL; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FARELO DE TRIGO, AMIDO; AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA FILME BOPP METALIZADO HERMETICAMENTE FECHADO E ATÓXICO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, | 6,26 | 2.504,00 |
| 10 | 400 | PCT | BISCOITO CREAM CRACKER: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-48, DECRETO 12486 DE 20/10/78; VALIDADE MINIMA 05 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FILME BOPP. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 400 G. | 6,88 | 2.376,00 |
| 11 | 600 | PCT | BISCOITO MAISENA: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-48, DECRETO 12486 DE 20/12/78; VALIDADE MINIMA 05 MESES A CONTAR DA DATA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FILME BOPP. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 400 G. | 6,88 | 4.131,00 |
| 12 | 150 | PCT | CANJIQUINHA DE MILHO: AMARELO, FINO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL; ISENTO DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, | 3,88 | 582,75 |

| | | | | | |
|----|------|--------|---|-------|-----------|
| | | | TRANSPARENTE E INCOLOR. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | | |
| 13 | 80 | FRASCO | CATCHUP TRADICIONAL: TOMATE, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, AMIDO MODIFICADO, POLPA DE PIMENTA, CONDIMENTOS, AROMATIZANTE, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO INS 211 E SORBATO DE POTÁSSIO INS 202 E REALÇADO DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO INS 621. UMA PORÇÃO DE 12 GR. DEVERÁ CONTER: 15 KCAL, 3,6 GR. DE CARBOIDRATOS, 148 MG. DE SÓDIO E LIVRE DE GORDURAS TRAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 3,2 KG. | 19,99 | 1.599,00 |
| 14 | 1000 | UN | CHOCOLATE EM PÓ 50%: MÍNIMO DE 50% DE CACAU. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PRECEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 400 GR. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 15,80 | 15.800,00 |
| 15 | 50 | PCT | CHOCOLATE GRANULADO: SABOR CHOCOLATE, COMPOSTO DE ACUCAR, GORDURA VEGETAL, GLICOSE EM PO, CACAU EM PO E EMULSIFICANTES; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 264/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA; COM NO MINIMO 500G. | 12,86 | 643,25 |
| 16 | 350 | UN | COCO RALADO EM FLOCOS SEM AÇUCAR; AMENDOAS DE COCO PURO, EM FLOCOS PARCIALMENTE DESIDRATADO; OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO; COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LÍPIDIOS ENTRE 35% A 60%; ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES | 46,55 | 16.292,50 |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--------|-----------|
| | | | E RANC; VALIDADE MINIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM EMBALAGEM APROPRIADA; EMBALADO EM CAIXA PAPELÃO REFORÇADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA, EMBALAGEM DE 1 KILO. | | |
| 17 | 150 | PCT | COLORAU: EM PO, FINA, HOMOGENEA; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-70, DECRETO 12 486 DE 20/10/78; ACONDICIONADA EM PLÁSTICO ATOXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 12,72 | 1.908,75 |
| 18 | 500 | UN | CREME DE LEITE: APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA DE 17%; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPEL. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 200 G. | 3,86 | 1.932,50 |
| 19 | 100 | UN | ERVILHA VERDE PARTIDA: CONSTITUÍDO DE GRÃOS SADIOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; SEM FERMENTAÇÃO E MOFO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 10,34 | 1.034,00 |
| 20 | 100 | PCT | FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 500 GR. | 10,16 | 10,16 |
| 21 | 200 | UN | FARINHA DE MANDIOCA: SIMPLES, CRUA, BRANCA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 07 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | 9,46 | 1899,00 |
| 22 | 450 | UN | FARINHA DE MILHO: SIMPLES DO GRÃO DE MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA; INSENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | 7,28 | 3276,00 |
| 23 | 350 | PCT | FARINHA DE TRIGO, MULTIMISTURA PARA PÃO FRANCÊS EMBALAGEM COM 25 KG. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 152,00 | 53.200,00 |
| 24 | 350 | UN | FARINHA DE TRIGO TIPO 1: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9); ATÉ 15% DE UMIDADE; UMA PORÇÃO DE 50 GR. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO: 180 KCAL, 36 GR. DE CARBOIDRATOS, 7,0 GR. DE PROTEÍNA, 0,5 GR. DE GORDURAS | 144,50 | 50.575,00 |

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|-------|----------|
| | | | TOTAIS, 1,0 GR. DE FIBRA ALIMENTAR, 2,1 MG. DE FERRO75 MCG DE ÁCIDO FÓLICO E ISENTA DE GORDURAS TRANS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA- 54, DE 18/07/96; VALIDADE MINIMA DE 02 MESES E 04 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PAPEL ATOXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 25 KG. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | | |
| 25 | 300 | UN | FARINHA DE TRIGO TIPO 1: FARINHA DE TRIGO PURÍSSIMA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9); ATÉ 15% DE UMIDADE; UMA PORÇÃO DE 50 GR. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO: 180 KCAL, 36 GR. DE CARBOIDRATOS, 7,0 GR. DE PROTEÍNA, 0,5 GR. DE GORDURAS TOTAIS, 1,0 GR. DE FIBRA ALIMENTAR, 2,1 MG. DE FERRO75 MCG DE ÁCIDO FÓLICO E ISENTA DE GORDURAS TRANS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA- 54, DE 18/07/96; VALIDADE MINIMA DE 02 MESES E 04 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PAPEL ATOXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 5 KG. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 24,00 | 7.200,00 |
| 26 | 700 | PCT | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA; DEVENDO SE APRESENTAR LIMPA, SECA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%; ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPROPRIOS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO ATOXICO E TRANSPARENTE, EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 08/05 (MAPA), RDC 263/05, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; 1 KG. | 7,05 | 4.935,00 |
| 27 | 200 | UN | FARINHA MANDIOCA TEMPERADA: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 7,05 | 1.410,00 |
| 28 | 240 | UN | FEIJÃO PRETO: TIPO 1, NOVO DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, CARUNIDADECHADOS, TORRADOS E SEM | 8,86 | 2.126,00 |

