

PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 300017/2022
(Processo nº 13512/2022)

“Fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis e gás GLP”.

O Prefeito Municipal de Vacaria, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com a Lei nº 8.666 de 21/06/93, e suas alterações, Lei nº 10.520 de 17/07/02, Decreto Municipal nº 50 de 12/08/05 e Lei Complementar nº 123/06 de 14/12/06 e suas alterações, torna público, para conhecimento dos interessados que se encontra aberta, licitação, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação – internet, sob a modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, tipo MENOR PREÇO por item, para “Fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis e gás GLP” para o Executivo Municipal. **Ressalta-se que quando o edital possuir recurso da União decorrente de transferências voluntárias, tais como convênios e contratos de repasse, observável no tópico de dotação orçamentária, serão aplicados os regulamentos do Decreto nº 10.024/19 e suas atualizações.**

Modo de disputa: ~~Decreto Municipal nº 50/05;~~
~~Decreto Federal nº 10.024/19 aberto;~~
~~Decreto Federal nº 10.024/19 aberto e fechado;~~

Data: 17/01/2023;

Início de recebimento das propostas no sistema eletrônico: 8hs do dia 04/01/2023;

Limite para recebimento de propostas no sistema eletrônico: 09hs dia 17/01/2023;

Abertura das propostas: 09hs:01min do dia 17/01/2023;

Início da sessão de disputa de preços: 17/01/2023, às 09hs e 02min;

Do tempo de disputa: **Será de 10 (DEZ) minutos, somado aos acréscimos conforme Decreto Federal 10.024/19 pelo sistema aberto.**

A critério do pregoeiro poderá ser aberta a disputa de vários itens de forma simultânea.

Nesta data e horário, será iniciada a sessão de abertura dos envelopes contendo as propostas, pelo pregoeiro nomeado na portaria nº 08/2022 e sua Comissão de Apoio, observado o horário oficial de Brasília/DF. A critério do pregoeiro poderá ser aberta a disputa de vários itens de forma simultânea.

O certame será realizado através do aplicativo “Pregão OnLine” do Portal de Compras Públicas, conforme Acordo de Cooperação Técnica firmado, pelo seguinte endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br. As empresas que desejarem participar do referido Pregão devem acessar o referido sítio, necessitando estar credenciadas junto ao site com criação de login e senha.

Formalização de consultas: E-mail: licita@vacaria.rs.gov.br ; Fone/fax: 054-32316410.
Endereço Ramiro Barcelos, nº 915, Centro, CEP 95200-061, cidade de Vacaria/RS.

Este edital é aberto a todas as empresas, conforme Artigo 49, incisos II e III da LC 123/06, mantendo-se a preferência na contratação das empresas beneficiadas pela referida lei, tendo em vista que apesar de constarem fornecedores em número de três participando do objeto deste edital nos processos de CPRP 06/2019 e CPRP 04/2018, verificamos que estes não participam de todos os itens e na maioria das vezes não disputam entre si o fornecimento dos mesmos itens, demonstrando não ser vantajoso à Administração a manutenção da exclusividade.

COMO PARTICIPAR? Deverá ser criado um “**LOGIN e SENHA**” no site do portal de compras públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br) para acessar os editais.

ONDE PARTICIPAR? Com o login e senha criados, deverá ser acessado o site portal de compras públicas, procurar o edital do Município de Vacaria/RS e proceder o anexo da **proposta** e demais procedimentos do edital e site. A sessão será online no mesmo site.

E A HABILITAÇÃO? Você deverá providenciar, no prazo do edital, o CRC ou, conforme o edital, apresentar, antecipadamente, toda a documentação digitalizada.

1 DO OBJETO LICITADO

OBJETO, JUSTIFICATIVA E SUAS ESPECIFICAÇÕES:

1.1. A presente licitação tem por finalidade o REGISTRO DE PREÇOS unitários para o fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis e gás GLP, para suprir as necessidades das diversas Secretarias e Departamentos do Executivo Municipal de Vacaria/RS, conforme descrição mínima do objeto, Anexo II (objeto/modelo de confecção de proposta), podendo ser cotados produtos com qualidade superior.

1.2. A presente licitação destina-se à escolha da melhor proposta dos produtos especificados no Anexo II deste edital, para constarem em registro de preços, a serem fornecidas em quantidade compreendida entre aquelas informadas como mínimas e máximas, quando deles o Município tiver necessidade. Desta forma, o presente registro de preços não importa em obrigação de adquirir os bens e/ou serviços, podendo o Município, se desejar e mostrar-se viável, realizar licitação específica para aquisição do objeto.

1.3. As quantidades e o prazo de entrega dos bens que vierem a ser adquiridos serão definidos na respectiva Nota de Empenho (ou instrumento equivalente), que só será emitida dentro do prazo de validade do registro de preço correspondente – a um ano da data de publicação da ata final.

ATENÇÃO, OBSERVAÇÕES QUE DEVEM SER SEGUIDAS COM RIGOR, SOB PENA DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE, SUBSTITUIÇÃO E DESCLASSIFICAÇÃO:

1.4. O objeto do presente edital deve preencher todos os requisitos e características mínimas exigidas na descrição do item, podendo ser cotados produtos de qualidade superior. As licitantes deverão, sempre que possível, cotar os melhores produtos disponíveis no mercado, devendo os mesmos ser a 1ª (primeira) linha de cada marca oferecida. Materiais/alimentos de qualidade inferior serão desclassificados;

Para alimentos perecíveis e não perecíveis

1.5. Os produtos serão analisados, quando couber, pelos seguintes critérios objetivos, como: Características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto), informações nutricionais, composição (ingredientes), conteúdo, gosto, modo de preparo, rendimento, qualidade, validade, peso líquido e embalagem.

1.6. Todos os produtos devem possuir validade igual/superior a 12 (doze) meses, salvo quando estipulado em contrário neste edital, ou determinação expressa do fabricante, ou em se tratando de alimentos perecíveis. O descumprimento desta cláusula importará na

troca da mercadoria, sem ônus para o Município, e, em caso de atraso, na aplicação das penalidades constantes no item 14 deste edital, independente de multa.

1.7. A licitante vencedora deverá garantir a utilização dos produtos durante sua validade. Os fornecedores deverão repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos.

1.8. Deverá constar nas notas fiscais de entrega da carne bovina tipo bife e da carne bovina desossada tipo paleta, o número de registro de inspeção federal ou estadual e número da nota fiscal do frigorífico de procedência.

1.9. Os produtos perecíveis devem ser de 1ª qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas;

1.9.1. Todos os hortifrúteis deverão apresentar coloração uniforme típica da variedade. Não serão permitidos danos que alterem sua aparência, nem rachaduras, cortes ou perfurações;

1.9.2. Características gerais dos vegetais e frutas: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.

1.10. Os produtos líquidos com embalagem plástica, com ou sem lacre, deverão ser resistentes, com tampa eficiente e lacre (quando solicitado), não permitindo violação e vazamento;

1.11. As unidades devem ser entregues em embalagens originais contendo, quando couber: rótulo, marca, data de fabricação, prazo de validade, código de barras, composição, composição química, químico responsável, registro no órgão de fiscalização competente (Ministério da Saúde/Anvisa) e demais especificações técnicas necessárias exigidas por lei, notificação, dispensa. **A licitante vencedora deverá anexar nos lotes, etiqueta de identificação e telefone;**

1.12. Quanto a problemas de qualidade, regularidade dos produtos ou das condições das embalagens, a licitante notificada pela Secretaria/Setor a que o item está subordinado, será responsável pela troca do produto que apresentar problemas;

1.13. Para todos os itens será avaliado o acondicionamento dos produtos no momento da entrega. Embalagens violadas, com vazamento, produtos manchados, sujos, com mofo, enferrujados ou produtos com aparência duvidosa, diferentes das especificações do edital, farão com que os mesmos não sejam aceitos;

1.14. As embalagens dos produtos não devem apresentar alterações como: furada, amassada, enferrujada, estufadas, trincadas, abertas e outras, pois as embalagens servem para proteger os alimentos e quando alteradas podem facilitar a contaminação.

1.15. Os produtos, os rótulos e as embalagens devem obedecer à legislação vigente e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária, obedecendo as Boas Práticas de Fabricação.

1.16. Os produtos ofertados deverão ser compatíveis com as normas da **ABNT** (Associação Brasileira de Normas Técnicas), INMETRO e ANVISA, quando aplicável;

Para cargas de gás GLP

1.17 – O objeto do presente edital deve preencher todos os requisitos e características mínimas exigidas na descrição do lote, podendo ser cotados produtos de qualidade superior. **A composição do objeto deverá ser de acordo com as normas estabelecidas pela ANP (Agência Nacional do Petróleo), podendo a análise ser exigida a qualquer momento. A comercialização também deverá atender as exigências da ABNT, INMETRO.**

1.17.1 – Os produtos serão analisados, quando couber, pelos seguintes critérios objetivos, como: Características, informações, conteúdo, utilização, vedação, consumo, coeficiente de vaporização e dimensionamento, pressão, propriedades, etc. O produto deve ser de ótima qualidade, que será analisado na entrega do mesmo, utilizando os critérios objetivos elencados no edital. Caso o produto desatenda as condições do edital, será devolvido para readequação, sem nenhum ônus para o Município, devendo ser efetuada a troca dos produtos em até 24h (vinte e quatro horas), em dias úteis, sob pena de multa conforme item 10 do edital.

1.18 – A licitante vencedora deverá garantir a utilização dos produtos durante sua validade. **A validade dos produtos deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses**, a contar da entrega, salvo disposição em contrário do fabricante;

1.19 – Os produtos líquidos/gasosos com embalagem/lacre plástico, deverão ser resistentes, com tampa eficiente e lacre, não permitindo violação e vazamento;

1.20 - As unidades devem ser entregues em recipientes originais, conforme normas técnicas, contendo, quando couber: rótulo/etiqueta com: marca, data de fabricação/prazo de validade, composição, registro no órgão de fiscalização competente e demais especificações técnicas necessárias exigidas por lei, notificação, dispensa.

1.21 - Quanto a problemas de qualidade, quantidade, regularidade do produto ou da condição da embalagem/entrega, a licitante notificada pela Secretaria, será responsável pela troca do produto que apresentar problemas. Será avaliado o acondicionamento do produto no momento da entrega. Embalagem/acomodação violada, com vazamento, ou produto com aparência duvidosa, batidos/amassados, diferentes das especificações do edital, farão com que os mesmos não sejam aceitos.

1.22 - Os produtos ofertados deverão ser compatíveis com as normas técnicas brasileiras como a (Port. 47, de 24/03/99 ANP), (NBR-14024 da ABNT), (NBR 7460, NBR8460 da ABNT), suas alterações e demais legislações pertinentes.

1.23 - Para os produtos em que é solicitada medida e/ou capacidade, haverá tolerância máxima de 0,1% (zero vírgula um por cento) para mais ou para menos;

Para todos os itens

1.24. Para os produtos em que é solicitada medida e/ou capacidade, haverá tolerância máxima de 0,1% (um por cento) para mais ou para menos;

1.25. A contratada deverá, obrigatoriamente, fornecer um número de Fax ou endereço de e-mail para receber as comunicações oficiais, onde deverão constar na parte externa dos envelopes da documentação e das propostas, obrigando-se em manter, ao menos, um dos meios de comunicação operantes, sob sua inteira responsabilidade;

1.26. A entrega dos objetos, desta licitação, não se dará em um único local, devendo as mesmas serem entregues, SEPARADAMENTE (por sacolas, caixas e cestas, pacote completo, vide item 13), no seu devido setor/departamento/secretaria/escolas. Caso as licitantes optem pela entrega através de correio ou transportadora, deverão orientá-los quanto à forma de entrega. O desrespeito a esta cláusula ocasionará o não recebimento dos produtos, para adequação e aplicação de multa, conforme item **14.2.1** deste edital;

Obs. Todas as entregas se darão dentro do perímetro urbano do Município em no máximo três quilômetros da sede administrativa, quando não for na própria, não refletindo, desta forma, em custo adicional aos produtos (vide item 13).

1.27. O descumprimento das cláusulas estabelecidas neste edital acarretará, desclassificação/inabilitação da licitante independente das sanções dispostas no item 14.

2 DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

Após declaradas vencedoras no sítio pela internet, ~~as participantes/licitantes vencedoras, deverão encaminhar via sistema, salvo Pregoeiro solicite por email, no prazo máximo de 01 (uma) hora da comunicação do pregoeiro,~~ quando o edital seguir a regra do Decreto Federal 10.024/19 e alterações, os licitantes deverão encaminhar junto da proposta, em campo específico, os documentos de habilitação exigidos no edital,

2.1 CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO:

2.1.2. Poderão participar da presente licitação os interessados que estejam credenciados (login e senha) junto à sessão de Cadastro do Portal de Compras Públicas vide www.portaldecompraspublicas.com.br, e que atendam a todas as exigências constantes deste edital e seus anexos, sendo que o não atendimento de qualquer das condições implicará a inabilitação do licitante ou a desclassificação de sua proposta. Quando o edital seguir a regra do Decreto Federal 10.024/19 e alterações, os licitantes deverão encaminhar junto da proposta, antecipadamente, em campo específico, os documentos de habilitação exigidos no edital.

2.1.3. - Não poderão participar deste Pregão: Empresas que se encontrarem em processo de falência, de dissolução ou liquidação, que estejam punidas com suspensão temporária de participar em licitações e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Vacaria; Licitantes tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual ou Municipal; Licitantes cujos objetos sociais não sejam compatíveis com objeto deste Pregão; Não será admitida a participação de empresas em consórcio.

2.1.4. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

2.1.4.1. O não atendimento ao presente item ensejará a desclassificação da proposta no sistema, com automático impedimento da participação na disputa.

2.1.5. A participação dos interessados, no dia e hora fixados no preâmbulo deste Edital, dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços exclusivamente por meio eletrônico.

2.1.6. A informação de dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

2.1.7. A simples participação neste pregão implica aceitação de todos os seus termos, condições, normas, especificações e detalhes.

2.1.8. Recomenda-se a leitura integral e acurada deste Edital, pois a apresentação de proposta implica aceitação tácita dos seus termos, tendo em vista a decadência do direito de impugnação, não cabendo à licitante alegação de desconhecimento das normas que regem o presente certame e a contratação.

2.1.9. Por ser o Pregão uma modalidade de licitação com características similares à de leilão, em que o calor da competição pode levar a fortes emoções e, em consequência, a redução indiscriminada nos lances ofertados, é prudente que o ofertante tenha, previamente em mente, todos os custos e lucros que possam constituir o lance mínimo real a que se poderá alcançar, pois não serão aceitas desistências posteriores devido a imprudência, ficando os licitantes, nestas condições, sujeitos às penalidades legais e editalícia.

2.2 CREDENCIAMENTO

2.2.1. O credenciamento dos licitantes dar-se-á pelas atribuições de chave de identificação, e de senha pessoal e intransferível para acesso ao sistema obtidos junto à seção de Cadastro do site Portal de Compras Públicas www.portaldecompraspublicas.com.br e informações pelo email falecom@portaldecompraspublicas.com.br.

2.2.1.1. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

2.2.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Vacaria/RS, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.2.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade do licitante, bem assim, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão sua.

2.2.4. A perda da senha ou quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente à seção de Cadastro da Portal, para imediato bloqueio de acesso.

2.2.5. No caso de perda da senha, deverá ser solicitada nova senha na Seção de Cadastro do Portal.

3 DA PROPOSTA - Envelope n.º 01

3.1 A licitante é responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances. A proposta deverá ser encaminhada eletronicamente e nos moldes do Anexo II. **Quando o edital seguir a regra do Decreto Federal 10.024/19 e alterações, os licitantes deverão encaminhar também, em campo específico, os documentos de habilitação exigidos no edital.**

3.2 Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.3 Nos preços propostos e naqueles que, por ventura, vierem a serem ofertados através de lances, deverão estar inclusos todos os custos necessários ao fornecimento/execução do objeto licitado, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, tarifas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham incidir sobre o mesmo. Será desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

3.4 Até a data e horário previstos no preâmbulo do edital, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta. Após o horário previsto, as ofertas serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

3.5 As propostas apresentadas nesta licitação terão prazo de validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data da sessão pública do pregão.

3.6 A partir da publicação/divulgação deste edital no sítio informado, poderão ser encaminhadas as propostas dos licitantes interessados. A proposta de preços prevista no edital deverá ser encaminhada em formulário eletrônico específico, devendo constar preço unitário e total.

3.7 Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

3.8 A partir da data e horário previsto no preâmbulo deste edital, poderão ser encaminhadas às propostas de preços, exclusivamente por meio eletrônico, mediante o credenciamento LOGIN e SENHA e participação no sistema do site www.portaldecompraspublicas.com.br de acordo, também com o anexo II deste edital.

DEVERÁ SER PREENCHIDO ON LINE NO SISTEMA:

3.9 – Declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação, sob as penas da lei.

Obs.: As declarações exigidas neste edital e não disponibilizadas diretamente no sistema deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação, e somente após requisição do Pregoeiro.

3.10 - Para os alimentos (perecíveis e não perecíveis) do presente edital deverão ser apresentadas amostras, salvo pré-aprovadas, até o QUINTO dia útil posterior a classificação do certame, as quais serão avaliadas de acordo com os critérios elencados nos itens 1.4 e 1.5.

3.10.1 - Solicita-se amostra de **todos** os gêneros não perecíveis e dos perecíveis abóbora picada descascada congelada, pão de forma, pão de forma integral, pão para cachorro, pão sovado, bolacha caseira, bolo caseiro, carne bovina moída congelada de primeira, carne bovina moída congelada, carne bovina de 2ª desossada tipo paleta ou acém/agulha corte tipo cubos resfriada embalada a vácuo, carne bovina de 1ª sem osso tipo patinho ou coxão mole corte tipo bife resfriada embalada a vácuo, carne bovina de 1ª sem osso tipo patinho ou coxão mole corte tipo iscas resfriada embalada a vácuo, cortes de frango, peito de frango, carne moída congelada de frango, manteiga extra com sal, nata, queijo minas frescal, ricota, queijo prato fatiado e peito de ave cozido e defumado fatiado. Não é necessário apresentar amostra dos gêneros alimentícios que já possuem suas marcas pré-aprovadas no edital.

3.10.2 – Todas as licitantes que desejarem constar seus preços registrados, podendo ser consultadas nos processos de realinhamento, e eventualmente vir a ser a nova fornecedora do item, que não tenham ofertado marcas pré-aprovadas, também terão de encaminhar suas amostras.

3.11 - Caso as licitantes optem por cotar produtos das marcas/fabricantes pré-aprovadas, constantes no Anexo II, não necessitarão apresentar amostras. As licitantes que desejarem ofertar produtos de marca/fabricante diversos dos pré-aprovados, deverão apresentar uma unidade, original, do respectivo objeto, respeitando a unidade de medida (caixa/pacote) quando for o caso, sob pena de desclassificação do item em caso de descumprimento;

3.12 - As amostras deverão ser entregues em embalagem original de fornecimento. As amostras deverão ser enviadas conforme solicitado no edital, tais como peso, tipo de embalagem, especificações, validade e etc. as amostras que não atenderem obrigatoriamente o solicitado no edital serão automaticamente reprovadas e os referidos itens previamente desclassificados.

3.13 - Juntamente com as amostras enviadas para análise, deverá ser juntada uma correspondência com identificação do proponente, especificando quantas amostras estão sendo enviadas, nome/marca do produto e número do item no edital a que se refere, (ver anexo II (modelo de confecção da proposta). Preferimos que as amostras sejam identificadas/etiquetadas. Deverá constar na parte externa a seguinte menção:

**MUNICÍPIO DE VACARIA
PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 300.017/2022
- A M O S T R A – SETOR DE MERENDA ESCOLAR
PROPONENTE – *Nome da Empresa*
FONE/FAX
E-MAIL**

3.14. O proponente deve encaminhar as amostras ao Setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação de Vacaria, sito à rua Ramiro Barcelos, 276, Centro Socioeducacional Dom Orlando Dotti, de acordo com as exigências do edital;

3.14.1. Os produtos da **cesta básica** não necessitam de amostras ou marcas pré aprovadas.

3.11. A informação de acesso deve ser feita pelo site www.portaldecompraspublicas.com.br ou pelo email falecom@portaldecompraspublicas.com.br ;

3.12. As propostas deverão atender os termos deste edital quanto à descrição do objeto, prazo de entrega e as condições de pagamento. Os Produtos devem estar com as especificações em conformidade com o que foi solicitado.

3.13. As propostas deverão conter preço unitário e total por item licitado, devendo conter de forma expressa na proposta a **marca** e o prazo de validade. **Será aceito apenas duas casas decimais após a vírgula, por exemplo: (R\$ 0,78).**

3.14. A apresentação da proposta pela licitante implica aceitação deste edital, bem como das normas legais que regem a matéria e, se por ventura a licitante for declarada vencedora, ao cumprimento de todas as disposições contidas nesta licitação.

3.15. As propostas que não atenderem os termos deste Edital serão **desclassificadas**.

3.16. O upload da proposta/documentação no site www.portaldecompraspublicas.com.br será de total responsabilidade do licitante, o qual deverá se certificar de que a proposta/ documentação anexada seja visível e legível em sua integralidade, sem necessidade de qualquer ação do pregoeiro que não seja abrir e imprimir o arquivo, sob pena de desclassificação.

3.17. A proposta final, com todos os requisitos previstos neste edital, deverá ser encaminhado seu upload, caso o edital não preveja outro tempo, em até 02 (duas horas) do final da sessão.

4 – DA HABILITAÇÃO - Envelope n.º 2 (CRC ou Documentação)

4.1. Primeiramente os interessados deverão efetuar cadastro para **LOGIN** e **SENHA** no portal. A habilitação no Pregão eletrônico dar-se-á por meio de uma, das duas formas abaixo, constantes do item 4.2, encaminhados na forma deste edital.

4.1.1. As microempresas, empresas de pequeno porte e demais beneficiados pela Lei Complementar 123/06, no que tange a licitações, que quiserem usufruir dos benefícios da referida LC, deverão declarar no campo INFORMAÇÕES ADICIONAIS, a sua condição de beneficiada (o). Caso não o faça, será tratada (o) sem os privilégios da citada LC.

4.1.2. No caso de beneficiada, nos termos da LC 123/2006, que possua alguma restrição na documentação referente à regularidade fiscal, esta deverá ser mencionada, como ressalva, na supracitada declaração.

4.2. - Para fins de habilitação, o autor da melhor proposta deverá encaminhar via sistema a habilitação, no caso de edital regulamentado pelo Decreto Federal 10.024, a mesma já deverá estar anexada previamente.

a) Certificado de Registro Cadastral do Município de Vacaria (CRC), válido, com todos os documentos exigidos válidos e/ou regularizados, acompanhado da qualificação técnica 4.6; **OU:**

b) TODA a documentação escaneada (item 4.3 ao 4.6), não sendo necessário nenhum certificado prévio

4.2.1. Se algum documento, CRC, estiver vencido, a licitante poderá providenciar com antecedência junto ao Setor de Licitações, no mesmo prazo de confecção (vide item 4.7), as atualizações que se fizerem necessárias no Certificado de Fornecedor/Cadastral ou anexar os documentos atualizados, junto do referido certificado.

