



## TERMO DE REFERÊNCIA ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS E QUANTITATIVOS ESTIMADOS

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 049/2025- SEPLAN.**

**Órgão Demandante/Gerenciador:** Prefeitura de São Domingos do Araguaia por intermédio da Secretaria Municipal de Administração.

**Responsável:** Simone Pinheiro dos Santos – Secretária

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA-PA.

**Critério de Julgamento:** MENOR PREÇO POR ITEM.

**Modo de Disputa:** Aberto e Fechado.

**Orçamento:** Não Sigiloso.

**Preferência ME/EPP/Equiparadas:** Sim.

**Reserva de Cota:** Não

**Benefícios para ME's/EPP's:** Itens exclusivos para contratação de ME's/EPP's, com valor até 80.000 (oitenta mil), nos termos da LC nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015.

**Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do art. 6, inciso XIII da Lei 14.133/2021.**

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO, QUANTITATIVOS E PRAZOS:

*(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “a” da Lei Federal 14.133/2021)*

#### 1.1. Objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA-PA**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

#### 1.2. Especificação dos Itens e Quantitativos

Os quantitativos estimados para a presente contratação estão especificados conforme tabela abaixo:

| ITEM | DESCRIÇÃO                        | MARCA | QUANT.   | UNIDADE | UNITÁRIO R\$ | TOTAL R\$ |           |
|------|----------------------------------|-------|----------|---------|--------------|-----------|-----------|
| 1    | ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO 5KG |       | 2300,000 | UNIDADE | 23,08        | 53084,00  | EXCLUSIVO |



*Especificação : arroz branco, tipo 1, beneficiado, polido, classe longo e fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, no mínimo 80% de grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 8% a 10%. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de até 05 (cinco) kg, fardo com peso líquido total de 30 (trinta) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.*

|   |                           |  |          |         |      |          |           |
|---|---------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 2 | FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 |  | 1300,000 | UNIDADE | 9,25 | 12025,00 | EXCLUSIVO |
|---|---------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : Feijão carioca tipo, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente, peso líquido, que deve ser de 01 (um) kg. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.*

|   |                         |  |          |         |      |         |           |
|---|-------------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|
| 3 | FEIJAO CLASSE PRETO 1KG |  | 1024,000 | UNIDADE | 9,56 | 9789,44 | EXCLUSIVO |
|---|-------------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : De primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%. Isento de material terroso, parasitas, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não deve conter perfurações (carunchos), não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos, sem brilho, brotando, não devem apresentar cheiro estranho (inseticida) quando o pacote for aberto. Acondicionado em embalagem de 01kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, safra, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério de Saúde*

|   |                         |  |          |         |      |          |           |
|---|-------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 4 | MACARRAO TIPO ESPAGUETE |  | 3100,000 | UNIDADE | 3,45 | 10695,00 | EXCLUSIVO |
|---|-------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : Similar marca Paulista ou de melhor qualidade massa de ovos pasteurizados. Embalagem com 500 g. Contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo) não devem estar com cheiro de mofo não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos,) devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPCA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|   |                     |  |          |         |      |         |           |
|---|---------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|
| 5 | OLEO DE SOJA 900 ML |  | 1150,000 | UNIDADE | 8,44 | 9706,00 | EXCLUSIVO |
|---|---------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : Óleo de soja comestível, de origem vegetal, refinado, transparente com cheiro e gosto próprios, isenta de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Acondicionado em embalagem de plástico de 900 ml, não deve estar amassada, não deve conter perfuração. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou Ministério da saúde e validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.*

|   |                                     |  |          |         |      |          |           |
|---|-------------------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 6 | ACUCAR CRISTALIZADO COR BRANCA 2 KG |  | 3700,000 | UNIDADE | 9,74 | 36038,00 | EXCLUSIVO |
|---|-------------------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : Sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca, tipo cristal, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem confeccionada em plástico resistente e atóxico com 2kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPCA e Registro no Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde*





|   |                     |  |         |         |       |          |           |
|---|---------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|
| 7 | FARINHA DE MANDIOCA |  | 810,000 | UNIDADE | 12,58 | 10189,80 | EXCLUSIVO |
|---|---------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : FARINHA DE MANDIOCA. Tipo 1, Branca, seca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem deverá estar intacta, em pacote de polietileno transparente sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade mínimo de 5 meses e data de Fabricação máximo de 30 dias. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|   |                     |  |          |         |      |         |           |
|---|---------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|
| 8 | SAL IODADO REFINADO |  | 1540,000 | UNIDADE | 1,89 | 2910,60 | EXCLUSIVO |
|---|---------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : Sal marinho refinado tipo I, iodado, acondicionado em embalagem confeccionada em plástico resistente e atóxico com 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA e Registro no Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde*

|   |               |  |         |       |       |         |           |
|---|---------------|--|---------|-------|-------|---------|-----------|
| 9 | POLVILHO DOCE |  | 380,000 | QUILO | 11,97 | 4548,60 | EXCLUSIVO |
|---|---------------|--|---------|-------|-------|---------|-----------|

|    |                 |  |          |         |       |          |           |
|----|-----------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 10 | POLVILHO AZEDO, |  | 2072,000 | UNIDADE | 11,05 | 22895,60 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Origem do amido de mandioca modificado por oxidação, tipo grupo fécula de primeira qualidade, não contém glúten, coloração branca, isento de misturas de outra espécie que não seja características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 1 kg, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                       |  |         |         |       |          |           |
|----|-----------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|
| 11 | MARGARINA VEGETAL 1KG |  | 550,000 | UNIDADE | 21,98 | 12089,00 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : MARGARINA VEGETAL C SAL POTE 1 KG - Acondicionado em embalagem de plástico, com no mínimo 60% de lipídios, contendo no corpo da embalagem informações do fabricante, ingredientes e data de vencimento. Não devem estar amassadas, não devem conter perfurações, o óleo deve ser de origem vegetal, transparente com cheiro e gosto próprios não devem conter ranço e nem substâncias estranhas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde e validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega*

|    |                 |  |          |         |      |          |           |
|----|-----------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 12 | FLOCAO DE ARROZ |  | 3050,000 | UNIDADE | 3,55 | 10827,50 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : Farinha de arroz flocada - primeira qualidade, com características sensoriais preservadas, produto deve esta com sua características físicas intactas , NÃO devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofa), NÃO devem estar com cheiro de mofa.acondicionado em embalagem com 500gr. Na embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.*

|    |                 |  |          |         |      |          |           |
|----|-----------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 13 | FLOCAO DE MILHO |  | 3360,000 | UNIDADE | 4,29 | 14414,40 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : Flocos de Milho Cuscuz- primeira qualidade, com características sensoriais preservadas, produto deve esta com sua características físicas intactas , NÃO devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofa), NÃO devem estar com cheiro de mofa.acondicionado em embalagem com 500gr. Na embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.*



|    |                              |  |          |         |      |          |           |
|----|------------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 14 | EXTRATO DE TOMATE 340 GRAMAS |  | 2160,000 | UNIDADE | 5,05 | 10908,00 | EXCLUSIVO |
|----|------------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : EXTRATO DE TOMATE, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em sachês de 340g, de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Sem estufamentos, sem vazamento e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, lista de ingredientes, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no órgão competente e SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante*