| | | | | | |
|----|------|-----|--|-------|-----------|
| | | | SUJIDADES; ACONDICIONADO EM PLASTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | | |
| 29 | 3000 | UN | FEIJÃO: TIPO 1, VARIEDADE CARIOCA, NOVO, COM COLORAÇÃO ROSA/MARROM, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-161, DE 20/07/87; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 9,90 | 29.700,00 |
| 30 | 700 | UN | FERMENTO QUIMICO: TIPO EM PO, COMPOSTO DE PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO; BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONO-CALCIO; SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO CMO A NTA-81, DECRETO 12486 DE 20/10/78; VALIDADE MINIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; ACONDICIONADO EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 250 G. | 12,51 | 8.757,00 |
| 31 | 300 | PCT | FUBÁ: DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SIMPLES; ISENTO DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-34, DECRETO 12486; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | 5,20 | 1.560,00 |
| 32 | 120 | PCT | GRÃO DE BICO: LEGUMINOSA COMESTÍVEL, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA SÃ, NA COR E CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHOS E FORMATOS NATURAIS, LIMPOS E SECOS, SENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA OU FERMENTADA. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 7,65 | 1.200,00 |
| 33 | 500 | UN | LEITE CONDENSADO: COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇUCAR E LACTOSE (TRADICIONAL); DE CONSISTENCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGENEA; ACONDICIONADOS EM LATA DE ALUMINIO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 395G. | 6,49 | 3.247,50 |

| | | | | | |
|----|------|-----|---|-------|----------|
| 34 | 100 | UN | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: TRADICIONAL, NÃO CONTENDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES, SEM AÇÚCAR, DEVENDO CONTER EM CADA PORÇÃO DE 26 GR. VALOR CALÓRICO DE NO MÍNIMO 130 CALORIAS, PROTEÍNAS NO MÍNIMO COM 7 GR., CÁLCIO COM NO MÍNIMO 236 MG, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, LIVRE DE UMIDADE E FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE, APRESENTAÇÃO PÓ FINO, COR AMARELO CLARO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DEVENDO SUAS CONDIÇÕES ESTAREM DE ACORDO COM A PORTARIA MA 369, DE 04/09/97. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. ACONDICIONADO EM SACO LAMINADO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | 30,95 | 3.095,00 |
| 35 | 120 | UN | LENTILHA: CONSTITUÍDO DE GRÃOS SADIOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; SEM FERMENTAÇÃO E MOFO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 13,52 | 1.623,00 |
| 36 | 150 | PCT | MACARRÃO AVE MARIA: SEM OVOS, COM SÊMOLA, DE COR AMARELO, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3029 DE 16/04/99, PORTARIA 593 DE 25/08/00; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500G. | 5,50 | 825,00 |
| 37 | 2400 | PCT | MACARRÃO ESPAGUETE: SEM OVOS, COM SÊMOLA, DE COR AMARELO, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3029 DE 16/04/99, PORTARIA 593 DE 25/08/00; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500G. | 5,50 | 13.200 |



| | | | | | |
|----|------|-----|---|-------|--------|
| 38 | 150 | PCT | MACARRÃO PADRE NOSSO: SEM OVOS, COM SÊMOLA, DE COR AMARELO, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3029 DE 16/04/99, PORTARIA 593 DE 25/08/00; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500G. | 9,16 | 1.374 |
| 39 | 500 | PCT | MACARRÃO PARAFUSO: SEM OVOS, COM SÊMOLA, DE COR AMARELO, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3029 DE 16/04/99, PORTARIA 593 DE 25/08/00; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500G. | 7,62 | 3.810 |
| 40 | 400 | UN | MAIONESE: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, AROMATIZANTE E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO, BHT E BHA. UMA PORÇÃO DE 12 GR. DEVERÁ CONTER: 40 KCAL, 4,0 GR DE GORDURAS TOTAIS, 0,6 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 2,3 GR. DE GORDURAS POLIINSATURADAS, 1,0 GR. DE GORDURAS MONOINSATURADAS, 2,2 MG. COLESTEROL, 126 MG. SÓDIO, 0,9 GR. DE CARBOIDRATOS, 0,32 MG. DE VITAMINA E; ISENTO DE GORDURAS TRANS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; SABOR TRADICIONAL; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA ROSQUEÁVEL. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | 12,85 | 5.140 |
| 41 | 2000 | UN | MARGARINA COM SAL: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SORO DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINA A. ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL | 7,80 | 15.600 |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|-------|--------|
| | | | DE ÁCIDO RICINOLÉICO. CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO. ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL. ANTIOXIDANTES: EDTA, TBHQ E BHT. CORANTES: URUCUM E CÚRCUMA; UMA PORÇÃO DE 10 GR. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO: 50% LIPÍDIOS, 45 KCAL, 5,0 GR. DE GORDURAS TOTAIS, 1,5 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 45 MCG DE VITAMINA A E ISENTO DE GORDURAS TRANS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTÃO DE ACORDO COM A NTA-50, DECRETO 12486, DE 20/10/78, E PORTARIA 372, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997; VALIDADE MINIMA 05 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO ATOXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | | |
| 42 | 50 | UN | MARGARINA SEM LACTOSE , PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 10,99 | 549,50 |
| 43 | 500 | UN | MARGARINA SEM SAL : ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SORO DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINA A. ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDO RICINOLÉICO. CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO. ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL. ANTIOXIDANTES: EDTA, TBHQ E BHT. CORANTES: URUCUM E CÚRCUMA; UMA PORÇÃO DE 10 GR. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO: 50% LIPÍDIOS, 45 KCAL, 5,0 GR. DE GORDURAS TOTAIS, 1,5 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 45 MCG DE VITAMINA A E ISENTO DE GORDURAS TRANS; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTÃO DE ACORDO COM A NTA-50, DECRETO 12486, DE 20/10/78, E PORTARIA 372, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997; VALIDADE MINIMA 05 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO ATOXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 7,79 | 3.895 |
| 44 | 500 | UN | MASSA DE LASANHA SECA : COR AMARELA; OBITIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL; OVOS; AGUA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; INSENTA DE CORANTES ARTIFICIAS, SUJIDADES, PARASITAS, ACONDICIONADA. ACONDICIONADO EM CAIXA | 10,72 | 5.360 |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|-------|-------|
| | | | DE PAPEL. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500G. | | |
| 45 | 200 | UN | MILHO DE CANJICA: BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-33, DECRETO 12486, DE 20/10/78; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500G. | 7,33 | 1.466 |
| 46 | 200 | UN | MILHO DE PIPOCA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FILME BOPP. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 5,04 | 1.008 |
| 47 | 150 | UN | MOLHO DE MOSTARDA AMARELA: ÁGUA, MOSTARDA, VINAGRE, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, SAL, POLPA DE PIMENTA VERMELHA, CÚRCUMA, CONDIMENTOS, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO INS 211, AROMATIZANTE E CORANTE CARAMELOIII INS 150C. UMA PORÇÃO DE 12 GR. DEVERÁ CONTER: 7 KCAL, 1,4 GR. DE CARBOIDRATOS, 88 MG. DE SÓDIO E LIVRE DE GORDURAS TRANS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 3,2 KG. | 25,50 | 3.825 |
| 48 | 400 | UN | MOLHO DE TOMATE: TOMATE, CEBOLA, AÇÚCAR CRISTAL, SAL REFINADO, AMIDO MODIFICADO, ÓLEO REFINADO DE SOJA, SALSICA, ALHO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO. UMA PORÇÃO DE 60 GR. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO: 40 KCAL, 80, GR. DE CARBOIDRATOS, 1,1 GR. DE PROTEÍNAS, 1,0 GR. DE GORDURAS TOTAIS, 1,3 GR. DE FIBRA ALIMENTAR 316 MG. DE SÓDIO E ISENTO DE GORDURAS TRANS; ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO SACHÊ. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 2 KG. | 17,59 | 7.036 |