Os Certificados/Habilitação compõem-se dos seguintes documentos:

4.3. Habilitação Jurídica:

I - Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e suas alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado, no caso de sociedade por ações, de documento de eleição de seus atuais administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, em vigor;

a) A licitante poderá apresentar a versão consolidada, acompanhada das alterações posteriores, caso houver. Somente serão habilitadas as licitantes que apresentarem, além de toda a documentação exigida, o ramo pertinente ao objeto desta licitação no seu objeto social;

b) Cópia da cédula de identidade dos representantes legais;

II - Declaração da licitante, sob as penas da lei, de que cumpre com o artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (conforme Anexo III), assinada por representante legal da empresa;

III - Declaração da licitante, sob as penas da lei, de que não foi declarada INIDÔNEA/IMPEDIDA de licitar ou contratar com a Administração Pública (conforme Anexo IV), assinada por representante legal da empresa;

IV – Declaração, caso seja a situação, assinada pelo representante legal da empresa e por contador ou técnico contábil (vide modelo ANEXO I), de que se enquadra como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou demais beneficiadas pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações, no que tange a licitações, e que não está incluída nas vedações constantes do parágrafo 4º do Artigo 3º do referido diploma legal.

Obs.: As declarações exigidas neste edital e não disponibilizadas diretamente no sistema deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação, e somente após requisição do Pregoeiro.

4.4. Habilitação Fiscal e Trabalhista:

I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de pessoas Jurídicas – **CNPJ**.

II - Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal**, em vigor;

III - Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual, em vigor;

IV - Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, em vigor, conforme legislação tributária do Município expedidor da empresa que ora se habilita para este certame;

IV.a - A Certidão deverá expressar, de forma clara e objetiva, a situação da licitante em relação à totalidade dos tributos (Mobiliários e Imobiliários) a cargo da Fazenda Municipal. Mesmo no caso de a empresa não possuir imóvel em seu nome, ou seja, isenta de qualquer imposto municipal, deverá ser apresentada certidão emitida pela Fazenda Municipal;

V - Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, FGTS, em vigor, demonstrando a situação regular ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

VI – Prova de Regularidade trabalhista, de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;

Obs.: As certidões mencionadas I a VI que não expressem o prazo de validade, deverão ter a data de expedição não superior a 30 (trinta) dias;

4.4.1. A licitante que se enquadrar no regime diferenciado e favorecido, previsto na Lei Complementar n.º 123/06, e que possuir restrição na comprovação da regularidade fiscal e ou trabalhista, dispostas nos subitens 4.4.I a 4.4.VI deste edital, terá sua habilitação condicionada à regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da sessão pública que a declarar detentora da melhor oferta.

a - O prazo citado no subitem 4.4.1 deste edital, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pela licitante durante o transcurso do respectivo prazo.

b - O benefício de que trata o subitem 4.4.1 deste edital, não eximirá a licitante de apresentar na sessão pública todos os documentos exigidos para efeito da comprovação da regularidade fiscal e ou trabalhista, ainda que possua alguma restrição.

c - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no subitem 14.2.1,III, deste edital.

4.5. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

4.5.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da Sede da pessoa jurídica ou de filial, com data de emissão de no máximo 60 (sessenta) dias anteriores à data da abertura do edital;

4.5.2. Apresentação de **Balço patrimonial e Demonstrações Contábeis**, do último exercício social, em conformidade com as normas contábeis, já exigível e apresentado na forma da Lei, para comprovação da boa situação da empresa, com **termo de abertura e encerramento**, devidamente registrados, no local e na forma que a lei exige para cada caso, exemplo (rol exemplificativo):

a) Carimbo (junta comercial, etc.); ou

b) Em se tratando de Sociedades por Ações (SA), publicação em órgão de imprensa oficial, de acordo com a lei; ou

c) prova de que a autenticação pela Junta Comercial foi realizada pelo Sistema Público de Autenticação digital (SPED) – Termo de Autenticação – Recibo de Entrega.

Observação: É vedada substituição do balanço por balancete ou balanço provisório, podendo aquele ser atualizado por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta. As empresas deverão apresentar seus balanços na forma que prescreve a lei e normas contábeis.

Ila - A comprovação da boa situação financeira far-se-á com base nos indicadores a seguir relacionados:

$$LC = \frac{AC}{PC} \text{ igual ou superior a } \underline{0,8}$$

$$LG = \frac{AC + ARLP}{PC + PELP} \text{ igual ou superior a } \underline{0,8}$$

$$SG = \frac{AR}{PC + PELP} \text{ igual ou superior a } \underline{1,2}$$

Legenda:

LC = Liquidez Corrente

ARLP = Ativo Realizável a Longo Prazo

AC = Ativo Circulante

PELP = Passivo Exigível a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

SG = Solvência Geral

LG = Liquidez Geral

AR = Ativo Real

Composição do Ativo Real - Ativo Total diminuído dos valores de duplicatas descontadas, despesas do exercício seguinte, empréstimo a coligadas/sócios/acionistas/diretores e Ativo Diferido.

Classificação final das empresas - As licitantes que apresentarem, no mínimo, dois dos três indicadores, iguais ou superiores aos estabelecidos neste item, obterão a classificação econômico-financeira, as demais serão inabilitadas.

Tendo em vista o que consta da Instrução Normativa da Receita Federal Brasileira nº 787/07, o SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores) foi alterado, no sentido de permitir que o Balanço Patrimonial do exercício 2008, referente ao ano-calendário de 2007, fosse considerado válido até maio de 2009. O **Balanço de 2022**, para este certame, ano-calendário de 2021, será considerado válido até maio de 2023, e assim sucessivamente, independente do tipo de constituição da pessoa jurídica, tudo como forma de garantir a isonomia entre os participantes de licitações e as contratações da Administração Pública. Esse procedimento, que foi adotado por alguns Estados da Federação, nos parece correto e será adotado também neste certame, decorrentes das modificações realizadas pela Instrução Normativa IN nº 1.420/13 e alterações supervenientes, da Receita Federal.

Justificativa dos índices adotados:

LC – Liquidez Corrente: Calculada a partir da razão entre os direitos a curto prazo da empresa (Caixas, bancos, estoques, clientes) e as dívidas a curto prazo (Empréstimos, financiamentos, impostos, fornecedores). No Balanço estas informações são evidenciadas respectivamente como Ativo Circulante e Passivo Circulante. A partir do resultado obtido podendo fazer a seguinte análise: Resultado da Liquidez Corrente: Maior que 0,8: Resultado que demonstra folga no disponível para uma possível liquidação das obrigações; Se igual a 0,8: Os valores dos direitos e obrigações a curto prazo são equivalentes; Se menor que 0,8: Não há disponibilidade suficiente para quitar as obrigações a curto prazo, caso fosse preciso.

LG - Liquidez Geral: Este índice leva em consideração a situação a longo prazo da empresa, incluindo no cálculo os direitos e obrigações a longo prazo. Estes valores também são obtidos no balanço patrimonial.

SG – Solvência Geral: Este índice mostra a capacidade de pagamento da empresa tomando como base o seu ativo total, “quanto maior melhor”.

OU (BENEFICIADAS PELA LC 123/06)

4.5.2. I. Capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

Obs.: Caso a comprovação se realize pelo capital mínimo, este, por óbvio, deverá estar integralizado e se dará pelo contrato social e/ou última alteração consolidada atualizada. Caso a comprovação se faça pelo patrimônio líquido mínimo, este se dará pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis, do último exercício social já exigível por lei (2021), devidamente registrado, na forma que a lei exige, vedada a substituição por balancete ou balanço provisório.

4.6. HABILITAÇÃO TÉCNICA:

4.6.1 – Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, indicando que a mesma já forneceu, satisfatoriamente, objeto compatível com o ora licitado, em características, quantidades e prazos.

Observação:

a) Considera-se compatível o objeto cuja complexidade técnica seja similar ao objeto licitado e sua execução guarde proporcionalidade entre a quantidade executada e o período utilizado para tanto.

Ex.: Se a quantidade é 1.000 unidades, para entrega em parcelas de 250 unidades, em 4 meses, o TCU tem entendido como compatível o fornecimento igual/superior a 50%, ou seja, 500 unidades, entregues em parcelas de 250 unidades, em 2 meses.

Somente para fornecedores de gás GLP

4.6.2 - Autorização de revenda GLP, comprovado através do certificado outorgado pela Agência Nacional de Petróleo – ANP, em nome da licitante, conforme Portaria ANP nº 51/2016 e alterações supervenientes. <https://revendaglp.anp.gov.br/index.asp>

4.7. Os interessados em efetuar Certificado de Registro Cadastral, que não é obrigatório, deverão solicitá-lo até o terceiro dia anterior a abertura do edital..

4.8. Os documentos exigidos nos subitens **4.3** ao **4.5** poderão ser substituídos por:

a) Certificado de Registro Cadastral do Município de Vacaria/RS (**CRC**), válido, com todos os documentos exigidos válidos e/ou regularizados, acompanhado da qualificação técnica **4.6**.

4.9. A substituição prevista no item anterior somente será aceita se o Certificado de Fornecedor/Cadastral estiver dentro de seu período de vigência, com todos os documentos exigidos atualizados. Se algum documento estiver vencido, a licitante deverá providenciar com antecedência junto ao Setor de Licitações para o (CRC), no mesmo prazo de confecção, as atualizações que se fizerem necessárias no Certificado de Fornecedor/Cadastral ou anexar os documentos atualizados, junto do referido certificado.

4.10. Os documentos deverão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório oficial competente, ou por servidor da Prefeitura de Vacaria/RS (no caso de CRC). Os documentos expedidos pela *Internet* deverão ser apresentados com o respectivo endereço eletrônico (link) e/ou código verificador de autenticidade para consulta e confirmação de sua veracidade.

4.11. Todos os documentos apresentados deverão ser correspondentes unicamente à matriz ou à filial da empresa que ora se habilita para este certame licitatório. Os documentos devem ser em nome de uma única empresa (razão social e CNPJ), salvo os documentos que valem para ambas.

4.12. Todos os documentos deverão conter data de expedição de até 30 (trinta) dias da abertura do certame, salvo disposição em contrário neste edital.

4.13. As empresas que emitirem declarações, ou utilizarem declarações de outras empresas, como requisitos necessários para as fases de classificação, habilitação e

pagamento, ou qualquer outro procedimento do processo licitatório, se responsabilizarão pela autenticidade contida nas mesmas, sob as penas descritas em lei e edital.

5 DA PARTICIPAÇÃO DAS BENEFICIADAS PELA LC 123/06 E ALTERAÇÕES:

5.1 Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e alterações, as microempresas, empresas de pequeno porte e demais beneficiadas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, conforme item 5.1.2 deste Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição.

5.1.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da sessão pública que a declarar detentora da melhor oferta, prorrogáveis por igual período, uma única vez, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5.1.2 O benefício de que trata o subitem 5.1.1 deste edital, não eximirá a licitante de apresentar na sessão pública todos os documentos exigidos para efeito da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, ainda que possua alguma restrição.

5.2 A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 5.1.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no edital, subitem 14.2.1, III, sendo facultado à Administração convocar para nova sessão pública os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

5.3 Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do empate ficto, previsto no art. 44, § 2.º, da Lei Complementar nº 123/06, sendo assegurada, como critério do desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte e demais beneficiadas. Entende-se como empate ficto, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas licitantes sejam iguais ou superiores em até 05% (cinco por cento) à proposta de menor valor e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma beneficiada.

5.4 Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

5.4.1 A licitante beneficiada pela Lei Complementar nº 123/06, detentora da proposta de menor valor, será convocada para apresentar no prazo de até 05 (cinco) minutos, após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, nova proposta, inferior àquela considerada de menor preço, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

5.4.2 Não ocorrendo a contratação da beneficiada, na forma do subitem 5.4.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 5.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

5.4.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas licitantes beneficiadas que se encontre no intervalo estabelecido no subitem 5.3, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.4.4 Na hipótese da não contratação nos termos previstos no item 5.3 e 5.4, se existir mais de um licitante com propostas idênticas, será dada preferência aos bens/serviços, conforme §2º do Artigo 3º da Lei nº 8.666/93, pela ordem:

- a) Produzidos no País;
- b) Produzidos ou prestados por empresas brasileiras; e
- c) Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no país;
- d) Produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reservas de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitação da previdência social e que atendam as regras de acessibilidade previstas na legislação.

5.5 Na hipótese da não contratação nos termos anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame. Em caso de permanecer o empate será escolhido o vencedor através de sorteio, realizado em ato público, no setor de licitações da Prefeitura Municipal de Vacaria em dia e horário a ser fixado em ata dando ciência a todos os licitantes, se não houver a possibilidade de sorteio eletrônico.

5.6 O disposto nos subitens 5.3 e 5.4, não se aplicam às hipóteses em que a proposta de menor valor tiver sido apresentada por licitante enquadrada no regime da Lei Complementar n.º 123/06.

5.8 A licitante que usufruir dos benefícios de que trata a LC 123/2006 deverá se declarar e apresentar, na forma da lei, declaração de enquadramento dos benefícios da LC 123/06 e que não se encontra em nenhuma das situações do § 4º do art. 3º da LC 123/2006, nos moldes do **anexo I**, enviando conforme **item 02** deste edital. A declaração não será necessária caso conste em campo específico do certificado **CRC**.

6 DA SESSÃO DO PREGÃO

6.1. A partir do horário previsto no edital, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, onde o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, classificando aquelas que atendam ao Edital e desclassificando, fundamentando, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas relevantes exigidas.

6.1.1. A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo conforme definido neste edital.

6.1.2. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas.

6.1.3. Somente poderá participar da rodada de lances, a licitante que anteriormente tenha encaminhado proposta eletrônica de preços.

6.1.3.1. Os representantes das empresas beneficiadas pela LC nº 123/06, no que tange a licitações, deverão declarar em campo próprio do sistema, quando do envio da proposta inicial, que se enquadram nessa categoria. A ausência da declaração naquele momento, quando for um edital exclusivo as beneficiadas, impossibilitará a participação no Pregão.

6.1.4. Aberta à etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de seu registro e valor.

6.1.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar. Se o Pregoeiro entender que o lance ofertado é inexequível (85% abaixo do último lance) ou verificar que houve erro de digitação, deverá excluí-lo do sistema, a fim de não prejudicar a competitividade.

6.1.6. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

6.1.7. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível as licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, retomando o pregoeiro quando possível, sua atuação no Pregão, sem prejuízo dos atos realizados.

6.1.8. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício 24h, após comunicação expressa aos participantes pelo sistema, no portal.

6.2. MODOS DE DISPUTA:

6.2.1. Quando não envolver recurso da União, o modo de disputa seguirá o padrão, adotado pelo Decreto Municipal (6.3 e seguintes).

6.2.2. Quando o edital possuir recurso da União decorrente de transferências voluntárias, tais como convênios e contratos de repasse, observável no tópico de dotação orçamentária, serão aplicados os regulamentos do Decreto nº 10.024/19 e suas atualizações, nos seguintes modos de disputa, informados no sistema eletrônico:

I - aberto - os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital (6.4 e seguintes); ou

II - aberto e fechado - os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento adotado no edital (6.5 e seguintes).

Observação: No modo de disputa aberto, o edital preverá intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

6.3. Modo de disputa consoante Decreto Municipal:

~~**6.3.1.** O licitante poderá oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado, e somente serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.~~

~~**6.3.2.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá o período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente, determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.~~

~~**6.3.3.** Facultativamente, o pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de até 30 minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir pela sua aceitação.~~

~~6.3.4. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.~~

~~6.3.5. A classificação das propostas se dará em ordem crescente dos preços apresentados, sendo considerada vencedora a proposta que cotar o MENOR PREÇO.~~

6.3.6. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o licitante detentor da melhor oferta deverá remeter via sistema, em até 01 (uma) hora, cópia do Certificado de Registro Cadastral – CRC, e demais documentos exigidos no instrumento convocatório (item 4.6 deste edital), com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis (via SEDEX, conforme item 02), contados da data da sessão pública. Os documentos originais deverão ser entregues na Rua Ramiro Barcelos, 915, Centro, Setor de Licitações, Vacaria – RS, CEP 95200-061.

~~6.3.7. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital. Também nesta etapa o pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido melhor preço.~~

~~6.3.8. Concluída a etapa de lances, ou negociação quando houver, será aberto prazo, a critério do pregoeiro, para a empresa vencedora realizar o upload da sua proposta final no sistema. A pedido da empresa e por decisão do pregoeiro, tal prazo poderá ser prorrogado.~~

~~6.3.9. Aceita a proposta, abrir-se-á o prazo para manifestação de intenção de recurso contra a classificação da empresa.~~

~~6.3.10. Não havendo recurso ou não sendo aceita a intenção do mesmo, dar-se-á prosseguimento à fase de habilitação, com a apresentação dos documentos e da proposta final original.~~

~~6.3.11. Satisfeito o atendimento das exigências fixadas neste Instrumento e inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela autoridade superior competente.~~

6.4. Modo de disputa aberto

6.4.1. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.4.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

6.4.3. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.5. Modo de disputa aberto e fechado

~~6.5.1. No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.~~

~~6.5.2. Encerrado o prazo previsto do subitem 6.5.1, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.~~

~~6.5.3. Encerrado o prazo do subitem 6.5.2, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.~~

~~6.5.4. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o subitem 6.5.3, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.~~

~~6.5.5. Encerrados os prazos estabelecidos nos subitens 6.5.3 e 6.5.4, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.~~

~~6.5.6. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos referidos subitens, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no subitem 6.5.5.~~

~~6.5.7. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no subitem 6.5.6.~~

6.6. Encerrada a etapa de negociação de que trata 6.4 ou 6.5 e desempate, conforme item 5.3 e 5.4, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, observado o disposto no edital (menor preço ou maior desconto), solicitará contraproposta, conforme Artigo 38 do Decreto Federal nº 10.024/19, e verificará a habilitação do licitante (bem como documentos complementares) conforme disposições do edital. Os documentos originais e proposta deverão ser encaminhados na forma do item 6.3.6.

6.7. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor, com posterior homologação do resultado pela autoridade superior competente.

6.8. Quando a modalidade for através de registro de preços, não haverá adjudicação.

7 IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

7.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão. E, antes da abertura, solicitar esclarecimentos.

7.1.1. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

7.1.2. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

7.2. Dos atos do pregão caberá recurso que dependerá de manifestação do licitante ao final da sessão pública, em formulário específico, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, devendo juntar memoriais relacionados à intenção manifestada no prazo de 03 (três) dias, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente.

7.3. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

7.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, de intenção de recurso, importará na decadência do direito de recurso, estando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

7.5. Não serão aceitos como recursos as alegações e memoriais que não se relacionem às razões indicadas pelo licitante na sessão pública.

7.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade competente homologará o resultado da licitação.

7.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.8. Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

8 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

8.1 Inexistindo manifestação recursal, o pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

8.2 Havendo a interposição de recurso, após o julgamento e seu trânsito em julgado, a autoridade superior adjudicará, salvo registro de preços, e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

9 DA CONTRATAÇÃO

9.1 Esgotados todos os prazos recursais, o Município, no prazo de até 60 (sessenta) dias contados da data de entrega dos envelopes, convocará a vencedora para assinar o contrato, **caso o Município não opte pela entrega única**, que deverá firmar a contratação

no prazo instituído no subitem 9.1.1 deste edital, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no subitem 10.2.2.II deste edital.

9.1.1 A licitante vencedora terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para assinatura do contrato, contados da data de convocação feita, por escrito, pelo Município.

9.2 O contrato advindo desta licitação entrará em vigor na data da assinatura e vigorará até, quando for o caso, o final (garantia, assistência técnica, validade, entrega, serviço, exercício financeiro), podendo ser prorrogado a critério da administração, ou rescindido por inexecução contratual. Caso o contrato ultrapasse doze meses, o mesmo poderá ser reajustado monetariamente pelo IPCA-M/FGV do período, ou outro índice oficial que vier a substituí-lo.

9.3 Caso a licitante vencedora se recuse a assinar o contrato (não se eximindo das sanções do edital), será convocada a segunda classificada, sendo examinada a última oferta válida e verificada a aceitabilidade da proposta, sem prejuízo das sanções cabíveis, e assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital. O Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido preço melhor, e, após, procederá à habilitação da licitante detentora da melhor oferta.

9.4 A licitante vencedora, antes da assinatura do contrato, deverá, somente se solicitado pelo Município, prestar a garantia nas modalidades previstas, **no valor de 5% (cinco por cento) do valor global do contrato**, consoante artigo 56, *caput*, § 1.º, 2.º e 4.º da lei regredora.

9.4.1 Caso a licitante opte pela **carta de fiança bancária ou seguro garantia**, esta **deverá ser apresentada no seu original** e terá validade por todo o período de execução do contrato.

9.4.2 Caso a licitante optar pelo depósito em moeda corrente, este deverá avisar o Município por escrito, para que possa fornecer a conta.

9.4.3 A garantia prestada será liberada ou restituída, ao término da vigência do contrato, se não utilizada nas formas do artigo 86, parágrafo 3.º da Lei n.º 8.666/93. Contudo, reverterá a garantia a favor do Município, no caso de rescisão do contrato por culpa exclusiva da licitante vencedora, sem prejuízo da indenização por perdas e danos porventura cabíveis.

9.4.4 Se a garantia for prestada em moeda corrente nacional, quando devolvida, deverá sofrer atualização monetária. A garantia será liberada após o recebimento definitivo do serviço.

9.5 O contratado fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias neste certame em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

9.6 O Município de Vacaria poderá se utilizar dos benefícios do art. 57 da lei nº 8.666/93, caso tenha interesse.

9.7 O Município designa como responsável pela fiscalização do contrato/recebimento dos itens os diretores executivos das respectivas secretarias ou outros expressamente designados por estes.

9.8 O contrato a ser assinado terá como base a minuta integrante deste edital (Anexo VI, quando a entrega/execução não for única) e/ou prever garantia.

10 DO RECEBIMENTO / ACEITE DO OBJETO

10.1 O recebimento do objeto licitado será feito provisoriamente e, após as formalidades legais, pelos diretores executivos/secretários ou outros expressamente designados por estes, que receberão definitivamente, obedecidas às condições especificadas neste edital e seus anexos.

10.2 O período para recebimento definitivo do (s) objeto (s) licitado (s), coincidirá com o prazo estabelecido para pagamento.

10.3 Considerar-se-á adimplido o contrato quando do recebimento definitivo pelo Município de Vacaria do (s) objeto (s) da licitação, na forma do item 10.1 supra.

10.4 Será (ão) rejeitado (s) no todo ou em parte o (s) objeto (s) da licitação, se entregue (s) em desacordo com este edital e contrato cabendo ao contratado todos os ônus decorrentes da rejeição.

10.5 Dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados do Recebimento Provisório a área técnica do Município, comprovará o atendimento aos requisitos técnicos e funcionais do produto e os atributos informados pela Contratada na proposta por ela apresentada na licitação de que decorre este contrato. Na hipótese de o bem se apresentar-se em desacordo com as especificações técnicas e funcionais ofertados pela CONTRATADA, ficará facultado ao CONTRATANTE, rejeitá-lo, rescindindo este Contrato e aplicando à contratada as sanções previstas no presente instrumento para o caso de inadimplemento, ou conferido novo prazo para efetivação da entrega nos termos acordados, sob pena de rescisão e aplicação das penalidades aqui pactuadas.

10.5.1 Uma vez constatado pelo contratante que o bem entregue, quer no prazo inicial, quer nos prazos por ele conferidos, está em conformidade com as especificações definidas no ato convocatório e/ou na proposta da CONTRATADA, será emitido o Termo de Recebimento Definitivo, configurando-se a efetiva entrega do bem ao CONTRATANTE, para todos os fins e efeitos de direito.

10.5.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA, pela reparação, correção, remoção ou substituição, às suas expensas e no prazo assinalado, do bem objeto da presente contratação, se esse apresentar vícios, defeitos ou incorreções.