|    |                |  |         |         |      |         |           |
|----|----------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 15 | VINAGRE BRANCO |  | 580,000 | UNIDADE | 4,23 | 2453,40 | EXCLUSIVO |
|----|----------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : De vinho branco - isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, tampa com duplo lacre de segurança, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |              |  |         |         |       |         |           |
|----|--------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 16 | MAIONESE 1KG |  | 270,000 | UNIDADE | 16,84 | 4546,80 | EXCLUSIVO |
|----|--------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : MAIONESE, embalagem contendo 01 kg, tipo tradicional composto a base de ovos, pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO.*

|    |                 |  |        |       |       |         |           |
|----|-----------------|--|--------|-------|-------|---------|-----------|
| 17 | CALDO DE CARNE, |  | 55,000 | CAIXA | 30,61 | 1683,55 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------|--|--------|-------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Caixa com 24 unidades de tabletes de 19g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino. Isento de misturas de outra espécie que não sejam características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto). Embalagem de limpa, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                   |  |        |       |       |         |           |
|----|-------------------|--|--------|-------|-------|---------|-----------|
| 18 | CALDO DE GALINHA, |  | 67,000 | CAIXA | 31,78 | 2129,26 | EXCLUSIVO |
|----|-------------------|--|--------|-------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Caixa com 24 unidades de tabletes de 19g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino. Isento de misturas de outra espécie que não sejam características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto). Embalagem de limpa, não violada, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*



|    |                                  |  |         |         |       |         |           |
|----|----------------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 19 | TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 1KG |  | 340,000 | UNIDADE | 15,21 | 5171,40 | EXCLUSIVO |
|----|----------------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Composto por cebolinha e sal, sem pimenta. Sem manchas escuras, sem corpos estranhos. Acondicionada em embalagem de 1 kg. Confeccionada em pote, contendo no copo da embalagem informações do fabricante e data de vencimento com validade não inferior a 180 dias. O pote não devem estar amassados nem estufadas, não devem conter perfurações, não devem soltar ar com cheiro de azedo ou podre quando abertos, não deve apresentar manchas escuras na parte interna. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                  |  |          |         |      |         |           |
|----|------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|
| 20 | MILHO VERDE 200G |  | 1230,000 | UNIDADE | 4,17 | 5129,10 | EXCLUSIVO |
|----|------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : Acondicionada em embalagem de no 200g, confeccionada em caixa de material plástico e alumínio (tipo longa vida) ou lata original de fábrica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. No caso de embalagem em lata não pode ser amassada, enferrujada nas emendas ou estufadas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Transporte e conservação adequada para o consumo de acordo com Resolução 12/78 da CNNPA.*

|    |                          |  |         |         |      |         |           |
|----|--------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 21 | ERVILHA 280G EM CONSERVA |  | 450,000 | UNIDADE | 6,03 | 2713,50 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : Acondicionada em embalagem de no 280g, confeccionada em caixa de material plástico e alumínio (tipo longa vida) ou lata original de fábrica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. No caso de embalagem em lata não pode ser amassada, enferrujada nas emendas ou estufadas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Transporte e conservação adequada para o consumo de acordo com Resolução 12/78 da CNNPA.*

|    |                                 |  |         |         |       |          |           |
|----|---------------------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|
| 22 | AZEITONA VERDE EM CONSERVA 500G |  | 500,000 | UNIDADE | 20,87 | 10435,00 | EXCLUSIVO |
|----|---------------------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : azeitona verde, sem caroço, sem tempero, imersa em líquido tamanho e coloração uniforme, não contém glúten Embalagem contendo no 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.*

|    |                              |  |          |         |      |          |           |
|----|------------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 23 | SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE |  | 2230,000 | UNIDADE | 6,43 | 14338,90 | EXCLUSIVO |
|----|------------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : Sardinha em conserva elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo, eviscerado, sem escamas, sem espinhas e conservada em molho de tomate. Embalagem tipo lata em folha de flandres e vemiz sanitário com peso líquido de 125g, sem amasso ou prejuízos no produto, com informação nutricional, data de fabricação e validade impressa na embalagem de acordo com a resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA e Registro no Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde.*

|    |                             |  |          |         |      |          |           |
|----|-----------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 24 | SARDINHA EM OLEO COMESTIVEL |  | 1620,000 | UNIDADE | 6,20 | 10044,00 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : Sardinha em conserva elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo, eviscerado, sem escamas, sem espinhas e conservada em óleo comestível. Embalagem tipo lata em folha de flandres e vemiz sanitário com peso líquido de 125g, sem amasso ou prejuízos no produto, com informação nutricional, data de fabricação e validade impressa na embalagem de acordo com a resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA e Registro no Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde.*

|    |                   |  |         |         |      |         |           |
|----|-------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 25 | MILHO BRANCO 500G |  | 880,000 | UNIDADE | 6,51 | 5728,80 | EXCLUSIVO |
|----|-------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|





*Especificação : MILHO BRANCO, grãos de milho branco, selecionados e inteiros, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem perfurações, carunchos, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e hermeticamente fechado acondicionados em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.*

|    |                                |  |          |         |      |          |           |
|----|--------------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 26 | BISCOITO TIPO MAIZENA COM 400G |  | 2200,000 | UNIDADE | 7,87 | 17314,00 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato tricálcico e fosfato monocalcico, emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. 90% do produto deve esta com sua características físicas intactas (não quebrada), NÃO devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), NÃO devem estar com cheiro de mofo. Embalagem dupla, contendo no mínimo 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.*

|    |                      |  |          |         |       |          |           |
|----|----------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 27 | BISCOITO DE POLVILHO |  | 1600,000 | UNIDADE | 19,23 | 30768,00 | EXCLUSIVO |
|----|----------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Polvilho, gordura vegetal hidrogenada, sal, ovo em pó, soro de leite em pó e farinha integral de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalado em sacos plástico transparente resistente, pesando 300 gramas, 90% do produto deve esta com suas características físicas intactas (não quebrada), NÃO devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), NÃO devem estar com cheiro de mofo. No rotulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.*

|    |                     |  |          |         |      |          |           |
|----|---------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 28 | BOLACHA AMANTEIGADA |  | 2900,000 | UNIDADE | 8,69 | 25201,00 | EXCLUSIVO |
|----|---------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, amido de milho, sal, soro de leite em pó, açúcar, margarina, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), emulsificante lecitina de soja (ins 322) e aromatizante acondicionado em embalagem 400g, 90% do produto deve esta com sua características físicas intactas (não quebrada), NÃO devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), NÃO devem estar com cheiro de mofo. embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.*

|    |                             |  |          |         |       |          |           |
|----|-----------------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 29 | BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA |  | 1450,000 | UNIDADE | 12,43 | 18023,50 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, sal, colo ralado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia e pirofosfato, acondicionado em embalagem 800g, 90% do produto deve esta com sua características físicas intactas (não quebrada), NÃO devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), NÃO devem estar com cheiro de mofo. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.*