| | | | | | |
|----|------|-----|--|-------|----------|
| 49 | 2000 | UN | OLEO COMESTIVEL DE SOJA: OBTIDO DE ESPECIE VEGETAL; ISENTO DE RANCO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS; SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-50, DECRETO 12.486 DE 20/10/78; VALIDADE MINIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM FRASCO DE PLÁSTICO ATOXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 900 ML. | 8,80 | 17.600 |
| 50 | 200 | UN | ORÉGANO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. EMBALAGEM CONTENDO 100 G. | 7,93 | 1.586 |
| 51 | 20 | PCT | QUEIJO RALADO, PESO: EMBALAGEM CONTENDO 50 G. | 6,40 | 128 |
| 52 | 600 | UN | SAL: REFINADO, IODADO, COM NO MINIMO 96,95% DE CLORETO DE SODIO E SAIS DE IODO; SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-28, DE 28/03/00; VALIDADE MINIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, RESISTENTE E VEDADO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | 3,49 | 2.094 |
| 53 | 100 | PCT | SOJA EM GRAO; GRUPO I, CLASSE AMARELA, TIPO 1; DEVE ESTAR LIMPA, SECA E ISENTA DE ODORES ESTRANHOS OU IMPROPRIOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM INSTRUCAO NORMATIVA 11/07, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; 500G. | 10,67 | 1.066,50 |
| 54 | 450 | UN | VINAGRE DE VINHO BRANCO: DE VINHO; RESULTANTE DA FERMENTACAO ACETICA DO VINHO; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ACIDOS ORGANICOS E MINERAIS ESTRANHOS; LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS; SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-72, DECRETO 12486, DE 20/10/78; VALIDADE MINIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM FRASCO PLASTICO COM TAMPA INVIOLAVEL, HERMETICAMENTE FECHADO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 750 ML. | 4,96 | 2.232 |

| | | | | | |
|----|-------|--------|--|-------|--------|
| 55 | 200 | KG | UVA PASSA DESIDRATADA: ESCURA SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS, EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PACOTE CONTENDO 1 KG. | 99,95 | 19.990 |
| 56 | 200 | PACOTE | BISCOITO DOCE S/ RECHEIO INTEGRAL: BISCOITO DE MAIZENA TRADICIONAL EMBALAGEM DE 400G NO MINIMO. ISENTO DE PROTEÍNAS DO LEITE, LACTOSE E OVO | 5,55 | 1.110 |
| 57 | 600 | PACOTE | CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU, INGREDIENTE: CACAU EM PÓ SOLÚVEL. NÃO CONTÉM GLUTÉN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 20 G. VALOR ENERGÉTICO: 65 KCAL= 273 KJ CARBOIDRATOS: 11 G PROTEÍNAS: 2,3 GORDURAS TOTAIS: 1,3G. GORDURAS SATURADAS: 0,7 G. GORDURAS TRANS: 0G. FIBRA ALIMENTAR: 3,5G. SODIO: 0MG.. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PACOTE DE 1 KG | 42,90 | 25.740 |
| 58 | 30 | LITRO | LEITE DE SOJA; COMPOSTO LIQUIDO A BASE DE SOJA COM SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS; ISENTO DE SACAROSE; DIVERSOS SABORES; PRONTO PARA BEBER; EMBALAGEM TETRA PAK DE 01 LITRO; COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTO DE LARVAS E SUJIDADES; DE ACORDO COM A NTA-83 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) | 10,20 | 306 |
| 59 | 10000 | LITRO | LEITE UHT – INTEGRAL; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3%; VALIDADE MIN.02 MESES E 4 DIAS/CONTAR DA ENTREGA, CAIXA CARTONADA E ALUMINIZADA CONTENDO 1 LITRO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA-370, DE 04/09/97 | 6,74 | 67.400 |
| 60 | 400 | LITRO | LEITE UHT – ZERO % LACTOSE; EMBALAGEM ESTÉRIL E HERMETICAMENTE FECHADA, COM EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA CONTENDO 1 LITRO. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE NA DATA DE FABRICAÇÃO DE 120 DIAS E COM VALIDADE MÍNIMA DE 100 DIAS NA DATA DA ENTREGA; | 6,69 | 2.676 |
| 61 | 100 | PACOTE | MACARRÃO TIPO CONCHINHA MASSA SECA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE | 5,66 | 566 |