11 DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado em até trinta dias, após cada entrega definitiva do objeto licitado, após a apresentação da nota fiscal e com a autorização/aceite devidamente assinado e identificado pelos responsáveis pela Secretaria/Departamento solicitante, com preço fixo e sem reajuste.

11.2. Ao emitir a nota fiscal, a empresa deverá fazer constar nos dados, sob pena de retificação: 1 - Município de Vacaria; 2 – Número do edital (**Pregão Eletrônico de Registro de Preços nº 300017/2022**); 3 - Número do (s) item (s) constantes na ordem sequencial do objeto no anexo II; 4 - A especificação do (s) item (s); 5 - Número do (s) empenho (s) correspondente (s), sob pena de ter de refazê-la. Atendem para a confecção da

Nota fiscal eletrônica, conforme protocolo ICMS 42/09 e alterações. Dúvidas nfe@sefaz.rs.gov.br. A mesma deverá fazer menção, na Nota Fiscal, de Instituição Bancária, Agência e Conta para os créditos oriundos do fornecimento do material. Qualquer dúvida, entrar em contato com o Setor de Pagamentos pelo fone nº (054) 3231 6415 ou, transmiti-los via e-mail para o endereço eletrônico – pagamentos@vacaria.rs.gov.br.

11.3. O valor do presente contrato, não pago na data de vencimento, será corrigido desde então até a data do efetivo pagamento, pela variação do IPCA, ocorrida no período.

11.4. Para fins de adjudicação, homologação e empenho, o preço do item poderá sofrer, automaticamente, uma pequena variação para menos, resultante da necessidade de ser obtido valor unitário com duas casas decimais, sendo que serão desconsideradas todas as casas posteriores à segunda.

DO PRAZO DE ENTREGA:

12.1. O prazo de entrega será parcelado e deverá ser de, no máximo, **05 (cinco) dias úteis** após o recebimento da nota de empenho, sob pena, em caso de atraso, de multa de mora. Caso a empresa desatenda as cláusulas deste edital e ata de registro de preços, independentemente da multa, poderão ser aplicadas as demais sanções previstas na cláusula 14 deste edital.

12.2. Para as bombonas de água mineral de 20 litros, as mesmas deverão ser entregues em até **1h (uma hora)** após a solicitação da Secretaria/Setor via telefone, no limite da quantidade previamente requisitada através de nota de empenho, sob pena de aplicação das sanções previstas na cláusula 14 do edital e descredenciamento.

12.3. Para a entrega das **cargas de gás GLP**, o prazo de entrega deverá ser de, no máximo, **02 (duas) horas**, após cada solicitação, em dias úteis, durante o horário de expediente.

DAS ESTIMATIVAS DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO

12.2 - Durante o prazo de validade da ata de registro de preços o Município não fica obrigado a firmar contratações, sendo que estas obedecerão à conveniência e às necessidades do Município, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições;

12.3 - Estima-se que serão solicitados pelo Município em torno de 10% (dez por cento) do total de cada item/serviço, por mês, dentro do interregno de vigência da ata de registro de preços. Neste caso a Administração não está garantindo faturamento mínimo por mês, mas sim um valor mínimo para cada pedido, de modo a evitar requisições de valores ínfimos, podendo, desde que acordado, ocorrer variações no percentual.

12.4. Excepcionalmente o Município poderá solicitar a quantidade de até 40% (quarenta por cento) do total de cada item constante na ata de registro de preços nos seguintes casos:

- a). No primeiro mês de vigência da ata de registro de preços;
- b). No início ou término dos exercícios financeiros;

c). Em casos de emergência ou calamidade pública, quando caracterizada a urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens;

d). Em situações excepcionais imprevisíveis ou de difícil controle, onde a solicitação poderá também exceder o limite de 40% (quarenta por cento), desde que acordado com a Detentora da Ata;

e) No início das atividades escolares.

12.5 - Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante Detentor da Ata não poderá alegar indisponibilidade do objeto desta licitação, devendo sempre manter equipamentos e pessoal em disponibilidade para os serviços e executá-los dentro do percentual estimado no subitem 12.2.1 (acima), mantendo o prazo do item 12.1 do edital. Desta forma, dentro dos padrões estabelecidos, como a apresentação da proposta implica na aceitação de todos os termos do edital, não serão aceitas desculpas como falta de Falta de matéria prima, atraso na importação/transporte, férias coletivas, pandemia, sob pena de aplicação das penalidades constantes no item 14;

13. DA FORMA E DO LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO

13.1. Por tratar-se de um registro de preços com pedidos de pronta entrega, **a entrega dos produtos/materiais deverá ser de no máximo 05 (CINCO) dias úteis**, após o recebimento do empenho e/ou da data de assinatura da Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente), nos locais designados nos mesmos, **em horário de expediente**, na forma dos itens 1.1 ao 1.27, sob pena de aplicação das penalidades do edital. Os possíveis locais de entrega são os seguintes:

a) Rua Ramiro Barcelos, nº 915, bairro Centro:
Gabinete do Prefeito (54 3231 6421); Secretaria Geral de Governo (54 3232 6407);
Secretaria de Gestão e Finanças (54 3231 6403); Secretaria Municipal de Planejamento e Urbanismo (54 3231 6420), Procuradoria Geral do Município (54 3231 6409);

b) Rua Ramiro Barcelos, nº 276, bairro Centro, no antigo Colégio São Francisco e atual Centro Socioeducacional Dom Orlando Dotti.
Secretaria Municipal da Cultura, Esporte e Lazer (54 3231 5371); Comissão Disciplinar Permanente (54 3232 2931);
Secretaria Municipal da Educação (Sede da Secretaria) (54 3232 1267 – Recepção ou 3231 6432 – Merenda) ;

c) Rua Ramiro Barcelos, nº 876, bairro Centro:
Secretaria do Desenvolvimento, Tecnologia, Trabalho e Turismo (54 3231 6498);

d) Rua Borges de Medeiros, nº 1800, bairro Centro:
Secretaria Municipal da Saúde (Sede da Secretaria) (54 3231 6464);

e) Rua Fontoura da Costa, nº 425, bairro Glória:
Secretaria Municipal da Educação (Depósito) (54 3232 0720);

f) Rua Firmino Camargo Branco, nº 1376, bairro Parque dos Rodeios;
Merenda Escolar (Depósito) (54 3231 6432);

g) Rua Sergipe, nº 135, bairro Pinheiros:

Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente (54 3231 6478); Junta do Serviço Militar (54 3231 6471);

h) Rua Campos Sales, nº 1353, bairro Gasparetto:
Secretaria de Obras e Serviços Públicos (54 3231 6456); Secretaria Municipal da Educação (Depósito) (54 3232 0720);

i) Rua Campos Sales, nº 542, bairro Centro:
Secretaria de Desenvolvimento Social (54 3232 8869);

j) Rua Marco Aurélio, nº 415, bairro Petrópolis:
Guarda Municipal (54 3232 8080);

k) Rua Dona Laura, nº 86, no antigo prédio do Ministério Público, próximo ao Clube Guarani, Bairro Santa Terezinha
Secretaria Municipal da Habitação e Regularização Fundiária (54 3231 6442), Conselho Tutelar (54 3232 6248); Coordenadoria Municipal de Políticas para as Mulheres (54 3231 6463);

l) Rua Silveira Martins, 520, Centro:
Assistência Judiciária (54 3232 5545) e PROCON (54 3232 5747);

m) Avenida Júlio de Castilhos nº 2981, Bairro Boeira:
Defesa Civil (54 3231 6414);

Obs.: Conforme mencionado na cláusula 1.19, a entrega dos objetos não se dará em um único local, devendo o Detentor da Ata orientar as transportadoras quanto às formas e locais de entrega. Todas as entregas se darão dentro do perímetro urbano do Município em no máximo três quilômetros da sede administrativa, quando não for na própria, não refletindo, desta forma, em custo adicional aos produtos (vide item 3.3).

13.2 - DA ENTREGA DA MERENDA ESCOLAR

13.2.1 – Produtos não perecíveis: os produtos não perecíveis deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis, após prévia comunicação do setor de merenda escolar (Funcionária Nutricionista Clarissa 054 – 3231 6432), em horário de expediente, no depósito Rua Firmino Camargo Branco, nº. 1376.

13.2.2–Produtos perecíveis: os produtos perecíveis deverão ser entregues conforme a requisição do setor de merenda escolar, conforme cronogramas de periodicidade e quantidades estimadas no Anexo II deste edital, sempre nas segundas e terças-feiras, nos horários das 7h45min às 11h e das 13h às 16h30min, nas escolas de ensino fundamental e educação infantil dentro do perímetro urbano, conforme endereços no item 3.3.3, sendo que os produtos perecíveis referentes as escolas do interior serão entregues diretamente ao setor de merenda escolar em seu depósito.

13.2.3 – Endereços de entrega dos alimentos perecíveis nas escolas de ensino fundamental e educação infantil:

ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS ENSINO FUNDAMENTAL

E.M.E.F. Nabor Moura de Azevedo

ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS EDUCAÇÃO INFANTIL

E.M.E.I. SynvalGuazzelli

Endereço: Rua Felipe Camarão, 140
Bairro: Imperial
Telefone: 3232 8499

E.M.E.F. Juventina Morena de Oliveira
Endereço: Rua Av. Brito Velho, 11
Bairro: Barcelos
Telefone: 3232 0763

E.M.E.F. General Osório
Endereço: Rua Alípio Ramiro Porto, 85
Bairro: Mauá – Km 04
Telefone: 3232 6444

E.M.E.F. Dom Henrique Gelaim
Endereço: Rua LuisFaccioli, 119
Bairro: São José
Telefone: 3232.4780

E.M.E.F. Inácio de Souza Pires
Endereço: Rua São Miguel, 325
Bairro: Santa Cruz
Telefone: 3232 4084

E.M.E.F. Pedro Álvares Cabral
Endereço: Rua Marco Aurélio, 191
Bairro: Petrópolis
Telefone: 3231 1622

E.M.E.F. Coronel Avelino
Endereço: Rua Leonardo Broglio Garbin, 265
Bairro: Borges
Telefone: 3231.3453

E.M.E.F. Soli Gonzaga dos Santos
Endereço: Rua Edson, 321
Bairro: Monte Claro
Telefone: 323131-11

E.M.E.F. Cecy Sá Brito
Endereço: Rua Fidelcino Zanotto de Lemos, 292
Bairro: Haidêe
Telefone: 3232.8380

E.M.E.F. Duque de Caxias
Endereço: Rua Padre Anchieta, 1330
Bairro: Jardim Toscano
Telefone: 3232-6426

Endereço: Rua Taquari 60
Bairro: Municipal
Telefone: 3232.1497

E.M.E.I. Cecy Sá Brito
Endereço: Rua Fidelcino Zanotto de Lemos, 292
Bairro: Haidêe.
Telefone: 3231 6814

E.M.E.I. General Osório
Endereço: Rua 1º de maio 209
Bairro: Mauá
Telefone: 3231 6520

E.M.E.I. Dom Henrique Gelaim (Irmã n
Erica Caimi)
Endereço: Rua Luiz Faccioli 119,
Bairro: São José
Telefone: 3231 6810

E.M.E.I. Coronel Avelino Paim (L
Casagrande Tonela)
Endereço: Rua Leonardo BroglioGarbin 2
Bairro: Borges
Telefone:

E.M.E.I. Juventina Morena de Oli
(ErlinaGervino)
Endereço: Rua Deputado Brito Velho 11
Bairro: Barcelos
Telefone: 3231 6530

E.M.E.I. Prof. Mathias Claro de Lima Filho
Endereço: Rua Édson, 432
Bairro: Monte Claro
Telefone: 3231 5693

E.M.E.I. Nabor Moura de Azevedo (Irmã D
Gema Gotardo)
Endereço: Rua Felipe Camarão 140
Bairro: Imperial
Telefone: 3231 6477

E.M.E.I. Irma Toffoli
Rua Padre Anchieta 1415
Bairro Jardim Toscano
Telefone: 32312349

E.M.E.I. Professora Clotilde Soares
Ferreira
Rua Nilo Peçanha, 1380, Bairro
Petrópolis.

E.E.E. Irmão Getúlio (APAE)
Endereço: Rua General Osório 80, bairro Centro
Bairro: Centro
Telefone: 3232 6000

Telefone: 3232-6527

E.M.E.I HildoParizotto
Rua Liberato Salzano Vieira da Cunha, s/
Bairro Jardim Dos Pampas

E.M.E.I Ceni Mezari
Rua Alípio Ramiro Porto, 120
Bairro Mauá

13.3– DA ENTREGA DOS ALIMENTOS PARA AS EQUIPES DO INTERIOR:

13.3.1 – Da entrega dos alimentos perecíveis e não perecíveis: As Secretarias que possuem equipes de serviços de deslocamento ao interior do município (SMED, SMOSP, SAMA e SMS) farão pedidos mensais das quantidades de alimentos a serem adquiridos, os quais deverão ser entregues em parcelas semanais conforme necessidade das equipes e que serão acordados previamente pelas Secretarias responsáveis pelos pedidos junto aos fornecedores, em até 05 (cinco) dias úteis de solicitação / nota de empenho.

13.4 – DA ENTREGA DAS CESTAS BÁSICAS:

13.4.1 - As entregas das cestas básicas, deverão ser em até 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação por escrito / nota de empenho, na quantidade e locais indicados.

13.5 – Da entrega das cargas de gás GLP:

13.5.1 - A entrega será parcelada, conforme quantidade solicitada, sendo que o **prazo de entrega** deverá ser de, no máximo, **02 (duas) horas**, após cada solicitação, em dias úteis, durante o horário de expediente.

14 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 ADVERTÊNCIA

A penalidade de **ADVERTÊNCIA** poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

14.1.1 Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente ou na licitação, desde que não acarrete prejuízos para a entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

14.1.2 Outras ocorrências que possam acarretar pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços da entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

14.2 MULTA

A entidade poderá aplicar à licitante ou contratada, multa moratória e multa por inexecução contratual:

14.2.1 MULTA MORATÓRIA

A multa moratória poderá ser cobrada pelo atraso injustificado, entrega/execução em desacordo com o solicitado no objeto ou de prazos estipulados no Edital para os compromissos assumidos.

I - A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia corrido de atraso, sobre o valor da NOTA DE EMPENHO, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 14.3.1, pelo prazo de até 60 (sessenta meses).

II – A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) pela entrega em desacordo com as exigências do edital, sobre o valor total da NOTA DE EMPENHO, por infração, com prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos para a efetiva adequação. Após (duas) infrações e/ou após o prazo para adequação, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 14.3.1, pelo prazo de até 60 (sessenta meses).

III – A multa moratória será de 10% (dez por cento), pela não regularização da documentação referente à regularidade fiscal, no prazo previsto neste edital, por parte da licitante detentora da melhor proposta, e poderá, também, ser imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 14.3.1, pelo prazo de até 60 (sessenta meses).

14.2.2 MULTA POR INEXECUÇÃO CONTRATUAL

I - A multa por inexecução contratual poderá ser aplicada no percentual de 10% (dez por cento) sobre a respectiva fatura/contratação, acrescida de correção monetária e juros de 12 (doze por cento) ao ano.

II – Em caso de inexecução parcial do contrato/fatura a multa será aplicada sobre o valor do respectivo inadimplemento.

III – Além da multa, poderá ser aplicada a cobrança por prejuízos efetivamente sofridos, desde que restarem comprovados através de processo administrativo especial a relação de causalidade.

IV – O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa da contratada implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 14.3.1.

14.3 IMPEDIMENTO DE LICITAR

14.3.1 Nos termos do Art. 7º da Lei nº. 10.520/02, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 60 (sessenta) meses, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e ter cancelado o Registro Cadastral de Fornecedores do Município de Vacaria, nos casos de:

- a) deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- b) retardamento na execução do objeto;
- c) não manutenção da proposta ou lance verbal;
- d) fraude ou falha na execução do contrato.
- e) comportamento inidôneo ou cometer fraude fiscal;

14.3.2. Nos termos do Art. 49 do Decreto Federal 10.024/19, a licitante, sem prejuízo de multa previstas em edital e contrato e das demais cominações legais, poderá ficar, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, impedido de licitar, além de ser descredenciado, nos casos de:

- a) não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;
- b) não entregar a documentação exigida no edital;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) causar o atraso na execução do objeto;
- e) não manter a proposta;
- f) falhar na execução do contrato;

- g) - fraudar a execução do contrato;
- h) comportar-se de modo inidôneo;
- i) declarar informações falsas; e
- j) cometer fraude fiscal.

14.4 As penalidades previstas neste Edital poderão ser aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízos de outras sanções cabíveis, sendo facultado a licitante o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas nesta cláusula 14.

15 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Por tratar-se de um Sistema de Registro de Preços a dotação orçamentária será fornecida apenas quando do momento da solicitação da aquisição dos itens.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Caso o licitante vencedor não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato, ou venha recusar-se a celebrá-lo, injustamente, dentro do prazo estabelecido e na vigência de sua proposta, sujeitar-se-á às sanções cabíveis, reservando-se a Administração, o direito de independente de qualquer aviso ou notificação, renovar a licitação ou convocar os remanescentes.

16.2. Na convocação dos remanescentes, será observada a classificação final da sessão originária do pregão e o disposto na cláusula 6, devendo o (s) convocado (s) apresentar (em) os documentos de habilitação cuja validade tenha-se expirado no prazo transcorrido da data da primeira sessão.

16.3. Somente será considerado habilitado o licitante que houver preenchido os requisitos de habilitação.

16.4. Os concorrentes remanescentes convocados na forma do subitem se obrigam a atender a convocação e a assinar o contrato respectivo, no prazo fixado pelo Município, ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis, no caso de recusa ou de não atendimento das condições de habilitação.

16.5. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, inclusive a preparação e apresentação das propostas.

16.6. O Município de Vacaria, na pessoa de seu Pregoeiro ou da Autoridade Superior, reserva-se o direito de proceder ao exame das informações e comprovantes, por visitas "in loco" ou por outras medidas adequadas.

16.7. Caso seja necessária à diligência do Pregoeiro para verificação da proposta ou habilitação do licitante, a sessão poderá ser interrompida ou suspensa por ordem do Pregoeiro, que determinará o reinício dos trabalhos em momento oportuno, após a realização das diligências necessárias.

16.8. É facultado ao Pregoeiro relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação dos proponentes, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação.

16.9. É facultado ainda ao pregoeiro convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas; que uma vez intimados, deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

16.10. A administração do Município de Vacaria poderá anular ou revogar, parcialmente ou na sua totalidade, este Pregão, observadas as disposições legais pertinentes.

16.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que a eles aplicará as disposições da Lei 10.520/02 e da Lei 8666/93, e disposições subjetivas, se couber, desde que não venha conflitar com a referida legislação.

16.12. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão, e desde que não comprometa o interesse do município, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

16.13. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do município e a segurança da contratação.

16.14. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, dentro do limite legalmente admitido na Lei 8666/93, sobre o valor inicial do contrato.

16.15. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

16.16. Fica eleito o Foro da comarca de Vacaria para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste Pregão.

16.17. Fazem parte deste edital:

- | | |
|------------|--|
| Anexo I | - Declaração de Lei Complementar 123/06 |
| Anexo II | - Objeto/Modelo para Preenchimento da Proposta; Anexo II.1 Ata de Registro de Preços |
| Anexo III | - Declaração de Cumprimento ao Artigo 7.º, Inciso XXXIII, da CF. |
| Anexo IV | - Declaração de Idoneidade. |
| Anexo V | - Declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação |
| Anexo VI | - Minuta de Contrato. |
| Anexo VIII | - Minuta de Ata de Registro de Preços |

16.18. Para maiores informações:

a) **Setor de licitações, Edital:** (54) 3231-6410, Ronerson Bueno, Lisiane de Oliveira;

b) **Email Setor:** licitacomissao@vacaria.rs.gov.br

c) **Endereço:** Ramiro Barcelos, 915, centro, CEP 95.200-061.

Obs.: Informações por telefone, somente no horário de externo, das 10h às 16h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

Vacaria, 14 de dezembro de 2022.

Amadeu de Almeida Boeira
Prefeito Municipal

ANEXO I

(MODELO)

AO (À) PREGOEIRO (A)
REF. PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS/202.....

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO PARA ME E EPP (BENEFICIADOS PELA LC 123/06 E ALTERAÇÕES)

(Razão Social)....., por meio de seu Responsável Legal e Contador ou Técnico Contábil, declara, sob as penas da lei, que:

a) enquadra-se na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte (beneficiado);

b) o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu o limite fixado nos incisos I e II, art. 3.º, da Lei Complementar n.º 123/06;

c) não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art. 3.º, § 4.º, incisos I a X, da mesma Lei.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

....., em de de 2022.

(Assinatura) _____

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:

(PROCURADOR JUNTAR PROCURAÇÃO OU CREDENCIAMENTO)

CPF:

(Assinatura) _____

NOME (completo, contador ou técnico contábil):

CPF:

Nº DE INSCRIÇÃO CRC:

Ressalva (se houver).....

ANEXO II**PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 300017/2022
PROPOSTA (Paradigma da Eletrônica –
www.portaldecompraspublicas.com.br)**

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ-MF:

FONE/FAX: (.....).....