|    |                         |  |          |         |      |          |           |
|----|-------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 30 | BISCOITO DE AGUA E SAL, |  | 3600,000 | UNIDADE | 8,77 | 31572,00 | EXCLUSIVO |
|----|-------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : Acondicionado em embalagem de 400g.confeccionada em papel ou polipropileno original de fábrica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo) Não devem estar com perfurações(carunchos e outros insetos) Devem estar inteiros e firmes, sem pó branco no pacote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |             |  |         |         |       |          |           |
|----|-------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|
| 31 | COCO RALADO |  | 450,000 | UNIDADE | 55,80 | 25110,00 | EXCLUSIVO |
|----|-------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Coco ralada sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente. Isento de misturas de outra espécie que não sejam características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 1KG, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                |  |          |         |      |         |           |
|----|----------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|
| 32 | CREME DE LEITE |  | 1360,000 | UNIDADE | 4,50 | 6120,00 | EXCLUSIVO |
|----|----------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : Elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, com consistência cremosa e homogenia não devem estar com cheiro forte não característico. Embalagem com 200g, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                    |  |          |            |       |          |           |
|----|--------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 33 | CARNE BOVINA DE 1º |  | 1025,000 | QUILOGRAMA | 46,19 | 47344,75 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Tipo MAMINHA, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                                |  |          |            |       |           |                    |
|----|--------------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 34 | CARNE BOVINA DE 1ª CONTRA FILÉ |  | 2675,000 | QUILOGRAMA | 41,30 | 110477,50 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|--------------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|

*Especificação : Tipo CONTRA FILÉ, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                               |  |          |            |       |           |                    |
|----|-------------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 35 | CARNE BOVINA DE 1ª COXAO MOLE |  | 3425,000 | QUILOGRAMA | 44,28 | 151659,00 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|-------------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|





*Especificação : Tipo COXÃO MOLE, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                            |  |          |            |       |           |                    |
|----|----------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 36 | CARNE BOVINA DE 1ª ALCATRA |  | 2325,000 | QUILOGRAMA | 45,23 | 105159,75 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|----------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|

*Especificação : Tipo ALCATRA, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                         |  |          |            |       |          |           |
|----|-------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 37 | CARNE BOVINA DE 1ª FILÉ |  | 1585,000 | QUILOGRAMA | 49,46 | 78394,10 | EXCLUSIVO |
|----|-------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Tipo FILÉ, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                            |  |          |            |       |          |                    |
|----|----------------------------|--|----------|------------|-------|----------|--------------------|
| 38 | CARNE BOVINA DE 1ª PATINHO |  | 2025,000 | QUILOGRAMA | 44,45 | 90011,25 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|----------------------------|--|----------|------------|-------|----------|--------------------|

*Especificação : Tipo PATINHO, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                               |  |          |            |       |           |                    |
|----|-------------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 39 | CARNE BOVINA DE 2ª COXAO DURO |  | 4315,000 | QUILOGRAMA | 44,25 | 190938,75 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|-------------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|

*Especificação : Tipo COXÃO DURO, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                              |  |          |            |       |          |                    |
|----|------------------------------|--|----------|------------|-------|----------|--------------------|
| 40 | CARNE BOVINA DE 2ª FRALDINHA |  | 2035,000 | QUILOGRAMA | 44,74 | 91045,90 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|------------------------------|--|----------|------------|-------|----------|--------------------|



*Especificação : Tipo FRALDINHA, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99*

|    |                           |  |          |            |       |          |                    |
|----|---------------------------|--|----------|------------|-------|----------|--------------------|
| 41 | CARNE BOVINA DE 2ª PALETA |  | 2025,000 | QUILOGRAMA | 41,83 | 84705,75 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|---------------------------|--|----------|------------|-------|----------|--------------------|

*Especificação : PALETA, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                            |  |          |            |       |           |                    |
|----|----------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 42 | CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO |  | 2405,000 | QUILOGRAMA | 41,63 | 100120,15 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|----------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|

*Especificação : Tipo MUSCULO, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                         |  |          |            |       |           |                    |
|----|-------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 43 | CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM |  | 2545,000 | QUILOGRAMA | 41,83 | 106457,35 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|-------------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|

*Especificação : Tipo MUSCULO, Carne bovina de primeira sem osso, In natura, apresentação peça inteira ou bife. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                    |  |          |            |       |           |                    |
|----|--------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 44 | CARNE BOVINA MÓIDA |  | 2875,000 | QUILOGRAMA | 43,99 | 126471,25 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|--------------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|

*Especificação : Carne fresca bovina resfriada podendo ser PATIM OU LOMBO devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e nervos, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Com registro no SIF ou SISF. Deve esta identificada com o nome do produto, data de fabricação e prazo de validade. Validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega*

|    |                      |  |          |            |       |          |                    |
|----|----------------------|--|----------|------------|-------|----------|--------------------|
| 45 | CARNE BOVINA COSTELA |  | 2290,000 | QUILOGRAMA | 35,00 | 80150,00 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|----------------------|--|----------|------------|-------|----------|--------------------|



*Especificação : Carne bovina de boa qualidade com osso, In natura, apresentação peça em cortes. Deve apresentar odor agradável, possuir consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa, livre de parasitas, larvas, não deve apresentar inervações ou contra pesos (gorduras em excesso). Embalagem em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |  |  |          |            |       |          |           |
|----|--|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 46 | FRANGO INTEIRO DE PRIMEIRA QUALIDADE CONGELADO |  | 3600,000 | QUILOGRAMA | 14,51 | 52236,00 | EXCLUSIVO |
|----|--|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Congelado, não temperado, de tamanho grande, produto não transgênico, acondicionados em embalagem de polietileno resistente, com marca do fabricante do produto e registro no órgão de Inspeção Sanitária (SIF), validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.*

|    |                            |  |          |            |       |          |           |
|----|----------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 47 | COXA E SOBRECOPA DE FRANGO |  | 2442,000 | QUILOGRAMA | 15,77 | 38510,34 | EXCLUSIVO |
|----|----------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Congelado, não temperado, produto não transgênico, . Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.*

|    |                 |  |          |            |       |          |           |
|----|-----------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 48 | PEITO DE FRANGO |  | 1245,000 | QUILOGRAMA | 25,68 | 31971,60 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Frango semi-processado, file de peito, sem pele e sem osso, congelado, transportado e conservado a temperatura inferior a -12°C, não temperado, produto não transgênico, . Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite máximo de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.*

|    |          |  |         |            |       |         |           |
|----|----------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 49 | SALSICHA |  | 345,000 | QUILOGRAMA | 13,83 | 4771,35 | EXCLUSIVO |
|----|----------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Com cor, sabor e odor característicos do produto, de primeira qualidade, possuir consistência firme, livre de parasitas, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajosa. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde*

|    |                    |  |         |            |       |          |           |
|----|--------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 50 | PRESUNTO - FATIADO |  | 490,000 | QUILOGRAMA | 27,77 | 13607,30 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|



*Especificação : Presunto sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/0496 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                          |  |         |            |       |          |           |
|----|--------------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 51 | QUEIJO MUSSARELA FATIADO |  | 760,000 | QUILOGRAMA | 58,14 | 44186,40 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Queijo mussarela, fatiado. Embalagem com dados de identificação data de fabricação, de validade e peso líquido. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/0496 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|    |                             |  |          |            |       |          |           |
|----|-----------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 52 | OVO                         |  | 1437,000 | CARTELA    | 27,36 | 39316,32 | EXCLUSIVO |
| 53 | UVA DE PRIMEIRO TIPO ITALIA |  | 950,000  | QUILOGRAMA | 22,44 | 21318,00 | EXCLUSIVO |