| | | | | | |
|----|-----|--------|--|-------|-------|
| | | | FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO E FERRO, OVOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA; PACOTE 500 GRS | | |
| 62 | 300 | PACOTE | MACARRÃO TIPO LETRINHA MASSA SECA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO E FERRO, OVOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA; PACOTE 500 GRS | 6,53 | 1.959 |
| 63 | 400 | PACOTE | MASSA DE MINI PIZZA: INGREDIENTES: OVO, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL, ASSADO EM FORNO A 170º, ASPECTO BRANCO, FORMATO REDONDO, ESPESSURA FINA; LIVRE DE IMPUREZAS. ISENTA DE LEITE E DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, PESO LÍQUIDO 50G CADA, PESO BRUTO 500G APROX., CONTENDO 10 UNIDADES. | 13,46 | 5.384 |
| 54 | 400 | KG | MILHO VERDE IN NATURA CONGELADO , DEVE CONTER GRÃO INTEIROS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES E SAL DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO UNIFORME DE ACORDO COM A COMPOSIÇÃO E TECNOLOGIA EMPREGADA. SABOR E ODORES: PRÓPRIO DO INGREDIENTE, DEVENDO O PRODUTO ESTAR ISENTO DE SABORES E ODORES ESTRANHOS. UNIFORMIDADE: EXISTÊNCIA DE RAZOÁVEL UNIFORMIDADE DE TAMANHO, FORMATO, RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS DO | 14,23 | 5.692 |

| | | | | | |
|----|------|-------|--|------|-------|
| | | | <p>PRODUTO. AUSÊNCIA DE DEFEITOS TAIS COMO, CASCAS, SEMENTES (O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO SEM AS MESMAS), UNIDADES MANCHADAS OU DESCOLORIDAS, RESÍDUOS DE VEGETAIS E OUTROS. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE MODO A ASSEGURAR A SUA PROTEÇÃO, NÃO DEVENDO O MATERIAL EMPREGADO INTERFERIR DESFAVORAVELMENTE NAS CARACTERÍSTICAS DE SUA QUALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS, PARTES DE INSETOS, FUNGOS, LEVEDURAS, DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS E DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS EM QUANTIDADE QUE INDIQUE A UTILIZAÇÃO DE INGREDIENTES EM CONDIÇÕES INSATISFATÓRIAS OU TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO INADEQUADA. O MESMO NÃO DEVERA APRESENTAR MICROORGANISMOS EM DESENVOLVIMENTO SOB CONDIÇÕES NORMAIS DE ARMAZENAMENTO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GERMES PATOGÊNICOS E/OU SUBSTÂNCIAS TÓXICAS ELABORADAS POR MICROORGANISMOS, EM QUANTIDADE QUE POSSA TORNÁ-LAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM RESOLUÇÕES QUE O DESCREVEM. DEVEM SER EMBALADOS EM PACOTES PLÁSTICOS ATOXICOS E RESISTENTES SEM RASURAS.</p> | | |
| 65 | 1000 | SACHE | <p>MOLHO DE TOMATE: INGREDIENTES: FRUTOS MADUROS ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, ESCOLHIDOS, SEM PELE E SEMENTES, AÇÚCAR, SAL, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, ÓLEO VEGETAL, AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, SALSA E AROMATIZANTE. APARÊNCIA MASSA MOLE. COR VERMELHA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM SACHE VEDAÇÃO RESISTENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. Nº DO REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: SACHE PESO LIQUIDO 340 GR. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES.</p> | 8,03 | 8.030 |

| | | | | | |
|----|-----|--------|---|-------|--------|
| 66 | 800 | SACHE | <p>POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE TOMATES, QUE, APÓS SEREM ADEQUADAMENTE LAVADOS, SELECIONADOS, TRITURADOS E REFINADOS, SÃO CONCENTRADOS EM EVAPORADORES. O PRODUTO FINAL É ESTERILIZADO, PASSANDO POR HOLDING, RESFRIAMENTO E ENVASE ASSÉPTICO EM EMBALAGENS ESTÉREIS, NÃO CONTÉM SAL, CONSERVANTES E NEM CORANTES, 100% TOMATE. EMBALAGEM LITOGRAFADA COM O NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CÓDIGO DE BARRAS E IMPRESSÃO DIGITAL DA DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO MULTICAMADAS, RESISTENTE, ASSÉPTICA E 100% REICLÁVEL. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 A 1,100 KG.</p> | 21,99 | 17.592 |
| 67 | 30 | PACOTE | <p>FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA: ALIMENTO PRODUZIDO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA NÃO CONTÉM GLÚTEN; NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: 210 X 260 X 0,018 MM. EMBALAGEM PRODUZIDA EM PET E PE IMPRESSO, ISENTO DE METAIS PESADOS QUE ATENDE AS NORMAS DA ANVISA, COM SISTEMA DE FECHAMENTO SOB PRESSÃO COM LACRE, CONTENDO 1,0 KG DO PRODUTO.</p> <p>EMBALAGEM LITOGRAFADA COM O NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CÓDIGO DE BARRAS E IMPRESSÃO DIGITAL DA DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO MULTICAMADAS, RESISTENTE, ASSÉPTICA E 100% REICLÁVEL.</p> | 15,34 | 460,2 |



LOTE 2 – CARNES FRIOS E EMBUTIDOS

| ITEM | QUANT | UNID | DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM | Valor unitário R\$ | Valor total R\$ |
|------|-------|------|--|--------------------|-----------------|
| 68 | 300 | KG | ALMONDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA: CONGELADA INDIVIDUALMENTE, PESO UNITÁRIO 25 G, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL, COLÁGENO DE BOVINO, ALHO, SALSA, AROMA NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 180 DIAS A CONTAR DA DATA DA FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, CÓDIGO DO PRODUTO, CÓDIGO DE BARRAS, COM PESO LÍQUIDO DE 4 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. | 34,56 | 10.368,00 |
| 69 | 3500 | KG | CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO PATINHO EM TIRAS / ISCAS: PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, | 46,45 | 162.575,00 |

| | | | | | |
|----|------|----|---|-------|------------|
| | | | CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | | |
| 70 | 3000 | KG | CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO PATINHO MOÍDO: PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTEE RESISTENTE, COM 1 ETIQUETA INTERNA DE IDENTIFICAÇÃO, COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 44,60 | 133.800,00 |