EMAIL

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT.	VAL.UNI	VAL. TOTAL
1	AGUA MINERAL GASEIFICADA , GARRAFA DE 500 ML	UN	1.250,00	2,50	3.125,00
2	SAL MOIDO E IODADO.CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTE FERROCIANETO DE SÓDIO (INS 535). CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, TRANSPARENTE E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 1 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 6	KG	3.091,00	1,90	5.872,90
3	SAL GROSSO.CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTE FERROCIANETO DE SÓDIO (INS 535). CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO GROSSO E ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, TRANSPARENTE E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA.	KG	307,00	1,95	598,65

	PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 1 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESSENT				
4	SALSICHÃO/LINGUIÇA MISTO. RESFRIADO. PESO MÉDIO DE 90G CADA UNIDADE. SEM PIMENTA. RECHEIO MAGRO. PRODUZIDO COM CARNE DE FRANGO PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A LIMPEZA (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, NERVOS, VÍSCERAS, PÉS, CABEÇAS, PENAS E TUDO O MAIS QUE NÃO SEJA COMESTÍVEL). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, BOLORES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ODOR E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA,	KG	320,00	18,62	5.958,40
5	PACOTES BISCOITO SALGADO TIPO "ÁGUA E SAL". 0% DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAMELO CARACTERÍSTICO (DOURADO), ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES/SABORES ESTRANHOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVE TER CONSISTÊNCIA/TEXTURA SATISFATÓRIA (CROCÂNCIA) E SABOR AGRADÁVEL. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESE	PC	3.860,00	6,45	24.897,00
6	FARINHA DE MILHO PRECOZIDA. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). OBTIDA DE MILHO DEGERMINADO, MOÍDO, CLASSIFICADO E LAMINADO. INGREDIENTES: MILHO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE	KG	2.955,00	6,65	19.650,75

	SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE PODE				
7	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA.GRUPO SECA. SUB-GRUPO FINA. CLASSE AMARELA. TIPO 1. INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO: 100% FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DAT	KG	2.862,00	8,34	23.869,08
8	CANJIQUINHA DE MILHO. GRUPO: MISTURADA. SUBGRUPO: DESPELICULADA. CLASSE: AMARELA. TIPO 1. OBTIDA DE MILHO DEGERMINADO, MOÍDO E CLASSIFICADO. ISENTA DE SUJIDADES E INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6	KG	2.162,00	7,70	16.647,40

	MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO				
9	SAGU. GRUPO: TAPIOCA. CLASSE OU SUBGRUPO: PÉROLA. TIPO 1. COMPOSIÇÃO: DERIVADO AMILÁCEO, OBTIDO DA FÉCULA DE MANDIOCA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE PRODUTO GRANULAR SOB FORMA DE PEQUENAS ESFERAS, COM CARACTERÍSTICA UNIFORME; COR BRANCA; INODORO, SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE DERIVADO DE MANDIOCA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVE ESFARELAR. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ES	KG	1.010,00	18,09	18.270,90
10	LENTILHA. CLASSE MÉDIA MISTURADA. TIPO 1. CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS. NATURALMENTE RICA EM ÁCIDO FÓLICO E PROTEÍNA. FONTE DE FERRO E VITAMINA B1, B5 E B6. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE GRÃOS, SABOR CARACTERÍSTICO E COR VERDE PÁLIDO. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ASPECTO GENERALIZADO DE MOFO, FERMENTAÇÃO OU RANCIFICAÇÃO, ODOR ESTRANHO DE QUALQUER NATUREZA QUE POSSAM PREJUDICAR A UTILIZAÇÃO NORMAL DO PRODUTO. LIVRE DE AVÁRIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS BROTADOS, CHOCHOS E IMATUROS, DANIFICADOS, DESCOLORIDOS	KG	1.812,00	13,96	25.295,52
11	TOMATE PAULISTA DE PRIMEIRA QUALIDADE. FORMATO OBLONGO OU REDONDO. CLASSE MÉDIA OU GRANDE: 6,5 A 9 CM DE DIÂMETRO EQUATORIAL. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO.	KG	80,00	9,00	720,00

	EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). OS TOMATES DEVERÃO APRESENTAR A COR ENTRE 30 A 90% DA COR FINAL (NEM VERDE E NEM PASSADO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE				
12	CEBOLA DE CABEÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE. CLASSE MÉDIA. FORMATO REDONDO, OBLONGO OU PERIFORME. COLORAÇÃO AMARELA OU VERMELHA PINHÃO. DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR QUE 5 CM. PESO MÉDIO DE 80G A 110G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAREM AS RAÍZES CORTADAS RENTE À BASE, NÃO SE ADMITINDO PRESENÇA DE REBROTE DE RAIZ. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE P	KG	8.618,00	10,35	89.196,30
13	BETERRABA SEM RAMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. PESO MÉDIO ENTRE 160G A 200G CADA UNIDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	4.325,00	5,44	23.528,00
14	BANANA PRATA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COR VARIADA DE TODO AMARELO COM ÁREAS MARRONS. PESO MÉDIO DE 125G CADA FRUTA. COMPRIMENTO VARIANDO ENTRE 13 CM E 18 CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). A POLPA E O PEDÚNCULO, QUANDO	KG	28.055,00	5,52	154.863,60

	HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES E LIMPOS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE				
15	CORTES DE FRANGO (COXA E SOBRECORA).SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, P	KG	23.485,00	12,20	286.517,00
16	CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE.CATEGORIA: EXTRA. PESO MÉDIO DE 120G CADA UNIDADE. COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 14 CM E 22 CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUE	KG	5.841,00	4,62	26.985,42
17	MORANGA CABOTIA DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 2,0 KG A 2,5 KG CADA UNIDADE. LIGEIRAMENTE ACHATADO ARREDONDADO. COR VERDE ESCURO A VERDE MÉDIO, SEM PARTES ESCURAS QUE CARACTERIZAM DETERIORAÇÃO. DEVE APRESENTAR AS	KG	3.012,00	5,07	15.270,84

	CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERF				
18	BATATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE. PESO MÉDIO ENTRE 140G A 190G CADA UNIDADE. DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR QUE 4,5CM. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	17.783,00	6,83	121.457,89
19	OVOS BRANCOS.DE GALINHA. TIPO GRANDE. PESO MÉDIO DE 55G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: ESTAR LIMPOS, APRESENTAR CASCA LISA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÃO, POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO, APRESENTAR GEMA TRANSLÚCIDA, FIRME E CONSISTENTE, LIVRE DE DEFEITO, OCUPANDO A PARTE CENTRAL DO OVO E SEM GERME DESENVOLVIDO, APRESENTAR CLARA TRANSPARENTE, DENSA, FIRME, ESPESSE, LÍMPIDA, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E COM AS CHALAZAS INTACTAS. SERÃO CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO OS OVOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES DA GEMA E DA CLARA (GEMA ADERENTE À CASCA, GEMA ARREBENTADA, COM MANCHAS ESCURAS, PRESENÇA DE SANGUE ALCANÇANDO TAMBÉM A	DZ	9.169,00	9,76	89.489,44
20	REPOLHO BRANCO DE PRIMEIRA QUALIDADE.FORMATO ACHATADO, FOLHAS LISAS, COM VEIAS SALIENTES, DE COR BRANCO ESVERDEADO. PESO MÉDIO ENTRE 1,5 KG A 2,5 KG CADA UNIDADE. PODADO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO	KG	3.680,00	3,56	13.100,80

	UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NÓ PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÃO)				
21	SALSICHA EMBALADA A VACUO. PESO MÉDIO DE 50G CADA UNIDADE. PRODUZIDA COM CARNE PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. INGREDIENTES: CARNE BOVINA, CARNE SUÍNA, TOUCINHO, MIÚDO DE BOVINO, PROTEÍNA VEGETAL, AMIDO, GLICOSE, SAL E ESPECIARIAS. SEM CORANTE. APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, BOLORES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ODOR E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CON	KG	120,00	21,66	2.599,20
22	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE. DESENRESTEADO. OS BULBOS DE ALHO DEVERÃO TER O DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR OU IGUAL E 4,2 CM. PESO MÉDIO DE 35G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NÓ PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	661,00	27,47	18.157,67
23	MOLHOS TEMPERO VERDE/CHEIRO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE. CONTENDO: CEBOLINHA, SALSA, SÁLVIA. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA MOLHO/MAÇO. AS FOLHAS DEVEM ESTAR COM ASPECTO DE	MOL	14.210,00	2,59	36.803,90

	PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMES. COLORAÇÃO UNIFORME VERDE, BRILHANTE. TAMANHO UNIFORME. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS, BEM DESENVOLVIDOS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO FOLHAS RASGADAS OU AMASSADAS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE				
24	CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE.FORMATO CÔNICO, CASCA VERDE-CLARA, SEM ESPINHOS. COMPRIMENTO ENTRE 11 CM A 18 CM. PESO MÉDIO ENTRE 300G A 400G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGI	KG	5.300,00	4,64	24.592,00
25	BEBIDA LÁCTEA SABORES VARIADOS (MORANGO, PÊSSEGO, CÔCO E SALADA DE FRUTA). INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, SORO DE LEITE, AÇÚCAR, POLPA DE FRUTA E FERMENTO LÁCTEO. EM EMBALAGENS DE 1 LITRO. PRAZO DE VALIDADE DE 45 DIAS.	L	13.042,00	4,42	57.645,64
26	BATATA DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. AMARELA. FORMATO ALONGADO. PESO MÉDIO ENTRE 200G A 350G CADA UNIDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	3.410,00	4,80	16.368,00

27	LITROS LEITE INTEGRAL LONGA VIDA. LEITE DE VACA, DO TIPO "LONGA VIDA", HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO E ENVASADO, SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. INGREDIENTES: LEITE FLUIDO INTEGRAL, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E TRIFOSFATO DE SÓDIO ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVE CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ASSÉPTICA TETRA PAK OU SACHET. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CA	L	80.320,00	5,04	404.812,80
28	QUEIJO FATIADO TIPO PRATO OU LANCHE. EMBALADO A VÁCUO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E FERMENTADO LÁCTEO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTENDO SELO ISO 9001 E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCA	KG	3.141,00	51,67	162.295,47
29	MORTADELA DE FRANGO FATIADA. SEM CUBOS DE GORDURA. EMBALADA A VÁCUO. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, CARNE DE FRANGO, ÁGUA, GORDURA, AMIDO, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIA: PIMENTA BRANCA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO	KG	80,00	12,26	980,80

	DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), HEXAMETAFOFATO DE SÓDIO (INS 452I), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ESPESSANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316)				
30	CAQUI CHOCOLATE DE PRIMEIRA QUALIDADE.DE COR ALARANJADA E NO INTERIOR TEM RISCAS COR DE CHOCOLATE. CALIBRE MÉDIO (DIÂMETRO EQUATORIAL) ENTRE 6 CM E 8 CM. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 180G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICO	KG	5.033,00	5,95	29.946,35
31	PRESUNTO FATIADO.	KG	80,00	36,66	2.932,80
32	PEPINO EM CONSERVA. PEPINOS INTEIROS, VINAGRE, ÁGUA, AÇUCAR, SAL, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS. SABOR SUAVE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER GRA	UN	540,00	9,20	4.968,00
33	CARVÃO VEGETAL DE 4 KG.	PC	1.200,00	18,90	22.680,00
34	EXTRATO DE TOMATE. SIMPLES CONCENTRADO. PRODUTO HOMOGÊNEO,	LTA	9.129,00	4,51	41.171,79

	SEM SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO. ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM PELE E SEMENTES. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, SAL E AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR VERMELHA, CARACTERÍSTICA DOS PRODUTOS À BASE DE TOMATE; SABOR E ODOR PRÓPRIOS E CONSISTÊNCIA PASTOSA/CREMOSA (QUE NÃO CAIA FACILMENTE DA COLHER). ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PELOS OU QUAISQUER OUTRAS IMPUREZAS. ACONDICIONADO EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. O RECIPIENTE METÁLICO É HERMETICAMENTE FECHADO E ESTERILIZADO ATRAVÉS DE PR				
35	BOLACHA CASEIRA, PESO MÉDIO DE 15 G CADA UNIDADE. PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS FERMENTADAS, OU NÃO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS. CONTÉM GLÚTEN. OS BISCOITOS OU BOLACHAS DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O BOLO QUEIMADO, MAL ASSADO, DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS. COR: PRÓPRIA. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. TEXTURA CROCANTE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E BOLORES. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSA	KG	840,00	25,23	21.193,20
36	AVEIA EM FLOCOS FINOS. OBTIDA PELA LAMINAÇÃO DE GRÃOS DE AVEIA SADIOS E LIMPOS, DESCASCADOS COM TRATAMENTO TÉRMICO PARA INATIVAR A ENZIMA LÍPASE. IDEAL PARA SOPAS, TORTAS, BOLOS E MINGAUS. INTEGRAL. CEREAL RICO EM FIBRAS E PROTEÍNAS E NATURALMENTE FONTE DE VITAMINAS, PRINCIPALMENTE DO COMPLEXO B1. AJUDA A REDUZIR O COLESTEROL. AUXILIA NO FUNCIONAMENTO DO INTESTINO. INGREDIENTES: AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. CARACATERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE FLOCOS OU GRÃOS LAMINADOS; COR	KG	353,00	18,28	6.452,84

	BEGE CLARO A BEGE; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE RANÇO E OUTROS ODORES OU SABORES ESTRANHOS. OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFE				
37	ERVA DOCE. ERVA COM SABOR AROMÁTICO E ODOR SUAVE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ENTRE 15G A 20G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	UN	100,00	4,40	440,00
38	UVA PASSA PRETA	KG	360,00	49,80	17.928,00
39	AMIDO DE MILHO. EXCELENTE PARA PREPARO DE MINGAU, PAPAS, BOLOS, MOLHOS, CREMES, MASSAS, DOCES E SALGADOS. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. ASPECTO: PÓ FINO. COR: BRANCA. ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS. NÃO PODE ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO ÍNTEGRAS, COM EMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA, ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENT	KG	1.510,00	13,75	20.762,50
40	ARROZ BRANCO POLIDO. GRUPO BENEFICIADO. CLASSE LONGO FINO. TIPO 1. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. PROCESSO DE FABRICAÇÃO: O ARROZ É SECO, DESCASCADO, POLIDO,	KG	3.090,00	4,42	13.657,80

	CLASSIFICADO, SELECIONADO E EMPACOTADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES, BOLORES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS) OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. LIVRE DE AVARIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS (COM COLORAÇÃO ESCURA PROVENIENTE DE PROCESSO DE FERMENTAÇÃO), PICADOS OU MANCHADOS, GESSADOS (COLORAÇÃO OPACA SEMELHANTE A GESSO), VERDES, QUEBRADOS, AMARELOS, RAJADOS (COM ESTRIA VERMELHA), QUIRERA (GRÃO MUITO FRAGMENTADO). ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TER				
41	ARROZ SUB-GRUPO PARBOILIZADO ORGÂNICO. GRUPO BENEFICIADO. CLASSE LONGO FINO. TIPO 1. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES, BOLORES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS) OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, TRANSPARENTE E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 1 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE F	KG	18.115,00	4,36	78.981,40
42	BISCOITO DOCE TIPO LEITE. 0% DE GORDURA TRANS. SEM RECHEIO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, SORO DE LEITE, FÉRMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO. CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAMELO CARACTERÍSTICO (DOURADO), ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM	PC	2.870,00	7,04	20.204,80

	ODORES/SABORES ESTRANHOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVE TER CONSISTÊNCIA/TEXTURA SATISFATÓRIA (CR				
43	CAFE TORRADO E MOIDO TRADICIONAL ALTO VÁCUO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO EM PÓ HOMOGÊNEO, DEVIDAMENTE SELECIONADO, BENEFICIADO, TORRADO E MOÍDO. PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS. COMPOSIÇÃO: 100% CAFÉ. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ APRESENTAR SELO DE PUREZA ABIC. COM NOTA DE CLASSIFICAÇÃO DE QUALIDADE GLOBAL SUPERIOR A 4,5 (SEGUNDO ESCALA QUE AVALIA OS ATRIBUTOS FRAGRÂNCIA DO PÓ, AROMA DA BEBIDA, DEFEITOS NA DEGUSTAÇÃO PRODUZIDOS POR IMPUREZAS OU GRÃOS DEFEITUOSOS, ACIDEZ, AMARGOR, SABOR, SABOR RESIDUAL, ADSTRINGÊNCIA E CORPO, VISCOSIDADE DA BEBIDA). LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ENVASADO EM MÁQUINA AUTOMÁTICA À VÁCUO. ACONDICION	KG	4.012,00	36,97	148.323,64
44	CANELA EM PÓ. PÓ FINO E HOMOGÊNEO, NA COR MARROM CLARO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ENTRE 20G E 25G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA	UN	860,00	5,78	4.970,80
45	ERVILHA E MILHO EM CONSERVA. INGREDIENTES: ERVILHA, MILHO, ÁGUA E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM CONSERVANTES. ISENTA DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PÊLOS OU	LTA	4.480,00	4,31	19.308,80

	<p>QUAISQUER OUTRAS IMPUREZAS. ACONDICIONADA EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. O RECIPIENTE METÁLICO É HERMETICAMENTE FECHADO E ESTERILIZADO ATRAVÉS DE PROCESSO TÉRMICO. AS LATAS NÃO PODEM APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, FERRUGEM, PERFURAÇÕES E AMASSADOS), BEM COMO, QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE</p>				
46	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL.TIPO 1. SEM FERMENTO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE TRIGO SELECIONADO, LIMPO, DESGERMINADO, SÃOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PAPEL KRAFT BRANCO MONOLÚCIDO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EX</p>	KG	1.410,00	4,62	6.514,20
47	<p>LATAS FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, PARA BOLO. PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE PÓ FINO DE COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE QUALQUER CARACTERÍSTICA QUE NÃO SEJA INERENTE AO PRODUTO. ISENTO DE</p>	UN	505,00	8,95	4.519,75

	IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO				
48	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA 1.LATAS DE 800G. LEITE EM PÓ MODIFICADO PARA LACTENTES. FÓRMULA DE PARTIDA COM FERRO, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS, PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE. CONTRIBUI NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO. CONTÉM UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GOS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L, PROPORCIONANDO: FEZES MAIS MACIAS, AUMENTO DO NÚMERO DE EVACUAÇÕES, EFEITO BIFIDOGÊNICO, MAIOR SEGURANÇA PELA QUANTIDADE ADEQUADA DE 4GR/L, QUE REDUZ O RISCO DE DIARRÉIA. POSSUI UM MIX DE GORDURAS QUE INCLUI ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, ALÉM DE VITAMINAS E MINERAIS. I	LTA	420,00	69,69	29.269,80
49	ABACAXI DE PRIMEIRA QUALIDADE.TIPO PÉROLA. COROA LONGA E COM ESPINHOS. APRESENTA POLPA BRANCA E SABOR ACIDIFICADO PARA DOCE. FRUTO CILÍNDRICO. PESO MÉDIO ENTRE 1, 3 KG E 1, 7 KG CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (CO	KG	18.024,00	7,69	138.604,56
50	ALFACE LISA OU CRESPA DE PRIMEIRA QUALIDADE. PESO MÉDIO ENTRE 250G E 300G CADA UNIDADE. AS FOLHAS DEVEM ESTAR BEM DESENVOLVIDAS E COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMES. SEM DANOS POR INSETOS. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU	UN	5.942,00	2,62	15.568,04

	OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.				
51	COUVE FOLHA DE PRIMEIRA QUALIDADE.COUVE MANTEIGA. PESO MÉDIO ENTRE 400G A 500G CADA MOLHO. AS FOLHAS DEVEM ESTAR BEM DESENVOLVIDAS E COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMES. SEM DANOS POR INSETOS. COLORAÇÃO UNIFORME VERDE ESCURO, BRILHANTE. TAMANHO UNIFORME. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO FOLHAS RASGADAS OU AMASSADAS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QU	UN	2.821,00	4,12	11.622,52
52	LARANJA VALÊNCIA DE PRIMEIRA QUALIDADE.CALIBRE MÉDIO (DIÂMETRO EQUATORIAL) ENTRE 6,6 CM E 7,2 CM. PESO MÉDIO ENTRE 180G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE	KG	24.003,00	3,83	91.931,49
53	MAMAO FORMOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 1 KG E 1,6 KG CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO,	KG	18.023,00	11,79	212.491,17

	OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). MAIS DA METADE DA CASCA DEVERÁ ESTAR AMARELADA. DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DAN				
54	MARACUJA DE PRIMEIRA QUALIDADE. AMARELO. PESO MÉDIO ENTRE 200G E 260G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUE	KG	2.010,00	12,87	25.868,70
55	PAO PARA CACHORRO QUENTE. DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUZIDOS NA DATA DA ENTREGA. PESO MÉDIO DE 50G CADA UNIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA: O PÃO DEVE APRESENTAR CROSTA/CASCA FINA E MACIA. O MIOLO	KG	5.130,00	16,46	84.439,80
56	PAO DE FORMA PARA SANDUICHE. PRODUTO OBTIDO PELA	PC	18.890,00	6,22	117.495,80

	<p>COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA: O PÃO DEVE APRESENTAR CROSTA/CASCA FINA E MACIA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMID</p>				
57	<p>KG CARNE BOVINA DE 2ª, DESOSSADA, TIPO PALETA OU ACÉM/AGULHA. CORTE TIPO CUBOS. RESFRIADA. EMBALADA A VÁCUO. PORCIONADA EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 50G. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODORE E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRET</p>	KG	3.986,00	38,90	155.055,40
58	<p>BERGAMOTA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM CALIBRE (DIÂMETRO EQUATORIAL) MÉDIO ENTRE 7,0CM E 7,8 CM CADA UNIDADE. PESO MÉDIO ENTRE 140G A 180G CADA UNIDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS</p>	KG	9.032,00	5,20	46.966,40

	DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.				
59	CAFE SOLUVEL GRANULADO. AGLOMERADO. INGREDIENTES: 100% CAFÉ PURO. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 144 XÍCARAS. TORRADO NO PONTO MÉDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM VIDROS TRANSPARENTES COM TAMPA PLÁSTICA DE ROSQUEAR OU EM LATAS, COM LACRE PROTETOR INTERNO ALUMINIZADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 200G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA	UN	732,00	21,56	15.781,92
60	CHA DE MORANGO. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS CONTENDO 10 SAQUINHOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	CX	720,00	7,28	5.241,60
61	ERVILHA EM CONSERVA. COMPOSIÇÃO: ERVILHAS REIDRATADAS, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ADITIVOS QUÍMICOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR VERDE CARACTERÍSTICA; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS; TEXTURA MACIA. ISENTA DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PÊLOS OU QUAISQUER OUTRAS IMPUREZAS. ACONDICIONADA EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. O RECIPIENTE METÁLICO É HERMETICAMENTE FECHADO E ESTERILIZADO ATRAVÉS DE PROCESSO TÉRMICO. AS LATAS NÃO PODEM APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, FERRUGEM, PERFURAÇÕES E AMASSADOS), BEM COMO, QUA	LTA	5.460,00	4,19	22.877,40

62	MILHO VERDE EM CONSERVA . COMPOSIÇÃO: GRÃOS DE MILHO VERDE AO NATURAL, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ADITIVOS QUÍMICOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR AMARELA CARACTERÍSTICA; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS; TEXTURA MACIA. ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PÊLOS OU QUAISQUER OUTRAS IMPUREZAS.ACONDICIONADO EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. O RECIPIENTE METÁLICO É HERMETICAMENTE FECHADO E ESTERILIZADO ATRAVÉS DE PROCESSO TÉRMICO. AS LATAS NÃO PODEM APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, FERRUGEM, PERFURAÇÕES E AMASSAD	LTA	5.515,00	4,57	25.203,55
63	PAO SOVADO DE PRIMEIRA QUALIDADE.DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUZIDOS NA DATA DA ENTREGA. PESO MÉDIO DE 50G CADA UNIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA: O PÃO DEVE APRESENTAR CROSTA/CASCA FINA E MACIA.	KG	5.123,00	16,45	84.273,35
64	PIMENTAO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE.COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 10CM E 15CM. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA UNIDADE. TAMANHO UNIFORME. COM PRESENÇA DE PEDÚNCULO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO	KG	1.205,00	10,01	12.062,05

	E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS F				
65	VAGEM DE PRIMEIRA QUALIDADE.FRUTO DA FAMÍLIA DAS LEGUMINOSAS, CONSUMIDO IMATURO. COMPRIMENTO MÉDIO DE 8,5 CM. PESO MÉDIO DE 12G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM	KG	1.810,00	15,22	27.548,20
66	AIPIM (MANDIOCA) DESCASCADO CONGELADO DE PRIMEIRA QUALIDADE.NOVO. QUANDO LEVADO AO COZIMENTO DEVE APRESENTAR-SE AMOLECIDO. TAMANHO UNIFORME. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E	KG	1.820,00	7,23	13.158,60
67	VINAGRE DE MAÇA.NATURAL, SEM CONSERVANTES. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ HIDRATADO. ACIDEZ DE 4,15%. SEM	UN	1.096,00	4,51	4.942,96

	<p>ESSÊNCIA E ADITIVOS. ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO. ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. COR AMARELA LÍMPIDA. ODO ACÉTICO PRÓPRIO SABOR ÁCIDO PRÓPRIO. AUSENTE DE ELEMENTOS ESTRANHOS A SUA MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS PET COM TAMPA DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBAL</p>				
68	<p>BOLO CASEIRO SIMPLES.NOVO. SABORES DIVERSOS. PRODUTO ASSADO, PREPARADO À BASE DE FARINHAS OU AMIDOS, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO OU BIOLÓGICO, PODENDO CONTER LEITE, OVOS, MANTEIGA, GORDURA E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO. CONTÉM GLÚTEN. DEVEM SER PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O BOLO QUEIMADO OU MAL ASSADO. COR: PRÓPRIA. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. TEXTURA MACIA. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E BOLORES. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOL</p>	KG	630,00	20,95	13.198,50
69	<p>PEITO DE FRANGO CONGELADO.FILÉ. SEM OSSO, SEM PELE. SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF;</p>	KG	6.752,00	21,90	147.868,80

	IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO				
70	POTES ACHOCOLATADO DIET. PÓ PARA PREPARO DE ACHOCOLATADO, AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES, 29% MENOS CALORIAS. ALIMENTO PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES. DEVERÁ CONTER SELO DA ANAD (ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO). INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ LECITINADO, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE, SAL, EDULCORANTES ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO. AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. ADOÇADO COM STEVIA PLUS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM POTES PLÁSTI	UN	40,00	25,23	1.009,20
71	UNIDADES IOGURTE ZERO AÇÚCAR. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE RECONSTITUÍDO DESNATADO, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, POLPA DE FRUTA, VITAMINAS, CORANTE NATURAL, EDULCORANTES ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO E ASPARTAME, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE FRUTA E ESPESSANTE GOMA GUAR), SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTOS LÁCTEOS E MISTURA DE ESTABILIZANTES (PECTINA E AGAR). CONTEM FENILALANINA. ZERO GORDURA. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES. ALERGÊNICOS:CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 170G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15	L	220,00	4,32	950,40
72	LEITE DE SOJA. SOJA + CÁLCIO. 0% LACTOSE, 0% COLESTEROL, POR SER UM ALIMENTO COM SOJA. SABOR ORIGINAL. INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, VITAMINAS A, C, D, E, B2, B6, B12, ÁCIDO FÓLICO E MINERAIS CÁLCIO E ZINCO, AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA)	L	850,00	9,68	8.228,00

	ESTABILIZANTES GOMA GELANA, CITRATO DE SÓDIO, GOMA XANTANA E LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ASSÉPTICA TETRA PAK. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQ				
73	BISCOITO DE POLVILHO. TIPO ROSQUINHA. SABOR TRADICIONAL. 0% GORDURA TRANS. INGREDIENTES: POLVILHO, ÓLEO DE COCO, OVOS E SAL. PODRÁ CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, TRANSPARENTE E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 80G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS	PC	1.570,00	6,12	9.608,40
74	COUVE-FLORES DE PRIMEIRA QUALIDADE.COM FOLHAS E FLORES SÃS. PESO MÉDIO DE 500G CADA UNIDADE. COLORAÇÃO DA INFLUORESCÊNCIA: CREME. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER G	UN	3.010,00	5,70	17.157,00

75	BROCOLIS DE PRIMEIRA QUALIDADE.COM FOLHAS E FLORES SÂS. COLORAÇÃO VERDE ESCURA. PESO MÉDIO DE 300G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER GRAU DE DECOMPO	UN	3.023,00	4,34	13.119,82
76	COLORIFICO (COLORAU OU VERMELHAO). CONDIMENTO TIPO CORANTE NATURAL PARA ALIMENTOS. INGREDIENTES: URUCUM, SAL, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E ÓLEO DE SOJA. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO E ESTAR ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR	PC	1.603,00	2,99	4.792,97
77	VIDROS DOCE CREMOSO DE UVA. INGREDIENTES: POLPA DE UVA E AÇÚCAR. SEM CONSERVANTES. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÂS E LIMPAS. DE CONSISTÊNCIA GELATINOSA, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM VIDROS DE 720G, COM	UN	353,00	23,45	8.277,85

	LACRE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SES				
78	PEPINO SALADA DE PRIMEIRA QUALIDADE.COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 20 CM E 25 CM. PESO MÉDIO ENTRE 250G A 300G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM	KG	311,00	5,09	1.582,99
79	ABACATÉ DE PRIMEIRA QUALIDADE.CASCA DE COLORAÇÃO VERDE-OLIVA E BRILHANTE, POLPA ESPESSA E CREMOSA, DE COLORAÇÃO CREME-AMARELADA E CONSISTÊNCIA MOLE. FRUTO ARREDONDADO OU PIRIFORME. PESO MÉDIO ENTRE 500G A 800G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDA	KG	2.002,00	9,45	18.918,90
80	ABOBRINHA ITALIANA DE PRIMEIRA QUALIDADE.COR: DE VERDE CLARO A VERDE MÉDIO COM FAIXAS DE COR VERDE-	KG	1.510,00	4,80	7.248,00

	ESCURA. PESO MÉDIO ENTRE 380G A 450G CADA UNIDADE. COMPRIMENTO MÉDIO DE 20 CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE				
81	MORANGUINHO	KG	1.502,00	19,64	29.499,28
82	KG AÇÚCAR MASCADO. APRESENTAÇÃO: PÓ FINO DE COR MARROM ESCURO. ISENTO DE ADITIVOS OU CONSERVANTES. SABOR DOCE CARACTERÍSTICO; ODOR CARACTERÍSTICO, SEM ODOR DESAGRADÁVEL; AROMA CARACTERÍSTICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER	KG	200,00	14,01	2.802,00
83	CANJICA AMARELA MUNGUZÁ. GRUPO MISTURADA. SUBGRUPO DESPELICULADA. CLASSE AMARELA. TIPO 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE	KG	510,00	8,95	4.564,50

	VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (
84	SARDINHA EM OLEO	LTA	6.060,00	7,31	44.298,60
85	REPOLHO ROXO DE PRIMEIRA QUALIDADE.FORMATO ACHATADO, FOLHAS LISAS, COM VEIAS SALIENTES, DE COR VERMELHO-ARROXEADAS. PESO MÉDIO ENTRE 1,0 KG A 1,5 KG CADA UNIDADE. PODADO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES	KG	1.910,00	4,24	8.098,40
86	OREGANO.CONDIMENTO DESIDRATADO. AROMÁTICO. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÂS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA, SECA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 5G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA	UN	558,00	3,26	1.819,08
87	CHARQUE.PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA OU DIANTEIRO DE BOA QUALIDADE, SALGADA, CURADA, SECA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE	KG	910,00	60,66	55.200,60

	SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICA, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADA E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALADO À VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE PODERÁ CONTER ENTRE 500G A 1 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA				
88	REQUEIJAO CREMOSO TRADICIONAL.PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIA PRIMA DE ALTA QUALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS DE HIGIENE PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. SEM ADIÇÃO DE AMIDO, GORDURA VEGETAL OU PROTEÍNA DE ORIGEM NÃO LÁCTEA. OBTIDO POR FUSÃO DE UMA MASSA DE COALHADA DESSORADA E LAVADA DESENVOLVIDA ATRAVÉS DE COAGULAÇÃO ÁCIDA E/OU ENZIMÁTICA DO LEITE COM ADIÇÃO DE CREME DE LEITE E/OU MANTEIGA E/OU GORDURA ANIDRA DE LEITE OU BUTTER OIL. INGREDIENTES: CREME DE LEITE PASTEURIZADO, MASSA COALHADA (LEITE PASTEURIZADO DESNATADO E REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO), LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, PROTEÍNA LÁCTEA DO SORO DE LEITE, ESTABILIZANTE ORTO E POLIFOSFATO DE SÓDIO, SAL E CONSERVANTES SORBATO DE P	PT	1.755,00	6,24	10.951,20
89	COUVE CHINESA DE PRIMEIRA QUALIDADE PESO MÉDIO ENTRE 1 KG A 2 KG CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS,	KG	1.611,00	5,29	8.522,19

	CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSADOS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER GRAU DE DECOMPOSIÇÃO, DESINTEGRAÇÃO E FE				
90	PESSEGO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 120G A 140G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUE	KG	1.031,00	7,44	7.670,64
91	MANGA DE PRIMEIRA QUALIDADE.COR VERMELHO-AMARELO BRILHANTE. POLPA DE COR AMARELA ESCURA, COM FIBRAS ABUNDANTES. PESO MÉDIO ENTRE 400G A 500G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES CO	KG	12.022,00	5,88	70.689,36
92	MELANCIA REDONDA COMPRIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE.FRUTO ARREDONDADO OU ALONGADO, DE POLPA VERMELHA, CASCA VERDE LUSTROSA COM ESTRIAS VERDE-ESCURAS NO SENTIDO DO COMPRIMENTO. PESO MÉDIO DE 9 A 12 KG CADA UNIDADE. A RESSONÂNCIA DO FRUTO AO IMPACTO DEVE SER GRAVE E OCA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA,	KG	7.050,00	3,87	27.283,50

	TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS				
93	AMEIXA VERMELHA DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO DE 80G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER	KG	820,00	9,30	7.626,00
94	ESPINAFRE DE PRIMEIRA QUALIDADE.AS FOLHAS DEVEM ESTAR BEM DESENVOLVIDAS E COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMES. SEM DANOS POR INSETOS. COLORAÇÃO UNIFORME VERDE ESCURO, BRILHANTE. TAMANHO UNIFORME. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO FOLHAS RASGADAS OU AMASSADAS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER GRAU DE DECOMPOSIÇÃO, DESINTEGRAÇÃO	KG	310,00	6,51	2.018,10
95	UVA DE MESA DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 200G E	KG	1.021,00	14,64	14.947,44

	250G CADA CACHO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUA				
96	MELAO ESPANHOL AMARELO DE PRIMEIRA QUALIDADE.POLPA FIRME DE COLORAÇÃO BRANCO A CREME. PESO ENTRE 1 KG A 1,5 KG CADA UNIDADE. FORMA OVAL, DE ÁPICE ARREDONDADO, CASCA GROSSA, ADERENTE A POLPA, COM LENTICELAS ESPARSAS, GRAÚDAS E BEM VISÍVEIS, DE TEXTURA FIRME E CONSISTENTES, COM FIBRAS ABUNDANTES. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). A POLPA DEVERÁ APRESENTAR-SE INTACTA E FIRME. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJI	KG	12.020,00	5,77	69.355,40
97	PACOTES BISCOITO DOCE TIPO "MARIA". SEM RECHEIO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, SORO DE LEITE, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO E PROTEASE). CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA	PC	2.460,00	6,57	16.162,20

	COZIDA/ASSADA; COR CARAMELO CARACTERÍSTICO (DOURADO), ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES/SABORES ESTRANHOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓ				
98	PACOTES BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL. FONTE DE FIBRAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE AMÔNIO, PIROFOSFATO, ÁCIDO DE SÓDIO). PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAMELO CARACTERÍSTICO (DOURADO), ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES/SABORES ESTRANHOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVE TER CONSISTÊNCIA/TEXTURA SATISFA	PC	2.450,00	6,94	17.003,00
99	KIWI DE PRIMEIRA QUALIDADE.POLPA DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE E CASCA CASTANHO-ESVERDEADA A CASTANHO-AMARELADA, COBERTA DE UMA ESPÉCIE DE MICROPELOS QUE LHE DÃO UM ASPECTO FIBROSO E HIRSUTO. OS FRUTOS DOS CULTIVARES MAIS COMUNS SÃO OVAIS, COM O TAMANHO APROXIMADO ENTRE 5 A 8 CM DE COMPRIMENTO E 4.5 A 5.5 CM DE DIÂMETRO. PESO MÉDIO ENTRE 55G A 75G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NÓ PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). A POLPA DEVERÁ APRESENT	KG	2.510,00	10,22	25.652,20
100	LATAS FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2. LATAS DE 800G. LEITE EM PÓ MODIFICADO PARA LACTENTES. FÓRMULA DE SEGUIMENTO COM FERRO, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS, PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES DE IDADE. CONTRIBUI NO TRATAMENTO	LTA	680,00	67,71	46.042,80

	NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO. CONTÉM UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GOS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L, PROPORCIONANDO: FEZES MAIS MACIAS, AUMENTO DO NÚMERO DE EVACUAÇÕES, EFEITO BIFIDOGÊNICO, MAIOR SEGURANÇA PELA QUANTIDADE ADEQUADA DE 4GR/L, QUE REDUZ O RISCO DE DIARRÉIA. POSSUI UM MIX DE GORDURAS QUE INCLUI ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, ALÉM DE VITAMINAS E MINERAIS.				
101	PINHAO DE PRIMEIRA QUALIDADE.FORMA DE UMA CUNHA CUJA CASCA RECOBRE A MASSA COMPACTA E ALTAMENTE PROTEICA DA SEMENTE PROPRIAMENTE DITA. COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 5 CM E 8 CM. PESO MÉDIO DE 9G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PER	KG	20,00	6,29	125,80
102	PERA NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 150G E 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM	KG	8.020,00	6,26	50.205,20
103	AGUA MINERAL NATURAL PÓTAVEL SEM GAS ENVASADA EM COPOS DE 200ML.NATURAL. POTÁVEL. SEM GÁS.	UN	700,00	3,66	2.562,00

	ENVASADA EM COPOS TRANSPARENTES, RESISTENTES A IMPACTOS, DESCARTÁVEIS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO/ENVASE, DATA DE VALIDADE, DEVENDO CONSTAR NO RÓTULO O NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. OS LACRES E OS SELOS DE SEGURANÇA DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ABNT. NÃO SERÃO ACEITAS ÁGUAS POTÁVEIS DE MESA OU ÁGUAS MINERAIS PURIFICADAS ADICIONADAS DE SOLUÇÕES SALINAS ARTIFICIAIS, UMA VEZ QUE NÃO PREENCHEM OS REQUISITOS LEGAIS, PARA SE ENQUADRAREM NA CLASSIFICAÇÃO DE MINERAIS.				
104	MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE PACOTE DE 500G	UN	740,00	3,94	2.915,60
105	REFRIGERANTE. BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL CONCENTRADO DE FRUTA, AROMA NATURAL DA FRUTA E OU XAROPE DE COLA, EXTRATO DE NOZ DE COLA; AROMA NATURAL. SABORES SORTIDOS. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. CONSERVANTES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO.	UN	3.440,00	5,99	20.605,60
106	LEITE EM PÓ INTEGRAL. INSTANTÂNEO. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE CONCENTRADO INTEGRAL E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTE GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TIPO SACHÊ, ALUMINIZADAS, TERMOSSOLDADAS, ATÓXICAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 1 KG DO PRODUTO. RENDIMENTO: 10 COLHERES DE SOPA BEM CHEIAS PARA 1 LITRO DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO AN	KG	4.070,00	42,26	171.998,20
107	TORTÉI DE MORANGA PRÉ-COZIDO. MASSA CASEIRA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO	KG	952,00	25,80	24.561,60

	FÓLICO, MORANGA, AÇÚCAR, OVOS, QUEIJO, FARINHA DE PÃO, SAL, NOZ MOSCADA. CONTÉM GLÚTEN. ARMAZENAMENTO: RESFRIADO ENTRE 0°C E 7°C OU CONGELADO A -12°C. ACONDICIONADO EM BANDEJAS DE ISOPOR CONTENDO 500G DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO 2,54 DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA BANDEJA CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS CONGELADO OU 7 DIAS RESFRIADO.				
108	AGNOLINE/CAPELETTI DE FRANGO. MASSA CASEIRA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, RECHEIO DE CARNE DE FRANGO, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE NATURAL BETA CAROTENO. CONTÉM GLÚTEN. ARMAZENAMENTO: RESFRIADO ENTRE 0°C E 7°C OU CONGELADO A -12°C. ACONDICIONADO EM BANDEJAS DE ISOPOR OU EMBALAGENS PLÁSTICAS CONTENDO 500G DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA BANDEJA/EMBALAGEM CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS CONGELADO	KG	1.562,00	38,17	59.621,54
109	UNIDADES ALIMENTO COM SOJA SABOR IOGURTE COM SABOR MORANGO OU AMEIXA. IOGURTE DE SOJA COM PEDAÇOS DE FRUTAS (MORANGO OU AMEIXA). CREMOSO. CONTÉM AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AOS NATURAIS. 0% LACTOSE. SEM COLESTEROL. FONTE DE CÁLCIO. INGREDIENTES: ÁGUA, AÇÚCAR, PEDAÇOS DE FRUTA, EXTRATO DE SOJA, AMIDO MODIFICADO, FOSFATO TRICÁLCICO, FERMENTOS, AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL ANTOCIANINA E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE	UN	375,00	7,49	2.808,75

	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE EST				
110	AÇUCAR CRISTAL. OBTIDO ATRAVÉS DA TECNOLOGIA DA INDUSTRIALIZAÇÃO DA CANA-DE-AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR EXCELENTE BRANCURA E RÁPIDA DISSOLUÇÃO. INGREDIENTES: SACAROSE OBTIDA DE CANA DE AÇÚCAR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE CRISTAL BRANCO, SEM EMPEDRAMENTO; SABOR DOCE CARACTERÍSTICO; ODOR CARACTERÍSTICO, SEM ODOR DESAGRADÁVEL; AROMA CARACTERÍSTICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE	KG	13.066,00	4,63	60.495,58
111	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO. CLASSE LONGO FINO. TIPO 1. PRODUTO NATURAL, QUE PASSA POR PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS, MANTENDO AS PROPRIEDADES ORIGINAIS DO GRÃO E CONSERVANDO TODAS AS VITAMINAS DE SEU INTERIOR. POSSUI ALTÍSSIMO VALOR NUTRITIVO. RICO EM FIBRAS. SEM COLESTEROL. É UM PRODUTO 100% NATURAL, ALTAMENTE NUTRITIVO, E COM MAIOR QUANTIDADE DE PROTEÍNAS, VITAMINAS E SAIS MINERAIS QUE O ARROZ COMUM. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES, BOLORES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS) OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. LIVRE DE AVARIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS (COM COLORAÇÃO ES	KG	1.500,00	6,25	9.375,00
112	PERA ARGENTINA DE PRIMEIRA QUALIDADE. IMPORTADA. PESO MÉDIO ENTRE 150G E 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR	KG	2.400,00	12,47	29.928,00

	CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE				
113	LARANJA DO CEU (LARANJA LIMA) DE PRIMEIRA QUALIDADE.CALIBRE MÉDIO (DIÂMETRO EQUATORIAL) ENTRE 6,6 CM E 7,2 CM. PESO MÉDIO ENTRE 180G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM	KG	2.650,00	3,88	10.282,00
114	FEIJÃO CARIOCA EM GRAOS.CLASSE CORES. TIPO 1. GRUPO I ANÃO. GRÃOS INTEIROS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES E INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA CONSUMO. LIVRE DE AVARIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS BROTADOS, CHOCHOS E IMATUROS, DANIFICADOS, DESCOLORIDOS OU MANCHADOS, DESPELICULADOS, PARTIDOS OU QUEBRADOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 1 KG DO PRO	KG	3.610,00	10,69	38.590,90

115	PAO TIPO BISNAGUINHA COM FORMULA SEM OS ALERGENICOS OVO E LEITE.O PÃO TIPO BISNAGUINHA DEVERÁ SER OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA, APRESENTANDO MIOLO ELÁSTICO E HOMOGÊNEO, COM POROS FINOS E CASCA FINA E MACIA. O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÂS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GLÚTEN, SAL, CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ESTEAROIL-2-LACTIL-LACTATO. CÁLCIO E MELHORADOR DE FARINHA: AZODICARBONAMIDA. CONTÉM GLÚ	PC	410,00	8,42	3.452,20
116	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. TIPO 1. SEM FERMENTO. 100% INTEGRAL, RICA EM FIBRAS, VITAMINAS E SAIS MINERAIS QUE AJUDAM A PROMOVER BOA NUTRIÇÃO E AGREGAR BENEFÍCIOS À SAÚDE, MELHORANDO A QUALIDADE DE VIDA. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO CEREAL LIMPO COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 95% E COM TEOR MÁXIMO DE CINZA DE 1,750%. FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR LIGEIRAMENTE MARROM, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E	KG	300,00	6,32	1.896,00
117	LEITE DESNATADO LONGA VIDA. LEITE DE VACA, DO TIPO "LONGA VIDA", HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO E ENVASADO, SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. INGREDIENTES: LEITE FLUIDO DESNATADO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E TRIFOSFATO DE SÓDIO ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVE CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO	L	120,00	5,09	610,80

	EM EMBALAGEM ASSÉPTICA TETRA PAK OU SACHET. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO				
118	LEITE SEMI DESNATADO PARA DIETAS COM RESTRICAO DE LACTOSE. ZERO LACTOSE. LEITE DE VACA, DO TIPO "LONGA VIDA", HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO E ENVASADO, SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. INGREDIENTES: LEITE FLUIDO SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE, ESTABILIZANTES MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E TRIFOSFATO DE SÓDIO ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVE CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ASSÉPTICA TETRA PAK OU SACHET. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, VALIDADE, QUANTIDADE DO P	L	2.740,00	5,99	16.412,60
119	BOMBONAS GALOES AGUA MINERAL NATURAL. NATURAL. POTÁVEL. SEM GÁS. ENVASADA EM GALÕES COM CAPACIDADE DE 20 LITROS, RESISTENTES A IMPACTOS, RECICLÁVEIS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO/ENVASE, DATA DE VALIDADE, DEVENDO CONSTAR NO RÓTULO O NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. OS LACRES E OS SELOS DE SEGURANÇA DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NÓRMAS DA ABNT. NÃO SERÃO ACEITAS ÁGUAS POTÁVEIS DE MESA OU ÁGUAS MINERAIS PURIFICADAS ADICIONADAS DE SOLUÇÕES SALINAS ARTIFICIAIS, UMA VEZ QUE NÃO PREENCHEM OS REQUISITOS LEGAIS, PARA SE ENQUADRAREM NA CLASSIFICAÇÃO DE MINERAIS.	UN	1.830,00	17,83	32.628,90
120	CAIXA ADOÇANTE DIETETICO NATURAL.PURO DE STEVIA. SEM LACTOSE. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. CONTÉM EDULCORANTE NATURAL STEVIOSÍDEO. INGREDIENTES: EDULCORANTE NATURAL STEVIOSÍDEO, ANTI-UMECTANTE DIÓXIDO	UN	20,00	14,03	280,60

	DE SILÍCIO E MALTODEXTRINA (VEÍCULO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS CONTENDO 50 ENVELOPES DE 1 G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA				
121	FAROFA PRONTA FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA.INGREDIENTES: FARINHA DE MANDIOCA, ÓLEO VEGETAL, ALHO, SAL, COLORÍFICO, CEBOLA, PIMENTA VERMELHA, PIMENTA DO REINO PRETA, CEBOLINHA VERDE, AROMATIZANTE, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E ANTIOXIDANTE BHT. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ZERO GORDURA TRANS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ALUMINIZADAS, TERMOSSOLDADAS, ATÓXICAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TE	KG	143,00	14,99	2.143,57
122	FORMULA INFANTIL DE TRANSICAO 3. LATAS DE 800G. LEITE EM PÓ MODIFICADO PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA A PARTIR DE 1 ANO DE IDADE. FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, A BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS 0,8G/100ML (10%FOS E 90%GOS). CONTÉM ADEQUADA RELAÇÃO ÔMEGA 3 (ÁCIDO LINOLÊNICO): ÔMEGA 6 (ÁCIDO LINOLEICO), MAIS LCPUFAS (DHA E ARA) E O INCREMENTO DE VITAMINAS A E D, E OS MINERAIS ZINCO E CÁLCIO. INGREDIENTES: LEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESNATADO, LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE COCO, ÓLEO DE GIRASSOL ALTAMENTE OLÉICO, ÓLEO DE GIRASSOL E ÓLEO DE PALMA),	LTA	288,00	62,82	18.092,16
123	FORMULA INFANTIL ANTI REFLUXO. LATAS DE 800G. ANTI-REGURGITAÇÃO E/OU REFLUXO-GASTRO-ESOFÁGICO. FÓRMULA	LTA	120,00	62,88	7.545,60