*Especificação : De primeira qualidade, tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes e com bñlho, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|    |                             |  |         |            |      |         |           |
|----|-----------------------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|
| 54 | LIMAO DE PRIMEIRA IN NATURA |  | 740,000 | QUILOGRAMA | 7,40 | 5476,00 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|

*Especificação : In natura, de primeira qualidade, frescos e sãs, casca lisa e firme, no ponto de maturação adequado para o consumo, Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|    |         |  |          |            |      |         |           |
|----|---------|--|----------|------------|------|---------|-----------|
| 55 | LARANJA |  | 1310,000 | QUILOGRAMA | 6,86 | 8986,60 | EXCLUSIVO |
|----|---------|--|----------|------------|------|---------|-----------|

*Especificação : In natura, de primeira qualidade, frescos e sãs, casca lisa e firme, no ponto de maturação adequado para o consumo, Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|    |       |  |         |            |       |         |           |
|----|-------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 56 | MAMÃO |  | 670,000 | QUILOGRAMA | 11,56 | 7745,20 | EXCLUSIVO |
|----|-------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|

*Especificação : De primeira qualidade, tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes e com bñlho, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|    |                                |  |          |            |      |         |           |
|----|--------------------------------|--|----------|------------|------|---------|-----------|
| 57 | MELANCIA DE PRIMEIRA IN NATURA |  | 1180,000 | QUILOGRAMA | 4,99 | 5888,20 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------------------|--|----------|------------|------|---------|-----------|



*Especificação : In natura, especial, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, casca lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde*

|    |       |  |         |            |      |         |           |
|----|-------|--|---------|------------|------|---------|-----------|
| 58 | MELAO |  | 670,000 | QUILOGRAMA | 7,95 | 5326,50 | EXCLUSIVO |
|----|-------|--|---------|------------|------|---------|-----------|

*Especificação : In natura, amarelo, Tipo :6 , de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, casca lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                   |  |         |            |      |         |           |
|----|-------------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|
| 59 | ABACAXI IN NATURA |  | 650,000 | QUILOGRAMA | 6,48 | 4212,00 | EXCLUSIVO |
|----|-------------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|

*Especificação : In natura, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                    |  |          |            |      |          |           |
|----|--------------------|--|----------|------------|------|----------|-----------|
| 60 | TOMATE DE PRIMEIRA |  | 1560,000 | QUILOGRAMA | 8,85 | 13806,00 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------|--|----------|------------|------|----------|-----------|

*Especificação : Tipo Santa Cruz, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, apresentando grau de maturação aproximadamente 60%, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|    |                       |  |         |            |      |         |           |
|----|-----------------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|
| 61 | BETERRABA DE PRIMEIRA |  | 870,000 | QUILOGRAMA | 6,21 | 5402,70 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|

*Especificação : In natura, de primeira qualidade, frescas e sãs, casca lisa e firme, no ponto de maturação adequado para o consumo, Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA*

|    |                     |  |          |            |      |         |           |
|----|---------------------|--|----------|------------|------|---------|-----------|
| 62 | CENOURA DE PRIMEIRA |  | 1060,000 | QUILOGRAMA | 6,81 | 7218,60 | EXCLUSIVO |
|----|---------------------|--|----------|------------|------|---------|-----------|

*Especificação : In natura, de primeira qualidade, frescas e sãs, casca lisa e firme, no ponto de maturação adequado para o consumo, Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA*

|    |                    |  |         |            |      |         |           |
|----|--------------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|
| 63 | CHUCHU DE PRIMEIRA |  | 830,000 | QUILOGRAMA | 7,37 | 6117,10 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|



*Especificação : In natura, de primeira qualidade, frescas e sãs, casca lisa e firme, no ponto de maturação adequado para o consumo, Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA*

|    |                                      |  |          |            |      |          |           |
|----|--------------------------------------|--|----------|------------|------|----------|-----------|
| 64 | BATATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE |  | 1310,000 | QUILOGRAMA | 9,00 | 11790,00 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------------------------|--|----------|------------|------|----------|-----------|

*Especificação : In natura, especial, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |         |  |          |            |      |          |           |
|----|---------|--|----------|------------|------|----------|-----------|
| 65 | ABOBORA |  | 1500,000 | QUILOGRAMA | 6,90 | 10350,00 | EXCLUSIVO |
|----|---------|--|----------|------------|------|----------|-----------|

*Especificação : In natura, especial, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |             |  |         |            |      |         |           |
|----|-------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|
| 66 | BATATA DOCE |  | 800,000 | QUILOGRAMA | 8,66 | 6928,00 | EXCLUSIVO |
|----|-------------|--|---------|------------|------|---------|-----------|

*Especificação : In natura, especial, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde*

|    |         |  |         |            |      |         |           |
|----|---------|--|---------|------------|------|---------|-----------|
| 67 | REPOLHO |  | 850,000 | QUILOGRAMA | 7,24 | 6154,00 | EXCLUSIVO |
|----|---------|--|---------|------------|------|---------|-----------|

*Especificação : Repolho verde, In natura, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, cabeças fechadas, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde*

|    |                        |  |          |       |      |         |           |
|----|------------------------|--|----------|-------|------|---------|-----------|
| 68 | CEBOLINHA COM COENTRO, |  | 1170,000 | MAÇOS | 4,68 | 5475,60 | EXCLUSIVO |
|----|------------------------|--|----------|-------|------|---------|-----------|

*Especificação : Folhas de tamanho médio, talo verde, inteiras, coloração uniforme e sem manchas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|    |                                |  |          |            |      |         |           |
|----|--------------------------------|--|----------|------------|------|---------|-----------|
| 69 | CEBOLA DE PRIMEIRA TIPO BRANCA |  | 1105,000 | QUILOGRAMA | 5,00 | 5525,00 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------------------|--|----------|------------|------|---------|-----------|





*Especificação : Cebola branca, In natura, de primeira qualidade, fresca, com as extremidades, firmes, cor brilhante, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. No ponto de maturação adequado para o Consumo e transporte. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.*

|    |      |  |         |            |       |          |           |
|----|------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 70 | ALHO |  | 910,000 | QUILOGRAMA | 32,97 | 30002,70 | EXCLUSIVO |
|----|------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Cabeça inteira, dentes grandes, uniformes, firmes e com brilho, saudios, Tipo especial e de primeira qualidade, isento de substâncias nocivas à saúde, lesões, pinta, mancha ou furo causados por pragas e/ou doenças, mau estado de conservação, odor e sabor estranhos ao produto de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|    |                           |  |         |            |       |         |           |
|----|---------------------------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 71 | CORANTE NATURAL DE URUCUM |  | 270,000 | QUILOGRAMA | 19,05 | 5143,50 | EXCLUSIVO |
|----|---------------------------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Preparado à base de sementes de urucum trituradas ao pó fino, misturado com o pó de fubá e óleo. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 500 g deverá estar intacta. Prazo de Validade mínimo de 5 meses e data de Fabricação máximo de 30 dias. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                       |  |         |            |       |         |           |
|----|-----------------------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 72 | PIMENTA DO REINO 200G |  | 50,000  | QUILOGRAMA | 69,64 | 3482,00 | EXCLUSIVO |
| 73 | OREGANO 250G          |  | 36,000  | QUILOGRAMA | 87,75 | 3159,00 | EXCLUSIVO |
| 74 | GENGIBRE              |  | 430,000 | QUILOGRAMA | 21,42 | 9210,60 | EXCLUSIVO |