| | | | | | |
|----|------|----|---|-------|------------|
| 71 | 3000 | KG | <p>CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, COXAO MOLE, EM TIRAS, CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA DE -18°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; CADA BIFE PESANDO ENTRE 50 GRAMAS E 70 GRAMAS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</p> | 64,96 | 194.880,00 |
| 72 | 3000 | KG | <p>CARNE DE FRANGO CONGELADA PEITO SEM OSSO: CARNE DO PEITO SEM PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</p> | 21,87 | 65.610,00 |

| | | | | | |
|----|------|----|--|-------|-----------|
| 73 | 1200 | KG | <p>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO: CARNE DA COXA E SOBRECOXA COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIACAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</p> | 10,80 | 12.960,00 |
| 74 | 2000 | KG | <p>CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA CONGELADO: CARNE DA COXINHA DA ASA COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIADEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIACAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</p> | 19,30 | 38.600,00 |

| | | | | | |
|----|------|----|---|-------|-----------|
| 75 | 3000 | KG | <p>CARNE SUÍNO CONGELADA FILEZINHO SEM OSSO EM CUBOS: PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO E COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 20 KG. CONSTANDO O NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, ETIQUETA COM LOTE E VALIDADE, REGISTRO INTERNO DO PRODUTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPESA OU PRÉ-PREPARO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.</p> | 21,67 | 65.010,00 |
| 76 | 550 | KG | <p>HAMBÚRGUER BOVINO CONGELADO: PESO UNITÁRIO 56 G, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, GORDURA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, SAL, ALHO, PROTEÍNA ANIMAL DE COLÁGENO, AROMA NATURAL FERMENTADO, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO COEXTRUSADO, ENVELOPADO INDIVIDUALMENTE, PRESOS DOIS A DOIS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO 90 HAMBÚRGUERES (56 G) POR CAIXA. DIMENSÕES DA CAIXA: 315X215X145MM. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE</p> | 16,75 | 9.212,50 |

| | | | | | |
|----|-----|----|---|--------|-----------|
| | | | NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. | | |
| 77 | 300 | KG | KIBE DE CARNE BOVINA: CONGELADO INDIVIDUALMENTE, PESO UNITÁRIO 50 G, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO PARA KIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, COLÁGENO DE BOVINO, ALHO, HORTELÃ, AROMA NATURAL, REGULADOR DE ACIDEZ E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 180 DIAS A CONTAR DA DATA DA FABRICAÇÃO.SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO IDENTIFICADO POR ETIQUETA IMPRESSA CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE DATA DE PRODUÇÃO, VALIDADE, CÓDIGO DO PRODUTO, CÓDIGO DE BARRAS, COM PESO LÍQUIDO DE 4 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO.ROTULAGEM: DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. | 34,125 | 10.237,50 |
| 78 | 200 | KG | LINGUIÇA CALABRESA FATIADA À VÁCUO: AS FATIAS DEVERÃO TER ESPESSURA APROXIMADAMENTE DE 2 MM EMBALADAS E CONGELADAS. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, SUÍNO, TOUCINHO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTE, REALÇADOR DE SABOR E ANTIOXIDANTE. EMBALAGEM COM ETIQUETA INTERNA QUE CONTENHA ESPECIFICADO O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, SIF, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO. <u>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</u> ACONDICIONADO EM PLÁSTICO TERMO FORMÁVEL TRANSPARENTE E RESISTENTE, ATÓXICO, CONTENDO 2,5 KG. <u>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</u> CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 10 KG.VALIDADE: 3 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA | 27,12 | 5.425,00 |

| | | | | | |
|----|------|----|--|-------|------------|
| | | | DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. | | |
| 78 | 2000 | KG | PERNIL SUINO EM CUBOS EMBALAGEM CONTENDO NO MINIMO 5 KG. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 25,00 | 50.000,00 |
| 79 | 3000 | KG | CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO: PATINHO EM CUBOS – IQF – CARNE PROVENIENTE DE BOVINOS, ABATIDOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL E ESTAR DENTRO DOS PADRÕES CITADOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVEM SER CORTADOS EM CUBOS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM. EM EQUIPAMENTO APROPRIADO E CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C A -18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS. LIPÍDEOS MÁX. 10%, ISENTA DE VESTIGIOS DE DESCONGELAMENTO, E APONEVROSES, ISENTA DE OSSO E CARTILAGEM, ISENTA DE COR ESVERDEADA E AROCHEADA, ACINZENTADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL. VALIDADE: 12 MESES À CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 2KGS. DEVE APRESENTAR SIM, SIP, SISBI OU SIF. A ROTULAGEM DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO | 42,50 | 127.500,00 |

| | | | | | |
|----|------|-----|---|-------|-----------|
| | | | NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05 DEVENDO APRESENTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | | |
| 80 | 1000 | PCT | FILÉ DE FRANGO SEM OSSO: EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 120G CADA , APRESENTAR-SE CONGELADO. IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 21,00 | 21.000,00 |
| 81 | 1000 | | FILÉ DE FRANGO SEM OSSO: EM CUBOS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM. APRESENTAR-SE CONGELADO, IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 31,95 | 31.950,00 |

| | | | | | |
|----|------|-----|---|--------|-----------|
| 82 | 1000 | | FILÉ DE FRANGO SEM OSSO: EM TIRAS COM DIMENSOES EM 2X2X2CM. APRESENTAR-SE CONGELADO, IQF - CONGELADOS EM TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIM, SIP OU SIF E OUTRAS INFORMAÇÕES SEGUINDO A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24/11/05. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 02 KG. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA. | 21,00 | 21.000,00 |
| 83 | 400 | KG | SALSICHA: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AMIDO, PIMENTA, ALHO, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS325), AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS (COM PIMENTA, COENTRO, NOZ MOSCADA E ANTIUMECTANTE: DIÓXIDO DE SÍLCIO (INS551I)) E AROMA DE FUMAÇA, ESTABILIZANTES: TRIOPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS451I) E PIROFOSFATO DE SÓDIO (INS450I), CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO (INS250), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS316), CORANTES: ÁCIDO CARMÍNICO (INS120) E URUCUM (INS160B); UMA PORÇÃO DEVERÁ CONTER: 118 KCAL, 2,0 GR. DE CARBOIDRATOS, 6,0 GRAMAS DE PROTEÍNAS, 9,5 GRAMAS DE GORDURAS TOTAIS, 2,9 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 714 MG. DE SÓDIO E ISENTA DE GORDURA TRANS; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATOXICO, RESISTENTE, EMBALADO À VÁCUO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 5 KG. | 17,085 | 6.834,00 |
| 84 | 600 | PCT | FERMENTO BIOLÓGICO: SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-81, DECRETO 12486. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 500 G. | 12,495 | 7.497,00 |