	INFANTIL COM ADIÇÃO DE ESPESANTE, AMIDO PRÉ-GELATINIZADO OU GOMA JATAÍ, O QUE RESULTARÁ EM MAIOR VISCOSIDADE. INGREDIENTES: LACTOSE, LEITE DE VACA DESNATADO, AMIDO, OLEÍNA DE PALMA, SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA D, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA B12, BIOTINA), TAURINA, SAIS MINERAIS (IODETO DE POTÁSSIO,				
124	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES SEMI ELEMENTAR E HIPOALERGENICA A BASE DE PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DE LEITE. LATAS DE 400G. INDICADO PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/OU SOJA E RESTRIÇÃO DE LACTOSE, COM DISTÚRBIOS ABSORTIVOS OU OUTRAS CONDIÇÕES CLÍNICAS QUE REQUEREM UMA TERAPIA NUTRICIONAL COM DIETA OU FÓRMULA SEMI-ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA. COM ADIÇÃO DE LCPUFAS (DHA E ARA) E NUCLEOTÍDEOS. 100% DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DO LEITE DE BAIXO PESO MOLECULAR. ISENTOS DE LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN.	LTA	40,00	183,16	7.326,40
125	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES SEM LACTOSE. LATAS DE 400G. INDICADA PARA LACTENTES MENORES DE UM ANO DE IDADE COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE. FÓRMULA ISENTA DE LACTOSE, CONTENDO VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS NECESSÁRIOS AO BOM DESENVOLVIMENTO E CRESCIMENTO. CONTÉM NUCLEOTÍDEOS E LCPUFAS (DHA E ARA). INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, OLEOS VEGETAIS, CASEINATO, CITRATO DE SÓDIO, CITRATO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE CÁLCIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, HÍDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, CARBONATO DE CÁLCIO, ÓLEO DE PEIXE, CLORETO DE COLINA, L-CISTEÍNA, VITAMINA C, TAURINA, L-TRÍPTOFANO, INOSITOL, SULFATO	LTA	120,00	69,44	8.332,80
126	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE SOJA 1. LATAS DE 400G. INDICADO PARA LACTENTES DESDE O NASCIMENTO ATÉ OS 6 MESES COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU EM SITUAÇÕES NAS QUAIS FOR INDICADO RETIRAR O LEITE DE VACA	LTA	20,00	65,67	1.313,40

	DA DIETA. FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA ENRIQUECIDA COM FERRO E ADICIONADA DE L-METIONINA. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E PROTEÍNAS LÁCTEAS. INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ÓLEOS DE PALMA, GIRASSOL, CANOLA E COCO; CARBONATO DE CÁLCIO, CLORETO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE MAGNÉSIO, DIBÁSICO, CITRATO DE POTÁSSIO., FOSFATO TRICALCICO				
127	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO A BASE DE SOJA 2. LATAS DE 400G. INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU EM SITUAÇÕES NAS QUAIS FOR INDICADO RETIRAR O LEITE DE VACA DA DIETA. FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA ENRIQUECIDA COM FERRO E ADICIONADA DE L-METIONINA. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E PROTEÍNAS LÁCTEAS. INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE COCO, ÓLEO DE GIRASSOL), PROTEÍNA DE SOJA, FOSFATO TRICALCICO, CLORETO DE POTÁSSIO, CARBONATO DE CÁLCIO, CITRATO TRIPOTÁSSICO, CITRATO TRISSÓDICO, HIDROGÊNIO	LTA	15,00	54,99	824,85
128	FEIJÃO EM GRÃO. CLASSE PRETO. TIPO 1. GRUPO 1 COMUM. GRÃOS INTEIROS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES E INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA CONSUMO. LIVRE DE AVARIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS BROTADOS, CHOCHOS E IMATUROS, DANIFICADOS, DESCOLORIDOS OU MANCHADOS, DESPELICULADOS, PARTIDOS OU QUEBRADOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 1 KG DO PRODUTO	KG	9.035,00	8,03	72.551,05
129	MASSA ALIMENTICIA DE ARROZ COM OVOS SEM GLUTEN TIPO PARAFUSO.LIVRE DE GLÚTEN. 0% GORDURA TRANS.	KG	56,00	15,09	845,04

	ENRIQUECIDO COM OVOS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, EMULSIFICANTE E471, CÚRCUMA, URUCUM E OVOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES				
130	MASSA ALIMENTICIA DE SEMOLA COM OVOS TIPO ALFABETO OU LETRINHA.INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA	KG	2.200,00	9,52	20.944,00
131	MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CABELO DE ANJO.INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ	KG	1.800,00	11,26	20.268,00

	CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQ				
132	MASSA ALIMENTICIA DE SEMOLA COM OVOS TIPO CARAMUJINHO OU CONCHINHA. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLAD	KG	2.005,00	8,52	17.082,60
133	MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO GRAVATINHA. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUID	KG	2.434,00	14,62	35.585,08
134	MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS. TRICOLOR (COLORIDA). COLORAÇÃO MISTA: AMARELADA, AVERMELHADA E ESVERDEADA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, BETERRABA DESIDRATADA,	KG	1.870,00	12,23	22.870,10

	TOMATE DESIDRATADO, ESPINAFRE DESIDRATADO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNC				
135	MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO TORTILHONE.SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE	KG	1.825,00	9,83	17.939,75
136	MASSA ALIMENTICIA INTEGRAL TIPO PARAFUSO TORNILHO OU FUSILHI.FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA INS100I E URUCUM INS160B. FONTE DE FIBRAS. SEM COLESTEROL. BAIXO TEOR DE GORDURAS TOTAIS. CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE	KG	1.700,00	11,83	20.111,00

	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONA				
137	MILHO PARA PIPOCA.GRUPO DURO. CLASSE AMARELO. TIPO 1. GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS. NATURALMENTE RICO EM PROTEÍNAS E FIBRAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA	KG	526,00	9,22	4.849,72
138	OLEO DE SOJA REFINADO.PRODUTO OBTIDO POR Prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto. INGREDIENTES: ÓLEO DE SOJA REFINADO E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO. RICO EM VITAMINA E. 0% GORDURA TRANS. SEM COLESTEROL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. APARÊNCIA LÍMPIDA E ISENTO DE SEDIMENTOS. PONTO DE FUMAÇA 230°C. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA PET COM PROTEÇÃO ANTI UV OU LATA DE FOLHAS DE FLÂNDRES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PR	UN	8.160,00	10,03	81.844,80
139	PÓ PARA PUDIM DIET	CX	25,00	3,79	94,75
140	LITROS SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL. NATURAL. PRODUTO SAUDÁVEL, NUTRITIVO E 100% NATURAL, QUE MANTÉM AS VITAMINAS E PROPRIEDADES NATURAIS DA FRUTA. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. NÃO FERVIDO. NÃO CONCENTRADO. INGREDIENTES: 100% UVA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR	L	8.390,00	13,59	114.020,10

	CARACTERÍSTICOS. PESO LÍQUIDO: CADA ENVASE PODERÁ CONTER ENTRE 1 LITRO A 2 LITROS DO PRODUTO. PODE SER CONSUMIDO PURO OU DILUÍDO EM 1 PARTE DE SUCO PARA 2 PARTES DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES.				
141	LIMAO TAITI.CALIBRE MÉDIO (DIÂMETRO EQUATORIAL) ENTRE CM. PESO MÉDIO ENTRE 60G A 70G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NÓ PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOEN	KG	860,00	8,75	7.525,00
142	MAÇA GALA OU FUGI CATEGORIA 1.PÓDENDO ADMITIR ATÉ 2 (DOIS) DEFEITOS POR FRUTA, DE INTENSIDADE ENQUADRADA COMO CATEGORIA 1. COM CALIBRE ENTRE 100 A 120. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NÓ PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS	KG	16.054,00	10,43	167.443,22
143	MAÇA ARGENTINA DE PRIMEIRA QUALIDADE. IMPORTADA. PODENDO ADMITIR ATÉ 2 (DOIS) DEFEITOS POR FRUTA, DE INTENSIDADE ENQUADRADA COMO CATEGORIA 1. COM CALIBRE ENTRE 100 A 120. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA,	KG	2.401,00	16,90	40.576,90

	BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE				
144	PAO DE FORMA INTEGRAL PARA SANDUICHE.PRODUTO PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E OU FIBRA DE TRIGO E OU FARELO DE TRIGO. PREPARADO, NO MÍNIMO, COM 50% DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SENDO-LHE PROIBIDO O EMPREGO DE CAMELO. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA.	PC	6.005,00	8,06	48.400,30
145	PÃO FRANCÊS DE PRIMEIRA QUALIDADE.DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUZIDOS NA DATA DA ENTREGA. PESO MÉDIO DE 50G CADA UNIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA: O PÃO DEVE APRESENTAR CROSTA/CASCA FINA E MACIA	KG	2.705,00	13,00	35.165,00

146	VIDROS DOCE CREMOSO DE FIGO. INGREDIENTES: POLPA DE FIGO E AÇÚCAR. SEM CONSERVANTES. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÂS E LIMPAS.	UN	363,00	22,80	8.276,40
147	LATAS FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DO SORO DO LEITE. LATAS DE 400G. COM LACTOSE. ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VAÇA E/OU DE SOJA, SEM QUADRO DIARRÉICO. FÓRMULA HIPOALERGÊNICA À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA (85% DE PEPTÍDEOS E 15% AMINOÁCIDOS LIVRES), COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS DE CADEIA LONGA LCPUFAS (DHA E ARA) E NUCLEOTÍDEOS. ISENTO DE SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. INGREDIENTES: PROTEÍNA HIDROLISADA DO SORO DE LEITE, MALTODEXTRINA, OLEOS	UN	40,00	110,42	4.416,80
148	MANTEIGA COM SAL	UN	2.804,00	12,56	35.218,24
149	NATA	PT	4.306,00	8,62	37.117,72
150	KG POLVILHO AZEDO. DERIVADO AMILÁCEO DA FÉCULA DE MANDIOCA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) D	KG	501,00	14,32	7.174,32
151	KG POLVILHO DOCE. DERIVADO AMILÁCEO DA FÉCULA DE MANDIOCA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO.	KG	501,00	14,49	7.259,49

	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DI				
152	COCO RALADO FINO SEM AÇUCAR	PC	300,00	6,01	1.803,00
153	RICOTA	KG	850,00	33,96	28.866,00
154	KG CACAU EM PÓ. 100% CACAU. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS RESISTENTES, COM EMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM PODERÁ CONTER ENTRE 150G E 200G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	KG	351,00	52,60	18.462,60
155	TOMATE LONGA VIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE. CLASSE MÉDIA OU GRANDE: 6,5 A 9 CM DE DIÂMETRO EQUATORIAL. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). OS TOMATES DEVERÃO APRESENTAR A COR ENTRE 30 A 90% DA COR FINAL (NEM VERDE E NEM PASSADO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	15.802,00	9,13	144.272,26

156	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE. 0% GORDURA TRANS. FONTE DE FIBRAS. COM AÇÚCAR MASCAVO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR MASCAVO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL E AROMATIZANTES, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA, TRIGO E PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E CEVADA. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAME	PC	390,00	10,22	3.985,80
157	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MÉDIA.PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. PODE CONTER TRAÇOS DE AVEIA, TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AMÊNDOA, AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AVELÃ, MACADÂMIA, NOZ, PECÃ, PISTACHE, PINOLI E CASTANHAS. RICA EM FIBRAS. RICA EM PROTEÍNAS. RICA EM FERRO. SOJA NÃO TRANSGÊNICA. FÁCIL PREPARO. OPÇÃO SAUDÁVEL NO PREPARO DE QUIBES, ALMÔNDEGAS, SOPAS, MOLHOS E PATÊS. PODE SER CONSUMIDA CRUA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO D	KG	500,00	38,32	19.160,00
158	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM NO MÁXIMO 8% DE GORDURA E 4% DE APONEVROSES. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA	KG	5.830,00	33,49	195.246,70

	SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO OU NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO CISPOA OU SIF; IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO L				
159	CARNE MOÍDA CONGELADA DE FRANGO.SEM OSSO, SEM PELE. SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO	KG	6.500,00	19,92	129.480,00
160	PEITO DE AVE (FRANGO/PERU/CHESTER) COZIDO E DEFUMADO FATIADO. FONTE DE PROTEÍNA. BAIXO TEOR DE GORDURA. INGREDIENTES: PEITO DE AVE, ÁGUA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, FÉCULA, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), AROMATIZANTE: AROMAS NATURAIS (COM PIMENTA E AIPO), CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE: CARMIM DE COCHONILA, (INS 120). NÃO CONTÉM GLÚTEN. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO,	KG	1.410,00	47,61	67.130,10
161	BANHA DE PORCO REFINADA, PCT 1KG	KG	500,00	15,90	7.950,00
162	UNIDADES IOGURTE COM POLPA DE FRUTA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE	UN	600,00	4,07	2.442,00

	LACTOSE. SABORES VARIADOS. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE FRUTA (FRUTA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, ÁGUA, ESTABILIZANTE AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DA FRUTA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE IDÊNTICO AO NATURAL BETACAROTENO), AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ESTABILIZANTE (AMIDO MODIFICADO E GELATINA), AMIDO MODIFICADO, ENZIMA LACTASE E CULTURA MICROBIANA. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. CONTÉM AMIDO MODIFICADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INTEGRAL. ACONDICIONADO EM POTES PLÁSTICOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO,				
163	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA INTEGRAL	PC	1.660,00	6,15	10.209,00
164	CARNE SUÍNA (LOMBO)	KG	750,00	22,90	17.175,00
165	UNIDADES MANJERICÃO DESIDRATADO. CONDIMENTO DESIDRATADO. AROMÁTICO. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS, SÃS, LIMPAS E SECAS, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 7G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E C	UN	350,00	4,22	1.477,00
166	KG TRIGO PARA KIBE. PRÓPRIO GRÃO DO TRIGO INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO. SABOR ESPECIAL. RICO EM FIBRAS, VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: TRIGO PARA KIBE. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	UN	250,00	16,13	4.032,50

	NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.				
167	LATAS LEITE EM PÓ SEM LACTOSE. COMPOSTO LÁCTEO EM PÓ SEM LACTOSE. APRESENTAÇÃO: EM PÓ. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. FORTIFICADO COM FERRO, ZINCO E VITAMINAS A, C E D. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS, COM LACRE PROTETOR INTERNO ALUMINIZADO. PESO LÍQUIDO: CADA LATA CONTÉM 380G DO PRODUTO. RENDIMENTO: 380 G = 2,9 LITROS (14 COPOS). VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA	LTA	240,00	26,93	6.463,20
168	PACOTES BISCOITO ISENTO DE LEITE DE VACA. TIPO COOKIES OU ROSQUINHAS. EM SABORES VARIADOS COMO CÔCO; AVEIA E MEL; LIMÃO; LARANJA; SETE GRÃOS; MAÇÃ E BANANA. PRODUZIDOS COM FARINHA INTEGRAL, QUE PRESERVA OS NUTRIENTES DO TRIGO E MANTÉM A INTEGRIDADE DO SABOR. NÃO POSSUEM ADIÇÃO DE LEITE, OVOS E DERIVADOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ORGÂNICA FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MELADO DE CANA ORGÂNICO, AÇÚCAR MASCAVO E DEMERARA ORGÂNICOS, GORDURA DE PALMA ORGÂNICA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, FERMENTOS BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO E AROMAS NATURAIS. CONTÉM GLÚTEN. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 150G DO PROD	PC	205,00	12,99	2.662,95
169	LITROS SUCO MISTO DE PÊSSEGO E MAÇÃ: SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. 100% DE SUCO. FEITO COM FRUTAS SELECIONADAS. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE PÊSSEGO E SUCO CONCENTRADO DE MAÇÃ. SEM ADIÇÃO DE	L	5.005,00	14,16	70.870,80

	AÇÚCAR, CONSERVANTES E CORANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PESO LÍQUIDO: CADA ENVASE PODERÁ CONTER ENTRE 1 LITRO A 1,5 LITROS DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.				
170	VIDROS DOCE CREMOSO DE MAMÃO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: PRODUTO ORGÂNICO, SEM GLÚTEN, SEM CONSERVANTE, SEM CORANTES. INGREDIENTES: MAMÃO E LIMÃO ORGÂNICOS. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ARMAZENAGEM: MANTER EM LOCAL FRESCO E AREJADO. APÓS ABERTO MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 7 DIAS. ACONDICIONADO EM VIDROS DE 280G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO D	UN	380,00	19,51	7.413,80
171	UNIDADES FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO. IDEAL PARA PÃO CASEIRO, PIZZA E MASSA DOCE. INGREDIENTES: LEVEDURA (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) E AGENTE DE REIDRATAÇÃO (MONOESTEORATO DE SORBITOL/SORBITANA). CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO A VÁCUO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 125G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES . PRAZO DE FABRICAÇÃO	UN	163,00	9,26	1.509,38
172	KG FARINHA DE MILHO BIJU FLOCÃO. AMARELA. FLOCOS CROCANTES. PRODUZIDA COM FARINHA DE MILHO ÚMIDA OU MASSA DE MILHO Prensada com rolos para formar os flocos que em seguida são secos ou torrados.	KG	1.301,00	11,14	14.493,14

	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO NATURALMENTE SEM GLÚTEN, PORÉM PODERÁ CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN DEVIDO AO PROCESSAMENTO. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES				
173	KG BERINJELA DE PRIMEIRA QUALIDADE. FORMATO OBLONGO, DE COLORAÇÃO ROXO-ESCURO, BRILHANTE E PEDÚNCULO VERDE. POLPA MACIA E FLEXÍVEL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSADOS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUE	KG	800,00	8,46	6.768,00
174	LITROS SUCO DE MAÇÃ. SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. 100% DE SUCO. FEITO COM FRUTAS SELECIONADAS. PASTEURIZADO. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. RICO EM VITAMINA C. INGREDIENTES: SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES E CORANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PESO LÍQUIDO: CADA ENVASE PODERÁ CONTER ENTRE 1 LITRO A 1,5 LITROS DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	L	5.020,00	13,19	66.213,80
175	LITROS SUCO DE UVA BRANCO INTEGRAL. NATURAL. PRODUTO SAUDÁVEL, NUTRITIVO E 100% NATURAL, QUE MANTÉM AS VITAMINAS E PROPRIEDADES NATURAIS DA	L	6.205,00	12,96	80.416,80

	FRUTA. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. INGREDIENTES: 100% UVA BRANCA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTES E ÁGUA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PESO LÍQUIDO: CADA ENVASE PODERÁ CONTER ENTRE 300 ML A 1 LITRO DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES.				
176	KG ACHOCOLATADO EM PÓ COM AÇÚCAR MASCADO. INSTANTÂNEO. INGREDIENTES: AÇÚCAR MASCADO E CACAU EM PÓ SOLÚVEL. PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER MAIS DO QUE 2 INGREDIENTES EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE SUJIDADES E INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES, AVARIAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA CONSUMO. RENDIMENTO: 54 PORÇÕES DE 200ML. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA EM POLIETILENO LEITOSO, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE,	KG	2.306,00	41,48	95.652,88
177	UNIDADES IOGURTE NATURAL. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, DERIVADOS DE LEITE E CEVADA. NÃO DEVE CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM POTES PLÁSTICOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 170G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DA	PT	3.000,00	3,32	9.960,00
178	UVA PASSA BRANCA	KG	360,00	61,39	22.100,40
179	VIDROS DOCE CREMOSO DE BANANA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: PRODUTO ORGÂNICO,	UN	380,00	19,38	7.364,40

	SEM GLÚTEN, SEM CONSERVANTE, SEM CORANTES. INGREDIENTES: BANANA E LIMÃO ORGÂNICOS. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ARMAZENAGEM: MANTER EM LOCAL FRESCO E AREJADO. APÓS ABERTO MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 7 DIAS. ACONDICIONADO EM VIDROS DE 280G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO				
180	UNIDADES AÇAFRÃO DA TERRA. CÚRCUMA MOÍDA. 100% AÇAFRÃO. PÓ FINO E HOMOGÊNEO, NA COR AMARELO DOURADO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 50G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45	UN	600,00	7,21	4.326,00
181	KG GRÃO DE BICO. GRÃOS SELECIONADOS. INGREDIENTES: GRÃO DE BICO SECO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NATURALMENTE RICO EM ÁCIDO FÓLICO. FONTE DE PROTEÍNAS, FERRO E VITAMINAS B1, B5, B6 E E. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE SUJIDADES E INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES, AVARIAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA,	KG	850,00	18,92	16.082,00

	RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PAC				
182	AMEIXA SECA	KG	300,00	70,21	21.063,00
183	KG ERVILHA SECA PARTIDA. GRUPO I. TIPO 2. INGREDIENTES: ERVILHA VERDE PARTIDA. PRODUTO NATURALMENTE SEM GLÚTEN, PORÉM PODERÁ CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN DEVIDO AO PROCESSAMENTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE SUJIDADES E INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES, AVARIAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE	KG	750,00	10,26	7.695,00
184	ABOBORA DESCASCADA E CONGELADA	KG	800,00	15,45	12.360,00
185	UNIDADES NOZ MOSCADA MOÍDA. PÓ FINO E HOMOGÊNEO, NA COR MARROM ESCURO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 50G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DAT	UN	180,00	6,24	1.123,20
186	QUEIJO MINAS	KG	1.300,00	50,76	65.988,00

187	LITROS SUCO MISTO DE LARANJA E MAÇÃ.. SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES. 100% DE SUCO. FEITO COM FRUTAS SELECIONADAS. PASTEURIZADO. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. RICO EM VITAMINA C. INGREDIENTES: SUCO CONCENTRADO DE LARANJA E SUCO CONCENTRADO DE MAÇÃ. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES E CORANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. PESO LÍQUIDO: CADA ENVASE PODERÁ CONTER ENTRE 1 LITRO A 1,5 LITROS DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	L	5.050,00	13,36	67.468,00
188	VIDROS GELEIA DE UVA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. 100% FRUTA. SEM CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES SEM DERIVADOS DE LEITE. SEM MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES: UVA E SUCO CONCENTRADO DE MAÇÃ. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ARMAZENAGEM: MANTER EM LOCAL FRESCO E AREJADO. APÓS ABERTO MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 7 DIAS. ACONDICIONADO EM VIDROS DE 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTI	UN	420,00	18,26	7.669,20
189	VIDROS GELEIA DE MORANGO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. 100% FRUTA. SEM CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES SEM DERIVADOS DE LEITE. SEM MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES: MORANGO E SUCO CONCENTRADO DE MAÇÃ. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ARMAZENAGEM: MANTER EM LOCAL FRESCO E AREJADO. APÓS ABERTO	UN	400,00	17,55	7.020,00

	MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 7 DIAS. ACONDICIONADO EM VIDROS DE 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS D				
190	VIDROS GELEIA DE GOIABA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. 100% FRUTA. SEM CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES SEM DERIVADOS DE LEITE. SEM MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES: GOIABA E SUCO CONCENTRADO DE MAÇÃ. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ARMAZENAGEM: MANTER EM LOCAL FRESCO E AREJADO. APÓS ABERTO MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 7 DIAS. ACONDICIONADO EM VIDROS DE 200G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE	UN	400,00	16,26	6.504,00
191	KG MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO "PADRE NOSSO". INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO	KG	1.800,00	10,79	19.422,00
192	KG GOIABA VERMELHA DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVERÃO ESTAR INTEIROS E	KG	800,00	12,64	10.112,00

	LIMPOS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.				
193	KG MILHO EM ESPIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	702,00	6,99	4.906,98
194	KG FIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	800,00	17,28	13.824,00
195	KG CARAMBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	800,00	18,63	14.904,00
196	UNIDADES ALFACE AMERICANA DE PRIMEIRA QUALIDADE. CADA UNIDADE DEVE PESAR APROXIMADAMENTE 200G. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	UN	1.704,00	3,78	6.441,12