*Especificação : Raiz in natura, embalagem plástica de 1kg, raiz lisa, limpa, seca sem manchas ou alterações de descontinuidades com cor, sabor e cheiro característico.*

|    |                   |  |         |         |       |          |           |
|----|-------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|
| 75 | CANELA IN NATURA, |  | 696,000 | UNIDADE | 22,55 | 15694,80 | EXCLUSIVO |
|----|-------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Em pau, in natura - 200 g. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                            |  |         |         |      |         |           |
|----|----------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 76 | SUCO CONCENTRADO DE GOIABA |  | 850,000 | UNIDADE | 6,63 | 5635,50 | EXCLUSIVO |
|----|----------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA. Concentrado de fruta natural sabor maracujá, com alto teor de fruta, não adoçado, não fermentado, não alcoólico, homogêneo, pasteurizado. Isento de sujidades e outras anormalidades. Embalagem tipo PET contendo 500ml. A embalagem deve conter externamente a data de validade e lote, informação nutricional, ingredientes, rendimento e registro no Ministério da Agricultura.*

|    |                                 |  |          |         |       |          |           |
|----|---------------------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 77 | SUCO CONCENTRADO MARACUJÁ 500ML |  | 1300,000 | UNIDADE | 13,37 | 17381,00 | EXCLUSIVO |
|----|---------------------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ. Concentrado de fruta natural sabor maracujá, com alto teor de fruta, não adoçado, não fermentado, não alcoólico, homogêneo, pasteurizado. Isento de sujidades e outras anormalidades. Embalagem tipo PET contendo 500ml. A embalagem deve conter externamente a data de validade e lote, informação nutricional, ingredientes, rendimento e registro no Ministério da Agricultura.*

|    |                                |  |         |         |      |         |           |
|----|--------------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 78 | SUCO CONCENTRADO SABOR ABACAXI |  | 825,000 | UNIDADE | 6,39 | 5271,75 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : SUCO CONCENTRADO SABOR ABACAXI. Concentrado de fruta natural sabor acerola, com alto teor de fruta, não adoçado, não fermentado, não alcoólico, homogêneo, pasteurizado. Isento de sujidades e outras anormalidades. Embalagem tipo PET contendo 500ml. A embalagem deve conter externamente a data de validade e lote, informação nutricional, ingredientes, rendimento e registro no Ministério da Agricultura.*

|    |                                      |  |         |         |      |         |           |
|----|--------------------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 79 | SUCO CONCENTRADO SABOR ACEROLA 500ML |  | 825,000 | UNIDADE | 7,30 | 6022,50 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|



*Especificação : SUCO CONCENTRADO SABOR ACEROLA. Concentrado de fruta natural sabor acerola, com alto teor de fruta, não adoçado, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, pasteurizado. Isento de sujidades e outras anormalidades. Embalagem tipo PET contendo 500ml. A embalagem deve conter externamente a data de validade e lote, informação nutricional, ingredientes, rendimento e registro no Ministério da Agricultura.*

|    |                            |  |         |         |      |         |           |
|----|----------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 80 | SUCO CONCENTRADO SABOR UVA |  | 825,000 | UNIDADE | 9,05 | 7466,25 | EXCLUSIVO |
|----|----------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : SUCO CONCENTRADO SABOR UVA. Concentrado de fruta natural sabor goiaba, com alto teor de fruta, não adoçado, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, pasteurizado. Isento de sujidades e outras anormalidades. Embalagem tipo PET contendo 500ml. A embalagem deve conter externamente a data de validade e lote, informação nutricional, ingredientes, rendimento e registro no Ministério da Agricultura.*

|    |                            |  |          |         |       |          |           |
|----|----------------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 81 | BEBIDA LACTÉIA TIPO IOGUTE |  | 1520,000 | UNIDADE | 17,32 | 26326,40 | EXCLUSIVO |
|----|----------------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : produto de origem animal, refrigerado, com polpa de fruta sabor morango homogeneizado e pasteurizado, embalagem plástica de 01 litro, hermeticamente vedado com data de fabricação e validade impressa na embalagem sendo transportado adequadamente em câmara fria e acondicionado em basqueta plástica de fácil higienização. produto com validade mínima de até 45 dias após processamento, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proceder. Administrativos determinados pela ANVISA .'*

|    |                    |  |         |         |       |         |           |
|----|--------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 82 | LEITE PASTEURIZADO |  | 700,000 | UNIDADE | 10,72 | 7504,00 | EXCLUSIVO |
|----|--------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Leite de espécie bovina com 3% de gordura, refrigerado, sem sujidades, embalagem plástica e resistente perfurações com peso líquido de 1 L, contendo informação nutricional, data de fabricação, data de validade e registro no m.a. validade mínima de 48 horas a partir da data do recebimento. Sendo transportado adequadamente em câmara fria e acondicionados em basqueta plástica de fácil higienização.*

|    |                             |  |          |            |       |          |           |
|----|-----------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 83 | POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA |  | 1450,000 | QUILOGRAMA | 15,42 | 22359,00 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Selecionada, homogeneizada, congelada, sem conservante, não fermentada e isento de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano com SI (selo de inspeção sagri/mapa).. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme acordo com a resolução 12/78 da CNNPA*

|    |                              |  |          |            |       |          |           |
|----|------------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 84 | POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA |  | 1330,000 | QUILOGRAMA | 16,11 | 21426,30 | EXCLUSIVO |
|----|------------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Selecionada, homogeneizada, congelada, sem conservante, não fermentada e isento de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano com SI (selo de inspeção sagri/mapa).. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme acordo com a resolução 12/78 da CNNPA*

|    |                                  |  |          |            |       |          |           |
|----|----------------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 85 | POLPA DE FRUTA SABOR DE MARACUJÁ |  | 1500,000 | QUILOGRAMA | 34,17 | 51255,00 | EXCLUSIVO |
|----|----------------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Selecionada, homogeneizada, congelada, sem conservante, não fermentada e isento de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano com SI (selo de inspeção sagri/mapa).. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme acordo com a resolução 12/78 da CNNPA*

|    |                        |  |          |            |       |          |           |
|----|------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 86 | POLPA DE FRUTA ABACAXI |  | 1350,000 | QUILOGRAMA | 21,07 | 28444,50 | EXCLUSIVO |
|----|------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Não fermentada, homogeneizada, embalagem plástica de 1 kg com SI (selo de inspeção sagri/mapa). Produto com data de validade maior ou igual a 180 dias impressa individualmente na embalagem de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA Especificação: Selecionada, homogeneizada, congelada, sem conservante, não fermentada e isento de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano com SI (selo de inspeção sagri/mapa).. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme acordo com a resolução 12/78 da CNNPA*





|    |                        |  |          |         |       |          |           |
|----|------------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 87 | ACHOCOLATADO EM PO 1KG |  | 1320,000 | UNIDADE | 16,54 | 21832,80 | EXCLUSIVO |
|----|------------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