| | | | | | |
|----|------|----|--|--------|-----------|
| 85 | 1200 | UN | IOGURTE: CONTENDO SORO DE LEITE, LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E/OU LEITE PARCIALMENTE DESNATADO RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE MORANGO, ESTABILIZANTE, AMIDO MODIFICADO, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, ACIDULANTE, ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTES ARTIFICIAIS PONCEAU (4R) E AZUL BRILHANTE), CULTURAS LÁCTEAS, ESTABILIZANTE GELATINA, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE ARTIFICIAL VERMELHO PONCEAU (4R) E/OU CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA. UMA PORÇÃO DE 200 GR. DEVARÁ CONTER NO MÁXIMO: 148 KCAL, 28 GR. DE CARBOIDRATOS, 2,8 GR. DE PROTEÍNA, 2,8 GR. DE GORDURAS TOTAIS, 2,2 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 82 MG. DE SÓDIO, 112 MG. DE CÁLCIO E INSENTO DE GORDURA TRANS; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADA EM PACOTE DE POLIETILENO, DEVENDO ESTAR INTACTA. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 850 GR. | 10,09 | 12.108,00 |
| 86 | 400 | KG | NHOQUE DE BATATA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, OVO EM PÓ, SAL E ÓLEO. MASSA PRÉ COZIDA. CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA. ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | 27,065 | 10.826,00 |
| 87 | 3000 | DZ | OVO DE GALINHA: BRANCO; EXTRA; PESANDO NO MÍNIMO 60 GRAMAS POR UNIDADE; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 12 UNIDADES; ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO. | 9,51 | 28.530,00 |
| 88 | 2000 | KG | PÃO DE QUEIJO: CONTENDO POLVILHO, OVO, FÉCULA DE MANDIOCA, LEITE, QUEIJO, ÓLEO E SAL; CONGELADO A -12°C (OU MAIS FRIO); VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO | 24,66 | 49.320,00 |

| | | | | | |
|----|------|----|---|-------|------------|
| | | | TRANSPORTE, AO ARMAZENAMENTO E TRANSPARENTE; PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 50 G. PESO: EMBALAGEM CONTENDO 1 KG. | | |
| 89 | 6000 | UN | POLPA DE FRUTA DE ABACAXI: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G. | 2,78 | 16.680,00 |
| 90 | 6000 | UN | POLPA DE FRUTA DE ACEROLA: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G. | 5,87 | 32.250,00 |
| 91 | 5000 | UN | POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G. | 5,02 | 25100,00 |
| 92 | 7000 | UN | POLPA DE FRUTA DE UVA: 100% NATURAL, SEM ADITIVOS OU PRODUTOS QUÍMICOS; DILUIÇÃO DE 200 ML DE ÁGUA PARA CADA ENVELOPE DO PRODUTO; TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-61, DECRETO 12486; VALIDADE MINIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATOXICO, EMBALADO EM ENVELOPE DE 100 G. | 2,30 | 16100,00 |
| 93 | 3500 | UN | POLPA DE FRUTA DE MORANGO PASTEURIZADO: NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL | 55,00 | 192.500,00 |

| | | | | | |
|----|-------|----|---|-------|-----------|
| | | | DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR | | |
| 94 | 2000 | UN | POLPA DE FRUTA DE GOIABA PASTEURIZADA: NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR | 23,15 | 46.300,00 |
| 95 | 500 | UN | POLPA DE ABACAXI COM HORTELÃ PASTEURIZADO: NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDA DE FRUTOS POLPOSOS ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS PROVENIENTES DA PARTE COMESTÍVEL DO PRODUTO, CONSERVADOS CONGELADOS Á TEMPERATURA DE NO MÍNIMO – 5° C. EMBALAGEM DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 1.020 GR | 24,43 | 12.215,00 |
| 96 | 10000 | LT | LEITE PASTEURIZADO; INTEGRAL; COM TEOR DE GORDURA MINIMO DE 3,0%; RESFRIADO; TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA MAXIMA DE 7,0°C; APRESENTADO COMO LIQUIDO BRANCO OPALESCENTE HOMOGENEO E ODOR CARACTERISTICO; NAO DEVE APRESENTAR SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO; NEUTRALIZANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUINTE DA DENSIDADE, E OUTRAS NAO PERMITIDAS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, ATOXICO E APROPRIADO AO PRODUTO; COM VALIDADE MINIMA DE 04 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 76/18, INSTRUÇÃO NORMATIVA 77/18, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; 1L. | 7,65 | 76.500,00 |
| 97 | 350 | KG | PRESUNTO: PRESUNTO COZIDO - PEÇA COM APROXIMADAMENTE 3,5KG, MAGRO, OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUÍNO SADIO, COM | 30,72 | 10.752,00 |

| | | | | | |
|-----|------|----|--|-------|-----------|
| | | | ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS A CONTAR DA ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-8 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). (APRESENTAR AMOSTRA). | | |
| 98 | 1200 | KG | QUEIJO MUSSARELA: PEÇA PESANDO APROXIMADAMENTE 4,1KG, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-364, DE 04/09/97, E NTA-11, DECRETO 12486, DE 20/10/78; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; VALIDADE MINIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLASTICO INVIOLAVEL, E EMBALADO À VÁCUO. (APRESENTAR AMOSTRA). | 45,25 | 54.300,00 |
| 99 | 1000 | UN | MANTEIGA: MANTEIGA COM SAL FEITA ATRAVÉS DA BATEDURA DO CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA), COM REGISTRO NO SIF. INGREDIENTES CREME DE LEITE PASTEURIZADO E SAL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA CONTENDO NO MÍNIMO 500 GR PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. | 28,00 | 28.000,00 |
| 100 | 400 | KG | ERVILHA NATURAL CONGELADA: ERVILHA SELECIONADA, LAVADA, BRANQUEADA, CONGELADA, EMBALADA E ARMAZENADA NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO RESISTENTES DE NO MÍNIMO 02 QUILOS E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. | 39,50 | 15.800,00 |
| 101 | 400 | KG | MILHO NATURAL CONGELADO: MILHO SELECIONADO, LAVADO, BRANQUEADO, CONGELADO, EMBALADO E ARMAZENADO NOS PADRÕES TÉCNICOS, GRÃOS UNIFORMES, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO RESISTENTES DE NO MÍNIMO 02 QUILOS E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. | 32,93 | 13.172,00 |
| 102 | 100 | UN | IOGURTE NATURAL INTEGRAL: SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL EFERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 170 GR. | 4,325 | 432,50 |