197	KG QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA ZERO LACTOSE. EMBALADO A VÁCUO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE CÁLCIO, ENZIMA LACTASE, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E FERMENTADO LÁCTEO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTENDO SELO ISO 9001 E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO	KG	152,00	70,13	10.659,76
198	POTES REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL ZERO LACTOSE. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIA PRIMA DE ALTA QUALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS DE HIGIENE PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. SEM ADIÇÃO DE AMIDO, GORDURA VEGETAL OU PROTEÍNA DE ORIGEM NÃO LÁCTEA. OBTIDO POR FUSÃO DE UMA MASSA DE COALHADA DESSORADA E LAVADA DESENVOLVIDA ATRAVÉS DE COAGULAÇÃO ÁCIDA E/OU ENZIMÁTICA DO LEITE COM ADIÇÃO DE CREME DE LEITE E/OU MANTEIGA E/OU GORDURA ANIDRA DE LEITE OU BUTTER OIL. INGREDIENTES: CREME DE LEITE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, MASSA PARA PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS (LEITE PASTEURIZADO DESNATADO E FERMENTO LÁCTEO), CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTE TETRAPIROFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADORES SORBATO DE PO	UN	150,00	8,82	1.323,00
199	KG GERGELIM. GERGELIM BRANCO NATURAL. FONTE DE FERRO E MAGNÉSIO. SEM ADOÇANTES ARTIFICIAIS. LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS. SEM AROMATIZANTE ARTIFICIAL. SEM GLÚTEN. SEM LACTOSE. LIVRE DE CONSERVANTES. SEM AÇÚCAR. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	KG	70,00	61,09	4.276,30

	NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE PODERÁ CONTER ENTRE 200G A 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA.				
200	UNIDADE PÁPRICA DOCE. PÓ FINO E HOMOGENEO, A COR PODE VARIAR DE VERMELHO INTENSO A VERMELHO-ALARANJADO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 50G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A	UN	350,00	3,62	1.267,00
201	UNIDADE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM GARRAFAS DE VIDRO COM TAMPA DE ROSQUEAR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA GARRAFA DEVE CONTER ENTRE 500ML DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	UN	334,00	30,38	10.146,92
202	PACOTES BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. 0% COLESTEROL. INGREDIENTES: ARROZ INTEGRAL E SAL. PODE CONTER SOJA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO	UN	1.020,00	7,79	7.945,80

	PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 150G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.				
203	KG MAÇÃ DESIDRATADA. 100% NATURAL. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. SEM CORANTES E CONSERVANTES. RICO EM FIBRAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE PODERÁ CONTER ENTRE 30G A 100G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	KG	250,00	62,45	15.612,50
204	LATA ATUM SÓLIDO EM ÓLEO. CONTÉM NATURALMENTE ÔMEGA 3. INGREDIENTES: ATUM, ÓLEO COMESTÍVEL, ÁGUA E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM CONSERVANTES. ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACONDICIONADA EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. EMBALAGEM ABRE FÁCIL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO DE CADA LATA: 170G. PESO DRENADO DE CADA LATA: 130G. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MES	UN	1.810,00	9,59	17.357,90
205	PACOTES BARRINHA DE BANANA COM AÇAÍ ZERO AÇÚCAR. PRODUTO ORGÂNICO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES E CONSERVANTES. ALTO TEOR DE FIBRAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. INGREDIENTES: BANANA, AÇAÍ JUÇARA E SUCO DE LIMÃO ORGÂNICOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM	PC	600,00	15,10	9.060,00

	PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TRANSPARENTE, TERMOSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 150G (10 BARRINHAS DE 15G CADA). VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (Q				
206	KG CARNE BOVINA MOÍDA, CONGELADA, DE 1ª CATEGORIA (COXÃO DE DENTRO, COXÃO DE FORA, PATINHO), COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SEM CARTILAGENS E OSSOS, PODENDO CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO CISPOA OU SIF; IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE	KG	14.752,00	41,26	608.667,52
207	KG CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO, TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE, CORTE TIPO BIFE. RESFRIADA. EMBALADA A VÁCUO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA 51,04 4.083,2012 CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA	KG	4.944,00	48,93	241.909,92

208	KG CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO, TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE. CORTE TIPO ISCAS. RESFRIADA OU CONGELADA. EMBALADA A VÁCUO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS 50,37 3.525,9043 SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ- LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARI	KG	4.101,00	50,90	208.740,90
209	VIDROS EXTRATO DE TOMATE ORGÂNICO, SIMPLES CONCENTRADO. INGREDIENTES: TOMATE, SAL E AÇÚCAR. SEM 18,63 372,6051 CONSERVANTES, COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EM VIDROS DE 590G COM LACRE. VALIDO POR 18 MESES CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	VD	1.500,00	21,14	31.710,00
210	PICOLÉ DE FRUTAS, SABORES VARIADOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE PESANDO APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS CADA. VALIDADE: MÍNIMA DE 1 (UM) MÊS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	6.000,00	1,95	11.700,00
211	ÁGUA MINERAL - ÁGUA MINERAL OU MODIFICADA COM ADIÇÃO DE SAIS MINERAIS, SEM GÁS, PARA CONSUMO HUMANO, ACONDICIONADA EM COPOS PLÁSTICO COM TAMPA DE PRESSÃO E LACRE, CONTENDO 200 ML.	UN	500,00	1,43	715,00
212	PACOTES GELATINA EM PÓ SEM SABOR INCOLOR. INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM	PC	2.500,00	6,86	17.150,00

	24G DO PRODUTO, SENDO COMPOSTA DE 2 ENVELOPES DE 12G CADA.				
213	KG PINHÃO COZIDO MOÍDO EMBALADO À VÁCUO. INGREDIENTES: 100% PINHÃO. ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. . PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	KG	650,00	31,50	20.475,00
214	KG MILHO VERDE CONGELADO. INGREDIENTES: 100% MILHO. ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 300G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	KG	450,00	34,26	15.417,00
215	KG ERVILHA CONGELADA. INGREDIENTES: 100% ERVILHA. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM	KG	450,00	24,69	11.110,50

	300G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.				
216	UNIDADES PASSATA RÚSTICA DE TOMATE. INGREDIENTES: TOMATE. PURO TOMATE COM PELE E SEMENTES. ZERO SAL, AÇÚCAR, GORDURA E CONSERVANTES. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE/SACHÊ CONTÉM 340G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	UN	1.300,00	7,24	9.412,00
217	CALDO DE GALINHA, 152G COM 16 TABLETES	CX	250,00	3,20	800,00
218	SUCO EM PÓ, SABORES LARANJA, LIMÃO, ABACAXI E UVA.	UN	1.200,00	5,69	6.828,00
219	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, RESFRIADA, TIPO PALETA OU AGULHA, FRACIONADA EM PEDAÇOS DE 3KG, DE ACORDO COM AS NORMAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	KG	5.000,00	39,31	196.550,00
220	MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO 500G	PC	700,00	3,94	2.758,00
221	SAL TEMPERADO C/ CEBOLA, ALHO E SALSA	UN	400,00	7,65	3.060,00
222	MANJERONA DESIDRATADA	PC	100,00	2,75	275,00
223	SALSA DESIDRATADA	PC	100,00	3,62	362,00
224	SALVIA DESIDRATADA	PC	100,00	3,62	362,00
225	CHÁ DE FRUTAS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS CONTENDO 10 SAQUINHOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DE ENTREGA.	CX	200,00	6,09	1.218,00
226	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE TIPO COXÃO MOLE EM PEDAÇO DE 1KG	KG	320,00	44,63	14.281,60
227	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE TIPO ALCATRA EM PEDAÇO DE 1KG	KG	320,00	54,59	17.468,80
228	ÁGUA MINERAL NATURAL POTÁVEL SEM GÁS 1,5L.	UN	100,00	4,59	459,00
229	SALSICHÃO DE FRANGO	KG	320,00	25,59	8.188,80

230	CESTA BÁSICA PEQUENA: 2 PCT AÇÚCAR 1 KG, 2 PCT ARROZ BRANCO POLIDO 1 KG, 1 PCT BISCOITO AMANTEIGADO DOCE SORTIDO DE 300G, 1 CAFÉ SOLÚVEL EM SACHE, 1 DOCE DE FRUTAS SABORES DIVERSOS 400 G, 1 EXTRATO DE TOMATE, 1 PCT FARINHA DE MILHO 1 KG, 4 PCT DE FARINHA DE TRIGO 1 KG, 1 PCT FEIJÃO PRETO 1KG, 2 LT LEITE INTEGRAL, 1 PCT LEITE EM PÓ 360G, 2 PCT MASSA SEMOLA COM OVOS TIPO MACARRÃO 500G, 1 OLEO DE SOJA REFINADO 900 ML, 1 PCT SAL MOIDO 500G, 1 SARDINHA EM LATA 125G.	UN	1.000,00	125,31	125.310,00
231	CESTA BÁSICA MÉDIA: 5 KG AÇÚCAR CRISTAL, 5 KG ARROZ BRANCO POLIDO, 1 EXTRATO DE TOMATE, 2 KG FARINHA DE MILHO BIJU FLOCÃO, 5 KG FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. 3 UNID OLEO DE SOJA REFINADO 900 ML, 2 PCT SAL MOIDO 500 G.	UN	2.000,00	254,95	509.900,00
232	REFRIGERANTE SABOR COLA 200ML	UN	1.500,00	2,01	3.015,00
233	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 200ML	UN	1.500,00	1,85	2.775,00
234	REFRIGERANTE SABOR LIMÃO 200ML	UN	1.500,00	1,85	2.775,00
235	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 200ML	UN	1.500,00	1,85	2.775,00
236	SUCO DE FRUTAS SABORES DIVERSOS 1 LITRO (LARANJA, UVA, ABACAXI), COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS	AMP	500,00	6,49	3.245,00
237	BOTIJAO DE GAS P13- VASILHAME	UN	100,00	220,00	22.000,00
238	UNIDADES DE CARGAS PARA BOTIJÃO DE GAS DE COZINHA. COMPOSICAO BASICA: PROPANO E BUTANO, PESANDO 13 KGS. ACONDICIONADO EM BOTIJAO, SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A (PORT,47,DE 24/03/99 ANP),(NBR-14024 DA ABNT), (NBR 7460, NBR8460 DA ABNT). P13.	UN	400,00	110,00	44.000,00
239	UNIDADES DE CARGAS PARA BOTIJÃO DE GÁS DE COZINHA, CONDOMÍNIOS, ESCOLAS ETC. COMPOSICAO BASICA: PROPANO E BUTANO, PESANDO 45 KGS. ACONDICIONADO EM BOTIJAO, SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A (PORT,47,DE 24/03/99 ANP),(NBR-14024 DA ABNT), (NBR 7460, NBR8460 DA ABNT). P45	UN	500,00	400,00	200.000,00

DECREMENTO MÍNIMO: 1%

CARIMBO E ASSINATURA

ANEXO II.1

DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (DEMAIS PROCEDIMENTOS)

1 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

1.1. Após o encerramento do procedimento licitatório, homologado o resultado da licitação, o Município convocará o licitante vencedor para assinar a Ata de Registro de Preços, que terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis para assiná-la, contados a partir da data de sua convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

1.1.1. A ata de registro de preços, cujo prazo de validade encontrar-se-á nela registrado, deverá ser assinada pelo representante legal da licitante com poderes para tanto (diretor, sócio da empresa, procurador...), mediante apresentação do contrato social e, na hipótese de nomeação de procurador, também de procuração e cédula de identidade do representante.

1.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento, sob pena de decair do direito à contratação.

1.3. Os prazos estabelecidos nos itens anteriores, para assinatura da Ata de Registro de Preços, poderão ser prorrogados uma única vez, por igual período, quando solicitado tempestivamente e formalmente pelo (s) licitante (s) vencedor (es), durante o seu transcurso, e desde que devidamente justificado e aceito pela Comissão de Licitações.

1.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no anexo II (objeto, modelo de confecção de proposta), com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

1.5. Uma vez homologado o resultado da licitação, assinada a (s) Ata (s) de Registro de Preços e efetuada a publicação do respectivo extrato, caberá ao Setor de Licitações, oportunamente, contratar com o licitante vencedor/fornecedor através de nota de empenho ou mediante uma das formas hábeis disciplinadas no Artigo 62 da Lei 8.666/93, durante o período da vigência da ata e nas condições deste edital.

1.6. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.

1.7. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante vencedor/fornecedor não poderá alegar indisponibilidade do objeto desta licitação (vide 4.3 deste anexo), sob pena de lhe serem aplicadas as penalidades previstas neste Edital, (vide item 14).

1.8. Caso o fornecedor detentor dos preços registrados não apresente situação regular no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços e do instrumento de fornecimento,

ou se recuse a assiná-los, ou ultrapasse o prazo previsto de assinatura, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a seguinte ordem:

1.8.1. Os licitantes que assinaram a Ata de Registro de Preços nas mesmas condições do primeiro colocado, segundo a ordem de classificação;

1.8.2. Na ausência, impossibilidade ou recusa dos licitantes do subitem anterior, os que vierem a assinar a Ata de Registro de Preços, quando convocados;

1.9. O licitante que deixar de satisfazer a assinatura da Ata de Registro de Preços, consoante item 1.8, será penalizado na forma do item 14. O licitante convocado a assinar a Ata de Registro de Preços na hipótese do subitem 1.8.2 deverá manter sua última proposta registrada, podendo negociar este preço, não havendo necessidade de cobrir o preço da proposta mais vantajosa, desde que condizente com o valor de mercado.

1.10. A classificação será mantida durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a partir da data de sua publicação, exceto se houver exclusão do Sistema de Registro de Preços a título de penalidade administrativa.

1.11. Compete ao Órgão Gestor do Registro de Preços avaliar o mercado constantemente, promover as negociações necessárias ao ajustamento/revisão do preço e publicar, se necessário, trimestralmente eventuais variações nos preços registrados.

1.12. Os preços decorrentes de revisão não poderão ultrapassar os praticados no mercado, apurados trimestralmente pelo Órgão Gestor do Registro de Preços, e serão incorporados aos contratos já firmados.

2 - DO PREÇO REGISTRADO

2.1. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

2.2. Não haverá reajuste de preços quando as aquisições/serviços não derivarem de contratos firmados que ultrapassem o período de um ano da apresentação da proposta.

2.3. O preço a ser pago à detentora da ata será o vigente na data do registro de fornecimento, independentemente da data de entrega/execução do material/serviço;

2.4. – O preço registrado poderá ser adequado pelo Setor de Licitações em função da dinâmica do mercado, com elevação ou redução de seu respectivo valor, obedecendo à seguinte metodologia:

2.4.1. Independentemente de solicitação da detentora, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador convocar a detentora para estabelecer o novo valor;

2.4.2. O preço registrado poderá ser majorado, mediante solicitação da detentora, desde que seu pedido, observado o prazo de validade da proposta, obrigatoriamente, tenha sido feito antes do empenho, ou seja, antes da solicitação de aquisição de material e/ou realização de serviço pelo órgão gerenciador, acompanhado de documentos que comprovem

a variação de preços do mercado, tais como tabelas de fabricantes, notas fiscais de aquisição do produto acabado ou de matérias-primas, notas fiscais de compra (anteriores e atuais), reportagens, demonstração de aumento dos insumos, comprovação de aumento de impostos etc., (vide 2.8 e seguintes deste anexo);

2.5. O Órgão Gerenciador poderá decidir sobre o realinhamento dos preços ou cancelamento do preço registrado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no Processo.

2.5.1. O requerimento de revisão de preço não incidirá sobre as Ordens de Fornecimento/Serviço já emitidas antes da data de seu protocolo junto ao Município.

2.5.2. Durante o período de análise do pedido de revisão de preço, o licitante será obrigado a efetuar as entregas/serviços relativos às Ordens de Fornecimento/Serviço já emitidos (empenhos efetuados), cumprindo os prazos, condições e valores estipulados na Ata de Registro de Preços, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste edital, vide item 14.

2.6. No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o Órgão Gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar por: I – Negar o pedido por falta de comprovação do desequilíbrio; II – Aceitar o novo valor, caso justificável e economicamente viável, negociando-o, podendo, ou não, reclassificá-lo na ordem dos participantes; ou III – Convocar a empresa remanescente de valor inferior ao realinhado, tornando-a vencedora; ou IV – Cancelar o registro do item, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades;

2.7. Na ocorrência do preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Setor de Licitações notificará o fornecedor, com o primeiro menor preço registrado para o item, visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao do mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações;

2.7.1. Dando-se por infrutífera a negociação de redução dos preços, a Administração formalmente desonerará o fornecedor em relação ao item ou item e cancelará o seu Registro;

2.7.2. Simultaneamente, procederá a convocação dos demais fornecedores registrados, respeitada a ordem de classificação visando estabelecer igual oportunidade de negociação;

2.8. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, e o fornecedor, não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido, poderá, mediante requerimento devidamente instruído, pedir realinhamento de preços ou o cancelamento de seu Registro.

2.8.1 - A comprovação, para efeitos de Realinhamento de Preços ou do pedido de Cancelamento do Registro, deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante a juntada de planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição do produto acabado ou de matérias-primas, de transporte, encargos, falência e concordata, término de produção do fabricante etc., alusivas à data da apresentação da Proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.8.2. O Realinhamento será precedido de pesquisa prévia no mercado fornecedor, Banco de Dados, Índices ou Tabelas Oficiais e/ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de graduar a justa remuneração do serviço ou fornecimento e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido;

2.8.3. Frustrada a negociação da manutenção do preço originalmente oferecido, o Órgão Gerenciador poderá:

2.8.3.1. Liberar o Detentor da Ata do compromisso assumido, sem aplicação das penalidades previstas neste edital, se confirmado a verdade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento/serviço;

2.8.3.2. Convocar os demais detentores da ata visando igual oportunidade de negociação;

2.9. Não havendo êxito nas negociações para definição de novo preço ou as licitantes não aceitarem o preço máximo a ser pago pela Administração, o Órgão Gerenciador revogará o item/item ou a Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

2.10. Definido o preço máximo a ser pago pela Administração, de acordo com sua conveniência e vantagem, o novo preço deverá ser consignado através de “apostilamento”, ou melhor, aditamento a Ata de Registro de Preços, ao qual estarão as empresas vinculadas.

2.11. A Ata de Registro de Preço será cancelada, automaticamente, por decurso do prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do Órgão Gerenciador nas hipóteses do item 14.5;

2.12. Na ocorrência de cancelamento de Registro de Preço para o item, poderá o Órgão Gerenciador proceder à nova Licitação para a aquisição do material, sem que caiba direito de recurso.

2.13. O Órgão Gerenciador se reserva no direito de aumentar ou diminuir, na Ata de Registro de Preços, as quantidades totais estimadas dos itens registrados, sem qualquer modificação nos preços unitários ou das demais cláusulas e condições, mediante emissão de termo aditivo, na forma da Lei.

2.14. As regras acerca da repactuação, quando for o caso, serão estabelecidas no Termo de Contrato, para serviços contínuos, após um ano da vigência dos contratos.

2.15. Os preços registrados serão verificados e publicados, quando necessário, trimestralmente na imprensa oficial do Município, para conhecimento público e orientação da Administração, verificando se os mesmos estão compatíveis com a dinâmica do mercado, devendo constar da publicação: as empresas melhores classificadas, o prazo de validade do registro e eventuais reajustes e prorrogações.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA E CONTRATO

3.1. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses a partir de sua publicação na imprensa oficial. Os contratos originados da ata poderão ter vigência de 12 (doze) meses até o limite legal.

4. DAS ESTIMATIVAS DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO

4.1. Durante o prazo de validade da ata de registro de preços o Município não fica obrigado a firmar contratações, sendo que estas obedecerão à conveniência e às necessidades do Município, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições;

4.2 - Estima-se que serão solicitados pelo Município em torno de 10% (dez por cento) do total de cada item/serviço, por mês, dentro do interregno de vigência da ata de registro de preços. Neste caso a Administração não está garantindo faturamento mínimo por mês, mas sim um valor mínimo para cada pedido, de modo a evitar requisições de valores ínfimos, podendo, desde que acordado, ocorrer variações no percentual.

4.3 - Excepcionalmente o Município poderá solicitar a quantidade de até 40% (quarenta por cento) do total de cada item constante na ata de registro de preços nos seguintes casos:

- a). No primeiro mês de vigência da ata de registro de preços;
- b). No início ou término dos exercícios financeiros;
- c). Em casos de emergência ou calamidade pública, quando caracterizada a urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens;
- d). Em situações excepcionais imprevisíveis ou de difícil controle, onde a solicitação poderá também exceder o limite de 40% (quarenta por cento), desde que acordado com a Detentora da Ata;
- e) No início das atividades escolares.

5 - Os modelos e minutas anexos a este processo seguem como paradigma o edital, desta forma, eventuais divergências devem seguir o constante no edital.

ANEXO III

(MODELO)

AO (À) PREGOEIRO (A)
REF. PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS/202.....

DECLARAÇÃO

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de licitante do presente processo licitatório, que, em cumprimento ao inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal combinado ao inciso V do artigo 27 da Lei n.º 8.666/93, não possuímos em nosso quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a contar dos 14 (quatorze) anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

....., em de de 2022.

(Assinatura) _____

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:
(PROCURADOR JUNTAR PROCURAÇÃO OU CREDENCIAMENTO)

CPF:

ANEXO IV

(MODELO)

AO (À) PREGOEIRO (A)
REF. PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS/202.....

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

(Razão Social da licitante), por meio de seu responsável legal, declara, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA/IMPEDIDA para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87, IV, da Lei de Licitações e art. 7º da Lei 10.520/02.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

....., em de de 2022.

(Assinatura) _____

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:

(PROCURADOR JUNTAR PROCURAÇÃO OU CREDENCIAMENTO)

CPF:

ANEXO V

(MODELO)

AO (À) PREGOEIRO (A)
REF. PREGÃO ELETRÔNICO DE REGISTRO DE PREÇOS/202.....

DECLARAÇÃO

(Razão Social da licitante), por meio de seu Diretor ou Responsável Legal, declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente com os requisitos de habilitação.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

....., em de de 2022.

(Assinatura) _____

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL:

(PROCURADOR JUNTAR PROCURAÇÃO OU CREDENCIAMENTO)

CPF:

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº xx/2022 (Processo nº 13512/2022)

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 300.017/2022

Aos dias do mês de do ano dois mil e vinte e dois, nas dependências do Setor de Licitações, da Prefeitura Municipal de Vacaria/RS, situado na Rua Ramiro Barcelos, nº 915, Centro, de um lado o **Município de Vacaria/RS**, CNPJ 87.866.745/0001-16, neste ato representado pelo Sr. Prefeito Municipal **AMADEU DE ALMEIDA BOEIRA**, brasileiro, casado, residente e domiciliado neste Município doravante designado **GERENCIADOR DA ATA** de Registro de Preços, e, de outro, a empresa, CNPJ nº..... com sede na nº, bairro, cidade....., telefone, representada por, CPF nº, vencedora do pregão eletrônico de registro de preços, para aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis, supra-referido, doravante denominada **DETENTORA** da ata de registro de preços, resolvem firmar o presente instrumento, objetivando registrar os preços dos objetos do referido edital, com base na Lei 8.666/93, Lei 10.520/02 e Decreto Municipal nº 169/2011, mediante as condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Constituem objeto deste compromisso o registro de preços, para fornecimento pela DETENTORA da ata, ao Município de Vacaria/RS, dos produtos/serviços que tiveram o menor preço ofertado descritos no anexo II do edital (objeto/modelo para confecção da proposta), que fazem parte integrante desta ata;

1.2. Os itens que a referida DETENTORA da Ata obteve classificação, após a devida homologação e publicação pelo Sr. Prefeito Municipal foram:

- 1.2.1 – Para o item 01, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.2 – Para o item 02, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.3 – Para o item 03, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.4 – Para o item 04, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.5 – Para o item 05, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.6 – Para o item 06, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;

CLÁUSULA SEGUNDA - PROCEDIMENTO

2.1. Homologado o resultado da licitação, assinada esta Ata de Registro de Preços e efetuada a publicação do respectivo extrato, caberá ao Setor de Licitações, oportunamente, contratar com o licitante vencedor/fornecedor através de nota de empenho ou mediante uma das formas hábeis disciplinadas no Artigo 62 da Lei 8.666/93, durante o período da vigência da ata e nas condições do edital.