Especificação : Instantâneo, tradicional, a base de Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12), minerais (ferro e zinco), emulsificante lecitina de soja e aromatizante, embalagem de 1 Kg, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA

|    |            |  |          |         |       |          |           |
|----|------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 88 | CAFÉ 250 G |  | 4180,000 | UNIDADE | 17,75 | 74195,00 | EXCLUSIVO |
|----|------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

Especificação : Torrado, Moído, intensidade média, tipo tradicional de primeira qualidade Embalagem a vácuo de 250 gramas, com selo de pureza da associação brasileira da indústria do café. Abic. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 e resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - cnpa. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade..

|    |     |  |         |         |      |         |           |
|----|-----|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 89 | CHÁ |  | 920,000 | UNIDADE | 5,44 | 5004,80 | EXCLUSIVO |
|----|-----|--|---------|---------|------|---------|-----------|

Especificação : Chá alimentação, caixa com 10 unidades, uso alimentício, sabores variados, apresentação sachê, validade 02 meses. Caixa contendo 10 sachês. Sachê com 10 gramas.

|    |                        |  |         |         |       |         |           |
|----|------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 90 | LEITE CONDENSADO LATA, |  | 700,000 | UNIDADE | 13,01 | 9107,00 | EXCLUSIVO |
|----|------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

|    |                  |  |          |         |       |          |           |
|----|------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 91 | LEITE EM PÓ 1 KG |  | 1215,000 | UNIDADE | 45,64 | 55452,60 | EXCLUSIVO |
|----|------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

Especificação : Integral, solúvel, instantâneo, não podendo ser modificado. Acondicionado em embalagem de 1 kg, confeccionada em plástico resistente, original de fábrica, contendo no corpo da embalagem, especificações dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento e dados nutricionais. Não deve conter perfurações, principalmente nas emendas não deve apresentar manchas escuras, deve desmanchar facilmente na água deve estar seco e solto não deve apresentar cor alaranjada ou amarela forte, cheiro azedo ou rançoso. o produto deverá ter registro e atender as postarias 369/97 do Ministério da agricultura ou abastecimento e a portaria 451/97 do Ministério da Saúde bem como a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA.

|    |                 |  |           |            |       |           |                    |
|----|-----------------|--|-----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 92 | PAO FRANCES 50G |  | 12340,000 | QUILOGRAMA | 33,30 | 410922,00 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|----|-----------------|--|-----------|------------|-------|-----------|--------------------|

Especificação : FRESCO DO DIA COM 50G DE PESO, PREPARADO COM FARINHA E TRIGO

|    |           |  |         |            |       |          |           |
|----|-----------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 93 | TANGERINA |  | 700,000 | QUILOGRAMA | 34,37 | 24059,00 | EXCLUSIVO |
|----|-----------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|

Especificação : De primeira qualidade, tamanho médio, tenros, com coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

|    |       |  |         |            |      |         |           |
|----|-------|--|---------|------------|------|---------|-----------|
| 94 | MANGA |  | 600,000 | QUILOGRAMA | 8,72 | 5232,00 | EXCLUSIVO |
|----|-------|--|---------|------------|------|---------|-----------|

Especificação : In natura, do tipo regional, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, casca lisa, de tamanho e coloração uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

|    |           |  |          |            |      |         |           |
|----|-----------|--|----------|------------|------|---------|-----------|
| 95 | MACAXEIRA |  | 1250,000 | QUILOGRAMA | 6,26 | 7825,00 | EXCLUSIVO |
|----|-----------|--|----------|------------|------|---------|-----------|

Especificação : Apresentando grau de maturação adequado para o consumo, com ausência de sujidades, e com coloração característica. Deve apresentar acondicionada em sacos de polietileno de espessura 150 mm, hermeticamente fechado. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve pesar 1kg.





|    |              |  |         |            |       |         |           |
|----|--------------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 96 | PIMENTÃO     |  | 100,000 | QUILOGRAMA | 12,00 | 1200,00 | EXCLUSIVO |
| 97 | ACAFAO EM PÓ |  | 280,000 | UNIDADE    | 5,18  | 1450,40 | EXCLUSIVO |

*Especificação : AÇAFRÃO EM PÓ, aglomerado filamentosos em pó homogêneo, cor: pardo-avermelhada. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos PET com capacidade de aproximadamente 50 g, contendo data de fabricação máximo de 30 dias e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.*

|    |                 |  |         |         |       |         |           |
|----|-----------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 98 | SUCO EM PÓ 1 KG |  | 392,000 | UNIDADE | 24,71 | 9686,32 | EXCLUSIVO |
|----|-----------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Aroma e corante de acordo com o sabor escolhido na ordem de compra. Isento de misturas de outra espécie que não sejam características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 1 kg, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|    |                  |  |         |            |       |          |           |
|----|------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 99 | PERA DE PRIMEIRA |  | 810,000 | QUILOGRAMA | 15,01 | 12158,10 | EXCLUSIVO |
|----|------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : De primeira qualidade, tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes e com brilho, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|     |                                     |  |          |            |       |          |           |
|-----|-------------------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 100 | MACA DE PRIMEIRA IN NATURA VERMELHA |  | 1310,000 | QUILOGRAMA | 15,91 | 20842,10 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : De primeira qualidade, tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes e com brilho, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|     |        |  |          |            |      |         |           |
|-----|--------|--|----------|------------|------|---------|-----------|
| 101 | BANANA |  | 1410,000 | QUILOGRAMA | 6,77 | 9545,70 | EXCLUSIVO |
|-----|--------|--|----------|------------|------|---------|-----------|

*Especificação : da prata, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|     |                |  |          |            |       |           |                    |
|-----|----------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 102 | PAO MASSA FINA |  | 8000,000 | QUILOGRAMA | 43,47 | 347760,00 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|-----|----------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|

*Especificação : PAO DOCE PESANDO NO MINOMO 50G FABRICADO COM ATE FRESCO DO DIA*

|     |                |  |          |            |       |           |                    |
|-----|----------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|
| 103 | SALGADO ASSADO |  | 2000,000 | QUILOGRAMA | 70,80 | 141600,00 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
|-----|----------------|--|----------|------------|-------|-----------|--------------------|

*Especificação : Salgado assado pesando em média 105 gramas.*

|     |               |  |         |            |       |          |           |
|-----|---------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 104 | SALGADO FRITO |  | 700,000 | QUILOGRAMA | 88,00 | 61600,00 | EXCLUSIVO |
|-----|---------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Salgado frito pesando em média 70 gramas.*

|     |                            |  |          |         |      |          |           |
|-----|----------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|
| 105 | FEIJAO CARIOQUINHA, TIPO 1 |  | 1850,000 | UNIDADE | 7,95 | 14707,50 | EXCLUSIVO |
|-----|----------------------------|--|----------|---------|------|----------|-----------|