| LOTE 3 - HORTIFRUTICOLAS | | | | | |
|--------------------------|------------|---------|--|----------------|-------------|
| Item | Quantidade | Unidade | Descrição | Valor Unitário | Valor total |
| 103 | 1000 | UNIDADE | ABACAXI PÉROLA: FRUTO NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, | 14,13 | 14.130,00 |
| 104 | 300 | KG | ABOBRINHA MENINA: DE 1ª QUALIDADE, BEM FORMADA, DE VARIEDADE BRANCA, SUPERFÍCIE LISA E BRILHANTE, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS. | 7,99 | 2.397,00 |
| 105 | 200 | UN | ACELGA: DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SÃS E SEM RUPTURAS. | 11,00 | 2.200,00 |
| 106 | 1500 | MÇ | ALFACE CRESPA: FRESCA, FOLHAS NOVAS E ÍNTEGRAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESANDO 400 GR. O MAÇO. | 4,485 | 6.727,50 |
| 107 | 400 | KG | ALHO Á GRANEL: COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA LISA, ISENTO DE TERRA OU OUTRO MATERIAL ESTRANHO, ISENTO DE SUJIDADES, PRAGAS, INSETOS, LESÕES, ODORES ESTRANHOS OU EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. | 28,00 | 11.200,00 |
| 108 | 600 | MÇ | ALMEIRÃO: FRESCO, FOLHAS NOVAS E ÍNTEGRAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESANDO 400 GR. O MAÇO. | 6,10 | 3.660,00 |

| | | | | | |
|-----|-------|----|---|--------|-----------|
| 109 | 2400 | KG | BANANA MAÇÃ: DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS, ESTAREM BEM DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. | 12,96 | 31.104,00 |
| 110 | 10000 | KG | BANANA NANICA: DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS, ESTAREM BEM DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. | 9,175 | 91.750,00 |
| 111 | 400 | KG | BATATA DOCE: DE 1ª QUALIDADE, LAVADA, COM TAMANHO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS. | 5.885 | 2.354,00 |
| 112 | 2500 | KG | BATATA INGLESA: COMUM, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, LAVADA, COM TAMANHO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, SEM IMPERFEIÇÕES NA SUPERFÍCIE. | 10.015 | 25.037,50 |
| 113 | 500 | KG | BETERRABA: SEM FOLHAS, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO. | 9,00 | 4.500,00 |
| 114 | 600 | KG | BRÓCOLIS: DE CABEÇA DE 1ª QUALIDADE, DE COR VERDE ESCURO, BEM FORMADO, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS. | 8,995 | 5.397,00 |
| 115 | 1500 | KG | CEBOLA: SEM RÉSTIA, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS. | 10,525 | 15.787,50 |
| 116 | 1000 | MÇ | CEBOLINHA: fresca, de 1ª QUALIDADE, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e | 4,77 | 4.770,00 |

| | | | | | |
|-----|------|----|--|--------|-----------|
| | | | intacta, isenta de enfermidades materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, pesando 200 GR. O maço. | | |
| 117 | 800 | KG | CENOURA: SEM FOLHAS, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, LAVADA, COM TAMANHO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, SEM IMPERFEIÇÕES NA SUPERFÍCIE. | 9,315 | 7.452,00 |
| 118 | 600 | MÇ | CHICÓRIA: FRESCA, FOLHAS NOVAS E ÍNTEGRAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEMDESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESANDO 400 GR. O MAÇO. | 10,46 | 6.276,00 |
| 119 | 200 | KG | CHUCHU: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ SEM RUPTURAS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS. | 9,25 | 1.850,00 |
| 120 | 1000 | MÇ | COUVE: FRESCA, FOLHAS NOVAS E ÍNTEGRAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESANDO 400 GR. O MAÇO. | 10,145 | 10.145,00 |
| 121 | 600 | KG | COUVE-FLOR: TIPO GRAÚDA DE 1ª QUALIDADE, BEM FORMADA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS. | 8,685 | 5.211,00 |
| 122 | 400 | KG | MAMÃO PAPAYA: SELECIONADO DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. | 9,00 | 3.600,00 |

| | | | | | |
|-----|------|----|--|--------|-----------|
| 123 | 400 | KG | MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA: GRAUDA DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME. | 9,92 | 3.968,00 |
| 124 | 1000 | KG | MANGA SELECIONADO DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS, CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. | 7,13 | 7.130,00 |
| 125 | 450 | KG | MARACUJÁ AZEDO: amarelo, firmes, sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação. | 13,385 | 6.023,25 |
| 126 | 6000 | KG | MELÃO: DE 1ª QUALIDADE, SEM MANCHAS, MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA | 8,605 | 51.630,00 |
| 127 | 6000 | KG | MEXERICA: FRESCA, GRANDE, SEM DEFEITOS EXTERNOS E INTERNOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO COMO BAIXA SUCULÊNCIA, DANO, IMATURO, PASSADO E PODRIDÃO. | 12,98 | 77.880,00 |
| 128 | 400 | KG | PEPINO JAPONÊS: DE 1ª QUALIDADE, CASCA SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO. | 6,925 | 2.770,00 |
| 129 | 400 | KG | PEPINO CAIPIRA: DE 1ª QUALIDADE, CASCA SEM RUPTURA, TAMANHO MÉDIO. | 6,39 | 2.556,00 |
| 130 | 700 | UN | REPOLHO VERDE: NOVO DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, GRAÚDO DE PRIMEIRA QUALIDADE. | 9,92 | 6.944,00 |
| 131 | 1000 | MÇ | SALSINHA: FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE QUALIDADE FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESANDO 200 GR. O MAÇO | 3,985 | 3.985,00 |

| | | | | | |
|------------|------|----|---|---------------|------------------|
| 132 | 3000 | KG | TOMATE SALADA: GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE 1ª QUALIDADE, CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS, DEVERÃO ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E PRAGAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. | 9,98 | 29.940,00 |
| 133 | 400 | KG | VAGEM: FRESCA, GRAUDA, NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS EXTERNOS E INTERNOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO, DANO MECÂNICO OU NA CASCA, MUITO TORTA, PASSADA E PODRIDÃO. | 17,555 | 7.022,00 |

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato ou da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

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

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.