2.2 A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.

2.3 Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante vencedor/fornecedor não poderá alegar indisponibilidade do objeto desta licitação, vide item 4 do anexo II.2, sob pena de lhe serem aplicadas as penalidades previstas na cláusula sétima.

2.4 A classificação será mantida durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a partir da data de sua publicação, exceto se houver exclusão do Sistema de Registro de Preços a título de penalidade administrativa.

2.5 Compete ao Órgão Gerenciador administrar, acompanhar e fiscalizar a perfeita execução da presente Ata;

2.6 A contratada deverá, obrigatoriamente, fornecer um número de Fax ou endereço de e-mail para receber as comunicações oficiais, onde deverão constar na parte externa dos envelopes da documentação e das propostas, obrigando-se em manter, ao menos, um dos meios de comunicação operantes, sob sua inteira responsabilidade, mantendo-os atualizados, durante o período de vigência do contrato, telefone, fac-símile e endereço, comunicando ao Setor diretamente ligado ao objeto da licitação, qualquer alteração de dados. Caso ocorra dificuldade por parte da administração, em comunicar-se com a vencedora, as atas serão publicadas no site oficial do município, cujo endereço eletrônico é www.vacaria.rs.gov.br link licitações, ou no diário oficial do estado e jornal do comércio, o qual é o utilizado como jornal de grande circulação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REAJUSTE DE PREÇO

3.1. Os preços registrados serão fixos e irremovíveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

3.2. Não haverá reajuste de preços quando as aquisições/serviços não derivarem de contratos firmados que ultrapassem o período de um ano da apresentação da proposta.

3.3 O preço a ser pago à detentora da ata será o vigente na data do registro de fornecimento, independentemente da data de entrega do material;

3.4 O preço registrado poderá ser adequado pelo Setor de Licitações em função da dinâmica do mercado, com elevação ou redução de seu respectivo valor, obedecendo à seguinte metodologia:

3.5 Independentemente de solicitação da detentora, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador convocar a detentora para estabelecer o novo valor;

3.6 O preço registrado poderá ser majorado mediante solicitação da detentora, desde que seu pedido, observado o prazo de validade da proposta, obrigatoriamente, tenha sido feito antes do empenho, ou seja, antes da solicitação de aquisição de material e/ou realização de serviço pelo órgão gerenciador, acompanhado de documentos que comprovem a variação de preços do mercado, tais como tabelas de fabricantes, notas fiscais de aquisição do produto acabado ou de matérias-primas, etc. (vide item 2.8 do anexo II.2 e seguintes);

3.7 O Órgão Gerenciador poderá decidir sobre o realinhamento dos preços ou cancelamento do preço registrado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no Processo.

3.8 O requerimento de revisão de preço não incidirá sobre as Ordens de Fornecimento/Serviço já emitidas antes da data de seu protocolo junto ao Município.

3.9. Durante o período de análise do pedido de revisão de preço, o licitante será obrigado a efetuar as entregas/serviços relativos às Ordens de Fornecimento/Serviço já emitidos, cumprindo os prazos, condições e valores estipulados na Ata de Registro de Preços, sob pena de aplicação das penalidades previstas na cláusula sétima independente de multa.

3.10. No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o Órgão Gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar por: I – Negar o pedido por falta de comprovação do desequilíbrio; II – Aceitar o novo valor, caso justificável e economicamente viável, negociando-o, podendo, ou não, reclassificá-lo na ordem dos participantes; ou III – Convocar a empresa remanescente de valor inferior ao realinhado, tornando-a vencedora; ou IV – Cancelar o registro do item, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades;

3.11. Na ocorrência do preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Setor de Licitações notificará o fornecedor, com o primeiro menor preço registrado para o item/lote, visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao do mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações;

3.12. Dando-se por infrutífera a negociação de redução dos preços, a Administração formalmente desonerará o fornecedor em relação ao item ou lote e cancelará o seu Registro;

3.13. Simultaneamente, procederá a convocação dos demais fornecedores registrados, respeitada a ordem de classificação visando estabelecer igual oportunidade de negociação;

3.14. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, e o fornecedor, não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido, poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir realinhamento de preços ou o cancelamento de seu Registro.

3.15 A comprovação, para efeitos de Realinhamento de Preços ou do pedido de Cancelamento do Registro, deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante a juntada de planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição do produto acabado ou de matérias-primas, de transporte, encargos, etc., alusivas à data da apresentação da Proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

3.16 O Realinhamento será precedido de pesquisa prévia no mercado fornecedor, Banco de Dados, Índices ou Tabelas Oficiais e/ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de graduar a justa remuneração do serviço ou fornecimento e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido;

3.17. Frustrada a negociação da manutenção do preço originalmente oferecido, o Órgão Gerenciador poderá:

3.18 Liberar o Detentor da Ata do compromisso assumido, sem aplicação das penalidades previstas na cláusula sétima, se confirmado a verdade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento/serviço;

3.19. Convocar os demais detentores da ata visando igual oportunidade de negociação;

3.20 Não havendo êxito nas negociações para definição de novo preço ou as licitantes não aceitarem o preço máximo a ser pago pela Administração, o Órgão Gerenciador revogará a Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

3.21. Definido o preço máximo a ser pago pela Administração, o novo preço deverá ser consignado através de apostilamento na Ata de Registro de Preços, ao qual estarão as empresas vinculadas.

3.22. As regras acerca da repactuação, quando for o caso, serão estabelecidas no Termo de Contrato, para serviços contínuos, após um ano da vigência dos contratos.

3.23. Os novos preços registrados serão verificados e publicados, quando necessário, trimestralmente na imprensa oficial do Município, para conhecimento público e orientação da Administração, verificando se os mesmos estão compatíveis com a dinâmica do mercado, devendo constar da publicação: as empresas melhores classificadas, o prazo de validade do registro e eventuais reajustes e prorrogações.

CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇO

4.1 O prazo de vigência da presente ata de registro de preços é de doze meses.

CLÁUSULA QUINTA – DO RECEBIMENTO, DO PRAZO DE ENTREGA, DOS LOCAIS DE ENTREGA, DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DAS ESTIMATIVAS DE FORNECIMENTO:

DO RECEBIMENTO

5.1. Para o recebimento do MATERIAL/SERVIÇO, objeto desta licitação, o município designa, quando não for possível o almoxarife, o (s) Secretário (s) Municipal (ais), Chefe (s) de Departamento, responsável (is) pelo (s) pedido (s) ou outro (s) expressamente designado (s) por ele (s), que fará (ão) o (s) recebimento (s) nos termos do artigo 73, inciso II (inciso I para serviços), alíneas "a" e "b", da Lei n.º 8.666/93, da seguinte forma:

a) provisoriamente, no ato de entrega do objeto, para efeito de posterior verificação da conformidade com o solicitado na licitação;

b) definitivamente, com a emissão do respectivo Termo de Recebimento, após a verificação da qualidade, quantidade e características do objeto e a consequente aceitação, no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos contados após o recebimento provisório, nos termos do edital.

Obs.: Se a execução não atender às especificações solicitadas, caso não seja resolvido à retificação pelo requisitado no edital, pelo mesmo prazo da entrega, serão aplicadas as sanções previstas na cláusula sétima.

DO PRAZO E LOCAIS DE EXECUÇÃO

5.2. O prazo de entrega será parcelado e deverá ser de, no máximo, **05 (cinco) dias úteis** após o recebimento da nota de empenho, sob pena, em caso de atraso, de multa de mora. Caso a empresa desatenda as cláusulas deste edital e ata de registro de preços, independentemente da multa, poderão ser aplicadas as demais sanções previstas na cláusula 7.

I - Para o item 19 (bombonas de água mineral 20 litros), o mesmo deverá ser entregue em até **1h (uma hora)** após a solicitação da Secretaria/Setor via telefone, no limite da quantidade previamente requisitada através de nota de empenho, sob pena de aplicação das sanções previstas na cláusula 14 do edital.

II - Os possíveis locais de entrega são os seguintes:

a) Rua Ramiro Barcelos, nº 915, bairro Centro:

Gabinete do Prefeito (54 3231 6421); Secretaria Geral de Governo (54 3232 6407); Secretaria de Gestão e Finanças (54 3231 6403); Secretaria Municipal de Planejamento e Urbanismo (54 3231 6420), Procuradoria Geral do Município (54 3231 6409);

b) Rua Ramiro Barcelos, nº 276, bairro Centro, no antigo Colégio São Francisco e atual Centro Socioeducacional Dom Orlando Dotti.

Secretaria Municipal da Cultura, Esporte e Lazer (54 3231 5371); Comissão Disciplinar Permanente (54 3232 2931);

Secretaria Municipal da Educação (Sede da Secretaria) (54 3232 1267 – Recepção ou 3231 6432 – Merenda) ;

c) Rua Ramiro Barcelos, nº 876, bairro Centro:

Secretaria do Desenvolvimento, Tecnologia, Trabalho e Turismo (54 3231 6498);

d) Rua Borges de Medeiros, nº 1800, bairro Centro:

Secretaria Municipal da Saúde (Sede da Secretaria) (54 3231 6464);

e) Rua Fontoura da Costa, nº 425, bairro Glória:

Secretaria Municipal da Educação (Depósito) (54 3232 0720);

f) Rua Firmino Camargo Branco, nº 1376, bairro Parque dos Rodeios;

Merenda Escolar (Depósito) (54 3231 6432);

g) Rua Sergipe, nº 135, bairro Pinheiros:

Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente (54 3231 6478); Junta do Serviço Militar (54 3231 6471);

h) Rua Campos Sales, nº 1353, bairro Gasparetto:

Secretaria de Obras e Serviços Públicos (54 3231 6456); Secretaria Municipal da Educação (Depósito) (54 3232 0720);

i) Rua Campos Sales, nº 542, bairro Centro:

Secretaria de Desenvolvimento Social (54 3232 8869);

j) Rua Marco Aurélio, nº 415, bairro Petrópolis:

Guarda Municipal (54 3232 8080);

k) Rua Dona Laura, nº 86, no antigo prédio do Ministério Público, próximo ao Clube Guarani, Bairro Santa Terezinha
Secretaria Municipal da Habitação e Regularização Fundiária (54 3231 6442), Conselho Tutelar (54 3232 6248); Coordenadoria Municipal de Políticas para as Mulheres (54 3231 6463);

l) Rua Silveira Martins, 520, Centro:
Assistência Judiciária (54 3232 5545) e PROCON (54 3232 5747);

m) Avenida Júlio de Castilhos nº 2981, Bairro Boeira:
Defesa Civil (54 3231 6414);

5.2.1 - DA ENTREGA DA MERENDA ESCOLAR

5.2.1.1 – Produtos não perecíveis: os produtos não perecíveis deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis, após prévia comunicação do setor de merenda escolar (Funcionária Nutricionista Clarissa 054 – 3231 6432), em horário de expediente, no depósito Rua Firmino Camargo Branco, nº. 1376.

5.2.1.2–Produtos perecíveis: os produtos perecíveis deverão ser entregues conforme a requisição do setor de merenda escolar, conforme cronogramas de periodicidade e quantidades estimadas no Anexo II deste edital, sempre nas segundas e terças-feiras, nos horários das 7h45min às 11h e das 13h às 16h30min, nas escolas de ensino fundamental e educação infantil dentro do perímetro urbano, conforme endereços no item 3.3.3, sendo que os produtos perecíveis referentes as escolas do interior serão entregues diretamente ao setor de merenda escolar em seu depósito.

5.2.1.3 – Endereços de entrega dos alimentos perecíveis nas escolas de ensino fundamental e educação infantil:

ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS ENSINO FUNDAMENTAL

E.M.E.F. Nabor Moura de Azevedo
Endereço: Rua Felipe Camarão, 140
Bairro: Imperial
Telefone: 3232 8499

E.M.E.F. Juventina Morena de Oliveira
Endereço: Rua Av. Brito Velho, 11
Bairro: Barcelos
Telefone: 3232 0763

E.M.E.F. General Osório
Endereço: Rua Alípio Ramiro Porto, 85
Bairro: Mauá – Km 04
Telefone: 3232 6444

E.M.E.F. Dom Henrique Gelaim
Endereço: Rua LuisFaccioli, 119
Bairro: São José
Telefone: 3232.4780

ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS EDUCAÇÃO INFANTIL

E.M.E.I. SynvalGuazzelli
Endereço: Rua Taquari 60
Bairro: Municipal
Telefone: 3232.1497

E.M.E.I. Cecy Sá Brito
Endereço: Rua Fidelcino Zanotto de Lemos 292
Bairro: Haidêe.
Telefone: 3231 6814

E.M.E.I. General Osório
Endereço: Rua 1º de maio 209
Bairro: Mauá
Telefone: 3231 6520

E.M.E.I. Dom Henrique Gelaim (Irmã maria Erica Caimi)
Endereço: Rua Luiz Faccioli 119,
Bairro: São José
Telefone: 3231 6810

E.M.E.F. Inácio de Souza Pires
Endereço: Rua São Miguel, 325
Bairro: Santa Cruz
Telefone: 3232 4084

E.M.E.F. Pedro Álvares Cabral
Endereço: Rua Marco Aurélio, 191
Bairro: Petrópolis
Telefone: 3231 1622

E.M.E.F. Coronel Avelino
Endereço: Rua Leonardo Broglio Garbin, 265
Bairro: Borges
Telefone: 3231.3453

E.M.E.F. Soli Gonzaga dos Santos
Endereço: Rua Edson, 321
Bairro: Monte Claro
Telefone: 323131-11

E.M.E.F. Cecy Sá Brito
Endereço: Rua Fidelcino Zanotto de Lemos, 292
Bairro: Haidêe
Telefone: 3232.8380

E.M.E.F. Duque de Caxias
Endereço: Rua Padre Anchieta, 1330
Bairro: Jardim Toscano
Telefone: 3232-6426

E.E.E. Irmão Getúlio (APAE)
Endereço: Rua General Osório 80, bairro Centro
Bairro: Centro
Telefone: 3232 6000

E.M.E.I. Coronel Avelino Paim (Lenyr Casagrande Tonela)
Endereço: Rua Leonardo Broglio Garbin 265
Bairro: Borges
Telefone:

E.M.E.I. Juventina Morena de Oliveira (Erlina Gervino)
Endereço: Rua Deputado Brito Velho 11
Bairro: Barcelos
Telefone: 3231 6530

E.M.E.I. Prof. Mathias Claro de Lima Filho
Endereço: Rua Édson, 432
Bairro: Monte Claro
Telefone: 3231 5693

E.M.E.I. Nabor Moura de Azevedo (Irmã Delma Gema Gotardo)
Endereço: Rua Felipe Camarão 140
Bairro: Imperial
Telefone: 3231 6477

E.M.E.I. Irma Toffoli
Rua Padre Anchieta 1415
Bairro Jardim Toscano
Telefone: 32312349

E.M.E.I. Professora Clotilde Soares Ferreira
Rua Nilo Peçanha, 1380, Bairro Petrópolis.
Telefone: 3232-6527

E.M.E.I. Hildo Parizotto
Rua Liberato Salzano Vieira da Cunha, s/ nº,
Bairro Jardim Dos Pampas

E.M.E.I. Ceni Mezari
Rua Alípio Ramiro Porto, 120
Bairro Mauá

DA ENTREGA DOS ALIMENTOS PARA AS EQUIPES DO INTERIOR:

5.2.2 – Da entrega dos alimentos perecíveis e não perecíveis: As Secretarias que possuem equipes de serviços de deslocamento ao interior do município (SMED, SMOSP, SAMA e SMS) farão pedidos mensais das quantidades de alimentos a serem adquiridos, os quais deverão ser entregues em parcelas semanais conforme necessidade das equipes e que serão acordados previamente pelas Secretarias responsáveis pelos pedidos junto aos fornecedores, em até 05 (cinco) dias úteis de solicitação / nota de empenho.

DA ENTREGA DAS CESTAS BÁSICAS:

5.2.3 - As entregas das cestas básicas, deverão ser em até 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação por escrito / nota de empenho, na quantidade e locais indicados.

DA ENTREGA DAS CARGAS DE GÁS GLP:

5.2.4 - A entrega será parcelada, conforme quantidade solicitada, sendo que **o prazo de entrega** deverá ser de, no máximo, **02 (duas) horas**, após cada solicitação, em dias úteis, durante o horário de expediente.

5.3. Durante o prazo de validade da ata de registro de preços o Município não fica obrigado a firmar contratações, sendo que estas obedecerão à conveniência e às necessidades do Município, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições;

5.4. Estima-se que serão solicitados pelo Município em torno de 10% (dez por cento) do total de cada item/serviço, por mês, dentro do interregno de vigência da ata de registro de preços. Neste caso a Administração não está garantindo faturamento mínimo por mês, mas sim um valor mínimo para cada pedido, de modo a evitar requisições de valores ínfimos, podendo, desde que acordado, ocorrer variações no percentual.

5.5. Excepcionalmente o Município poderá solicitar a quantidade de até 40% (quarenta por cento) do total de cada item constante na ata de registro de preços nos seguintes casos:

- a). No primeiro mês de vigência da ata de registro de preços;
- b). No início ou término dos exercícios financeiros;
- c) Em casos de emergência ou calamidade pública, quando caracterizada a urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens;
- d). Em situações excepcionais imprevisíveis ou de difícil controle, onde a solicitação poderá também exceder o limite de 40% (quarenta por cento), desde que acordado com a Detentora da Ata;
- e) no início das atividades escolares.

5.6. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante Detentor da Ata **não poderá alegar indisponibilidade do objeto desta licitação**, devendo sempre manter equipamentos e pessoal em disponibilidade para os serviços e executá-los dentro do percentual estimado no subitem 5.4 (acima), mantendo o prazo do item 5.2. ***Desta forma, dentro dos padrões estabelecidos, como a apresentação da proposta implica na aceitação de todos os termos do edital, não serão aceitas desculpas como falta de matéria prima, atraso na importação/transporte, férias coletivas, pandemia, sob pena de aplicação das penalidades constantes no item 7;***

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado em até trinta dias, após cada entrega definitiva do objeto licitado, após a apresentação da nota fiscal e com a autorização/aceite devidamente assinado e identificado pelos responsáveis pela Secretaria/Departamento, com preço fixo e sem reajuste.

6.2. Ao emitir a nota fiscal, a empresa deverá fazer constar nos dados, sob pena de retificação: 1 - Município de Vacaria; 2 – Número do edital (Pregão Eletrônico nº 300.017/2022); 3 - Número do (s) item (s) constantes na ordem sequencial do objeto no anexo II; 4 - A especificação do (s) item (s); 5 - Número do (s) empenho (s) correspondente (s), sob pena de ter de refazê-la. Atendem para a confecção da Nota fiscal eletrônica, conforme

protocolo ICMS 42/09 e alterações. Dúvidas nfe@sefaz.rs.gov.br. A mesma deverá fazer menção, na Nota Fiscal, de Instituição Bancária, Agência e Conta para os créditos oriundos do fornecimento do material. Qualquer dúvida, entrar em contato com o Setor de Pagamentos pelo fone nº (054) 3231 6415 ou, transmiti-los via e-mail para o endereço eletrônico – pagamentos@vacaria.rs.gov.br.

6.3. O valor do presente contrato, não pago na data de vencimento, será corrigido desde então até a data do efetivo pagamento, pela variação do IGPM, ocorrida no período.

6.4. Para fins de adjudicação, homologação e empenho, o preço do lote poderá sofrer, automaticamente, uma pequena variação para menos, resultante da necessidade de ser obtido valor unitário com duas casas decimais, sendo que serão desconsideradas todas as casas posteriores à segunda.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1 – ADVERTÊNCIA

A penalidade de ADVERTÊNCIA poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

7.1.1 - Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente ou na licitação, desde que não acarrete prejuízos para a entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

7.1.2 - Outras ocorrências que possam acarretar pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços da entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

7.2 – MULTA

A entidade poderá aplicar à licitante ou contratada, multa moratória e multa por inexecução contratual:

7.2.1 - MULTA MORATÓRIA

A multa moratória poderá ser cobrada pelo atraso injustificado, entrega/execução em desacordo com o solicitado no objeto ou de prazos estipulados no Edital para os compromissos assumidos:

I - A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia corrido de atraso, sobre o valor da NOTA DE EMPENHO, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 7.3.

II – A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) pela execução em desacordo com as exigências do edital, sobre o valor total da NOTA DE EMPENHO, por infração, com prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos para a efetiva adequação. Após (duas) infrações e/ou após o prazo para adequação, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 7.3.

III – A multa moratória será de 10% (dez por cento), pela não regularização da documentação referente à regularidade fiscal, no prazo previsto neste edital, por parte da licitante detentora

da melhor proposta, e poderá, também, ser imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 7.3.

7.2.2 - MULTA POR INEXECUÇÃO CONTRATUAL

I - A multa por inexecução contratual poderá ser aplicada no percentual de 10% (dez por cento) sobre a respectiva fatura/contratação, acrescida de correção monetária e juros de 12 (doze por cento) ao ano.

II – Em caso de inexecução parcial do contrato/fatura a multa será aplicada sobre o valor do respectivo inadimplemento.

III – Além da multa, poderá ser aplicada a cobrança por prejuízos efetivamente sofridos, desde que restarem comprovados através de processo administrativo especial a relação de causalidade.

IV – O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa da contratada implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 7.3.

7.3 – IMPEDIMENTO DE LICITAR

7.3.1 - Nos termos do Art. 7º da Lei nº. 10.520/02, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 60 (sessenta) meses, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e ter cancelado o Registro Cadastral de Fornecedores do Município de Vacaria, nos casos de:

- a) deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- b) retardamento na execução do objeto;
- c) não-manutenção da proposta ou lance verbal;
- d) fraude ou falha na execução do contrato.
- e) comportamento inidôneo ou cometer fraude fiscal;

7.4 – O Detentor da Ata terá seu Registro de Preços cancelado quando:

1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento de contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável (vide item 7.2.2);
3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
4. Tiver presentes razões de interesse público, devidamente motivado;

7.5 - As penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços poderão ser aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízos de outras sanções cabíveis, sendo facultado a licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas na cláusula sétima. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração. O Detentor da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

CLÁUSULA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Fica eleito o foro da comarca de Vacaria/RS para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

8.2 E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada por ambas, na presença de 02 (duas) testemunhas.

MUNICÍPIO DE VACARIA
CNPJ 87.866.745/0001-16
AMADEU BOEIRA DE ALMEIDA
PREFEITO MUNICIPAL

EMPRESA:
CNPJ:

TESTEMUNHA 1
CPF:

TESTEMUNHA 2
CPF:

Obs. Como trata-se de uma minuta, eventuais divergências entre a mesma e o edital, esta rege-se-á pelo que consta no edital.