*Especificação : De primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%. Isento de material terroso, parasitas, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não deve conter perfurações (carunchos), não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos, sem brilho, brotando, não devem apresentar cheiro estranho (inseticida) quando o pacote for aberto. Acondicionado em embalagem de 01kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, safra, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério de Saúde*





|     |                             |  |         |         |      |        |           |
|-----|-----------------------------|--|---------|---------|------|--------|-----------|
| 106 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500G |  | 220,000 | UNIDADE | 4,50 | 990,00 | EXCLUSIVO |
|-----|-----------------------------|--|---------|---------|------|--------|-----------|

*Especificação : Produto a base de arroz, livre de gluten, 0% 9zero por cento) de gordura trans, sem ovoc. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes com 500 (quinhentas) gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade de no mínimo 08 (oito) meses a contar da data de entrega.*

|     |                     |  |          |         |       |          |           |
|-----|---------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 107 | OLEO DE SOJA 900ML. |  | 1330,000 | UNIDADE | 10,66 | 14177,80 | EXCLUSIVO |
|-----|---------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Óleo de soja, comestível, de origem vegetal, refinado, transparente com cheiro e gosto próprios, isenta de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Acondicionado em embalagem de plástico de 900 ml, não deve estar amassada, não deve conter perfurações. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde e validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.*

|     |                             |  |         |         |       |         |           |
|-----|-----------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 108 | FARINHA DE MANDIOCA AMARELA |  | 570,000 | UNIDADE | 13,82 | 7877,40 | EXCLUSIVO |
|-----|-----------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : FARINHA DE MANDIOCA. Tipo 1, Amarela, seca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem deverá estar intacta, em pacote de polietileno transparente sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade mínimo de 5 meses e data de Fabricação máximo de 30 dias. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|     |                |  |         |         |       |         |           |
|-----|----------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 109 | POLVILHO DOCE, |  | 720,000 | UNIDADE | 11,02 | 7934,40 | EXCLUSIVO |
|-----|----------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Origem do amido de mandioca, tipo grupo fécula de primeira qualidade, não contém glúten, coloração branca, isento de misturas de outra espécie que não seja características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 1 kg, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde*

|     |                   |  |          |         |       |          |           |
|-----|-------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 110 | MARGARINA COM SAL |  | 1050,000 | UNIDADE | 11,24 | 11802,00 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal, com 70% de lípidios, fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. A embalagem deverá conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido de 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.*

|     |                       |  |         |            |       |          |           |
|-----|-----------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 111 | LINGUIÇA TIPO TOSCANA |  | 470,000 | QUILOGRAMA | 23,40 | 10998,00 | EXCLUSIVO |
|-----|-----------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Linguiça toscana de primeira qualidade, restritada em sacos de polietileno, com etiquetas de identificação e validade. embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|     |                         |  |         |            |       |          |           |
|-----|-------------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 112 | LINGUIÇA TIPO CALABRESA |  | 600,000 | QUILOGRAMA | 27,85 | 16710,00 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|





*Especificação : Linguíça calabresa - Grossa, embalada a vácuo, acondicionada em embalagem plástica atóxica e resistente contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99.*

|     |               |  |         |       |       |          |           |
|-----|---------------|--|---------|-------|-------|----------|-----------|
| 113 | BARRA DE GELO |  | 700,000 | BARRA | 20,05 | 14035,00 | EXCLUSIVO |
|-----|---------------|--|---------|-------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Gelo em barra 10 kg, produzido com água potável e filtrada.*

|     |                         |  |         |         |      |         |           |
|-----|-------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 114 | PIMENTA DO REINO 200G , |  | 330,000 | UNIDADE | 6,34 | 2092,20 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : obtido de espécimes vegetais genuínos grãos são e limpos com cheiro aromático e sabor próprio isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 200 gramas resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proceder. Administrativos determinados pela ANVISA*

|     |                               |  |          |       |       |          |                       |
|-----|-------------------------------|--|----------|-------|-------|----------|-----------------------|
| 115 | REFRIGERANTE GARRAFA 2 LITROS |  | 1245,000 | FARDO | 72,48 | 90237,60 | AMPLA<br>CONCORRÊNCIA |
|-----|-------------------------------|--|----------|-------|-------|----------|-----------------------|

*Especificação : original, podendo ser sabor de guaraná, cola, laranja ou uva. Água gaseificada, com aroma natural, sabor suave, embalagem pet, contendo 2 L, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Fardo com 6 unidades, qualidade reconhecida nacionalmente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde.*

|     |                           |  |          |            |       |          |           |
|-----|---------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|
| 116 | POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ |  | 1100,000 | QUILOGRAMA | 19,93 | 21923,00 | EXCLUSIVO |
|-----|---------------------------|--|----------|------------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Selecionada, homogeneizada, congelada, sem conservante, não fermentada e isento de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano com SI (selo de inspeção sagri/mapa)... Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme acordo com a resolução 12/78 da CNNPA*

|     |                  |  |          |         |       |          |           |
|-----|------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|
| 117 | LEITE EM PÓ 400G |  | 1750,000 | UNIDADE | 15,83 | 27702,50 | EXCLUSIVO |
|-----|------------------|--|----------|---------|-------|----------|-----------|

*Especificação : Leite em pó integral, fibra, permeado de soro de leite natural com minerais (cálcio, ferro, zinco, vitamina C, vitamina E, vitamina A e vitamina D) e emulsificante lecitina de soja, sem glúten sem adição de açúcar, apenas açúcares naturalmente presentes no leite, solúvel, instantâneo, não podendo ser modificado. Acondicionado em embalagem de 400g, confeccionado em plástico ou lata, original de fábrica. Contendo na embalagem informações do fabricante e data de vencimento. No caso de lata, não devem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, não devem conter perfurações, principalmente nas emendas, não devem soltar ar com cheiro de azedo ou podre quando abertos, não deve apresentar manchas escuras e ferrugem na parte interna. O leite deve desmanchar facilmente na água, deve estar seco e solto, não deve apresentar cor alaranjada ou amarela forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras ou esverdeadas, (mofo). O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|     |        |  |          |            |      |         |           |
|-----|--------|--|----------|------------|------|---------|-----------|
| 118 | TOMATE |  | 1050,000 | QUILOGRAMA | 9,40 | 9870,00 | EXCLUSIVO |
|-----|--------|--|----------|------------|------|---------|-----------|

|     |                      |  |         |            |       |         |           |
|-----|----------------------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 119 | PIMENTAO DE PRIMEIRA |  | 170,000 | QUILOGRAMA | 14,07 | 2391,90 | EXCLUSIVO |
|-----|----------------------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|

*Especificação : In natura, verde, de primeira qualidade, tamanho médio, inteiros, tenros, com coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.*

|     |                            |  |        |            |       |         |           |
|-----|----------------------------|--|--------|------------|-------|---------|-----------|
| 120 | CARNE BOVINA DE 1ª MAMINHA |  | 50,000 | QUILOGRAMA | 48,86 | 2443,00 | EXCLUSIVO |
|-----|----------------------------|--|--------|------------|-------|---------|-----------|

|     |             |  |        |       |       |         |           |
|-----|-------------|--|--------|-------|-------|---------|-----------|
| 121 | CHÁ DIVERSO |  | 20,000 | CAIXA | 75,28 | 1505,60 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------|--|--------|-------|-------|---------|-----------|

|     |                         |  |          |         |      |         |           |
|-----|-------------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|
| 122 | MACARRAO TIPO CONCHINHA |  | 1280,000 | UNIDADE | 6,34 | 8115,20 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|