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

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



Sustentabilidade:

3.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos pertinentes a esta contratação conforme disposto no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Da exigência de amostra

3.3. *Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.*

3.4. *Serão exigidas amostras dos seguintes itens:*

3.4.1. *Lote 1 itens: 5 – 14 – 23 – 24 – 25 – 29.*

3.4.2. *Lote 2 Itens: 3 – 4 – 5 – 6 – 7- 8 – 12 – 13 – 14 – 15 – 16 – 31.*

3.5. *As amostras deverão ser entregues na COZINHA PILOTO no endereço Rua José Alves de Lima, nº 752, Centro, CEP 19.870-000, devendo ser entregue juntamente com as amostras relação dos produtos cotados para protocolo após declarado vencedor;*

3.5. *Prazo limite de 03 (três) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.*

3.6. *É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.*

3.7. *No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.*

3.8. *Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:*

3.8.1. *Conforme disposto no item 4 do Estudo Técnico Preliminar.*

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

3.10. *Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.*



- 3.11. *Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.*
- 3.12. *Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 3 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.*
- 3.13. *Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.*

Subcontratação

- 3.14. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.
- 3.15. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida.

Garantia da contratação

- 3.16. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*
- 3.17. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 4.1. *O prazo de entrega dos bens é de 5 (cinco) dias uteis contados do recebimento da ordem de fornecimento ou empenho, conforme as quantidades neles contidas.*
- 4.2. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.*
- 4.3. Os bens deverão ser entregues na COZINHA PILOTO no seguinte endereço no endereço Rua José Alves de Lima, nº 752, Centro, CEP 19.870-000.
- 4.4. *Os produtos perecíveis deverão estar dentro do prazo de validade na data da entrega e não poderá ser inferior conforme descrito abaixo:*



- 4.5. *Carnes (bovina, suína, aves etc.) - temperatura máxima 4º C, tempo de armazenamento 72 horas;*
- 4.6. *Sobremesas, Frios e laticínios manipulados – Temperatura Máxima 8º C, tempo de armazenamento 24 horas.*
- 4.7. *Folhosos e frutas sensíveis – Temperatura máxima 10 º , tempo de armazenamento 72 horas.*

Garantia, manutenção e assistência técnica

- 4.8. *O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)*
- 4.9. *Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de retirada do bem das dependências da Administração pelo Contratado*
- 4.10. *O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.*
- 4.11. *Decorrido o prazo para substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar a entrega em substituição do bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos.*
- 4.12. *O custo referente ao transporte dos bens substituídos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.*
- 4.13. *A garantia contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.*

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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



5.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

5.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

5.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

5.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

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

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

5.7.2. 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](#));

5.7.3. 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](#)).



5.7.4. 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](#)).

5.7.5. 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](#)).

Fiscalização Administrativa

5.8. 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](#)).

5.8.1. 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](#)).

5.9. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*

5.9.1. *Recebimento dos produtos que atenderem as condições expostas em edital;*

5.9.2. *Rejeitar os produtos sem condições de consumo;*

5.9.3. *Notificar imediatamente o fornecedor por e-mail com cópia para o setor de contratos.*

Gestor do Contrato

5.10. 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).

5.11. 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).

5.12. 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



Selo Município
Amigo da Família



fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

5.13. 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).

5.14. 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).

5.15. 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).

5.16. 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.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

6.1. 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.

6.2. 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 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) 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.



6.4. 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.

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

6.6. 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.

6.7. 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.

Liquidação

6.8. 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](#).

6.8.1. 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](#).

6.9. 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:

- 6.9.1. o prazo de validade;
- 6.9.2. a data da emissão;
- 6.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 6.9.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 6.9.5. o valor a pagar; e
- 6.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.10. 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;



6.11. 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](#).

6.12. 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).

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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.

6.16. 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.

Prazo de pagamento

6.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

6.18. 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 *IPCA-E* de correção monetária.

Forma de pagamento

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



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

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

6.21.1. 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.

6.22. 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.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. 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.

Forma de fornecimento

7.2. O fornecimento do objeto será conforme a eventualidade das ordens de fornecimento.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

7.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

7.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

7.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou



contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

7.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

7.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

7.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

7.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

7.14. *Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) n°*

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

7.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.17. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral



da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.18. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

7.19. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

7.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.21. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

7.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

7.24. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

7.25. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

7.26. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

7.26.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);



7.26.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

7.26.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

7.26.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

7.27. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de 10% (dez) por cento do valor total estimado da contratação.

7.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

7.29. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

Qualificação Técnica

7.30. *Comprovação de aptidão 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.*

7.30.1. *Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:*

7.30.2. *Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.*

7.30.3. *Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*

7.30.4. *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.

7.30.5. *Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei*:

7.31. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

7.31.1. 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;

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

7.31.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

7.31.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

7.31.6. 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;

7.31.7. 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.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. *O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.622.760,61 (dois milhões seiscentos e vinte e dois mil setecentos e sessenta reais e sessenta e um centavos) conforme custos unitários apostos na tabela acima.*

8.2. *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):*



8.2.1. *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 do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;*

8.2.2. *em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;*

8.2.3. *serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou*

8.2.4. *poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.*

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal Anual.

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

Florínea, 03 de abril de 2024.

Marcos dos Reis Santos
Agente de Contratações