*Especificação : Sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma podendo conter ovo ou não. Embalagem com 500g. Contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo) não devem estar com cheiro de mofo não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos.) devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O produto deverá esta de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde*

|     |                                |  |         |         |      |         |           |
|-----|--------------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 123 | FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, |  | 180,000 | UNIDADE | 6,29 | 1132,20 | EXCLUSIVO |
|-----|--------------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : enriquecida com ferro e ácido fólico, contém glúten, contém derivados de trigo, pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Coloração branca, de alta qualidade. Isento de misturas de outra espécie que não sejam características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 1 kg, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|     |                               |  |         |         |      |         |           |
|-----|-------------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 124 | FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO |  | 350,000 | UNIDADE | 6,20 | 2170,00 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico), coloração branca, de alta qualidade. Isento de misturas de outra espécie que não sejam características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 1 kg, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde*

|     |                          |  |         |         |       |         |           |
|-----|--------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 125 | PALMITO EM CONSERVA 560G |  | 200,000 | UNIDADE | 28,34 | 5668,00 | EXCLUSIVO |
|-----|--------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : PALMITO EM CONSERVA 560 G - PALMITO, em conserva embalagem contendo mínimo de 300g, drenado, em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da data de entrega.*

|     |          |  |         |         |       |         |           |
|-----|----------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 126 | AMENDOIM |  | 160,000 | UNIDADE | 15,60 | 2496,00 | EXCLUSIVO |
|-----|----------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Amendoim Torrado, acondicionada em pacotes de polietileno Embalagem contendo no mínimo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 13/77 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.*

|     |                    |  |         |         |      |         |           |
|-----|--------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 127 | MILHO PARA PIPOCA, |  | 960,000 | UNIDADE | 5,28 | 5068,80 | EXCLUSIVO |
|-----|--------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|



*Especificação : Grãos de milho, selecionados e inteiros, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, sem perfurações, carunchos, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC - Serviços de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 gramas. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega*

|     |                         |  |         |         |       |         |           |
|-----|-------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 128 | AMIDO DE MILHO 500G PCT |  | 700,000 | UNIDADE | 12,19 | 8533,00 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Tipo 1 de ótima qualidade, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de misturas de outra espécie que não sejam características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 500g, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|     |                            |  |         |         |       |         |           |
|-----|----------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 129 | MASSA PARA MINGAU DE ARROZ |  | 200,000 | UNIDADE | 14,97 | 2994,00 | EXCLUSIVO |
|-----|----------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Farinha de arroz enriquecidas com ferro e ácido fólico açúcar, sais minearis, fosfato de sodio dibasico, carbonato de calcio fumarato ferroso, com embalagem em lata com 400g. Contendo no corpo da embalagem especificações dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento e dados nutricionais. Não deve conter perfurações, principalmente nas emendas se for lata não deve vir amassada ou perfurada, não deve apresentar manchas escuras, deve estar seco e solto cheiro azedo ou rançoso. o produto deverá ter registro e atender as postarias 369/97 do Ministério da agricultura ou abastecimento e a portaria 451/97 do Ministério da Saúde bem como a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA.*

|     |                |  |         |         |      |         |           |
|-----|----------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 130 | CREMOGENA 200G |  | 300,000 | UNIDADE | 6,18 | 1854,00 | EXCLUSIVO |
|-----|----------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : Amido, Açúcar, Cacau em Pó, Vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e Ácido Fólico) e Minerais (Ferro e Zinco), Antiumectante Fosfato Tricálcico e Aromatizante. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plá de 500 G, limpos e não violados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo nutricional, com data de fabricação e validade impressa na embalagem de acordo com a resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA e Registro no Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde*

|     |       |  |         |         |       |         |           |
|-----|-------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 131 | AVEIA |  | 400,000 | UNIDADE | 14,32 | 5728,00 | EXCLUSIVO |
|-----|-------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Aveia em flocos finos, condicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e*

|     |                      |  |         |         |      |         |           |
|-----|----------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 132 | FUBA DE MILHO MIMOSO |  | 150,000 | UNIDADE | 6,99 | 1048,50 | EXCLUSIVO |
|-----|----------------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

*Especificação : produzido a partir de gra o de milho de primeira qualidade, produto amarelo, de aspecto fino, livre de umidade, contendo ferro e ácido fólico, embalagem plastica transparente 1,0 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.*

|     |              |  |         |         |      |         |           |
|-----|--------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 133 | GELATINA 90G |  | 250,000 | UNIDADE | 7,72 | 1930,00 | EXCLUSIVO |
|-----|--------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|



Especificação : gelatina comum, sabores variados, em embalagem com peso médio de 90 g, com data de fabricação e validade. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto.

|     |             |  |         |         |      |         |           |
|-----|-------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|
| 134 | PIPOCA DOCE |  | 300,000 | UNIDADE | 8,44 | 2532,00 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------|--|---------|---------|------|---------|-----------|

Especificação : PIPOCA DOCE- (milho e açúcar): pacotes contendo 20 unidades de 15 gramas, 0% de gordura trans, super torradas, sem conservantes. Data de fabricação, lote, data de validade e informações nutricionais impresso na embalagem. Conservação adequada de acordo com Resolução 12/78 da CNNPA

|     |           |  |         |            |       |         |           |
|-----|-----------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 135 | MORTADELA |  | 260,000 | QUILOGRAMA | 12,82 | 3333,20 | EXCLUSIVO |
|-----|-----------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|

Especificação : Mortadela sem gordura, peça c/ 3,1 kg variedade mortadela, tipo preparação cozido, composição sem toucinho em cubos, apresentação peça inteira, estado de conservação resfriado. Produto com data de validade impressa individualmente na embalagem de acordo com a resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA e Registro no Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde.

|     |       |  |         |            |       |         |           |
|-----|-------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 136 | BACON |  | 140,000 | QUILOGRAMA | 38,46 | 5384,40 | EXCLUSIVO |
|-----|-------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|

Especificação : "Bacon, industrializado, de primeira qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir datada de entrega."

|     |        |  |         |            |       |          |           |
|-----|--------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 137 | AMEIXA |  | 180,000 | QUILOGRAMA | 69,71 | 12547,80 | EXCLUSIVO |
|-----|--------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|

Especificação : De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

|     |         |  |         |            |       |         |           |
|-----|---------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 138 | ABACATE |  | 600,000 | QUILOGRAMA | 14,22 | 8532,00 | EXCLUSIVO |
|-----|---------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|

Especificação : In natura, especial, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

|     |              |  |         |       |      |         |           |
|-----|--------------|--|---------|-------|------|---------|-----------|
| 139 | COUVE FOLHA, |  | 530,000 | MAÇOS | 6,66 | 3529,80 | EXCLUSIVO |
|-----|--------------|--|---------|-------|------|---------|-----------|

Especificação : "COUVE FOLHA, Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde ouroxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Molho deno mínimo 7 folhas"

|     |                                   |  |         |       |      |         |           |
|-----|-----------------------------------|--|---------|-------|------|---------|-----------|
| 140 | ALFACE DE PRIMEIRO TIPO MANTEIGA, |  | 480,000 | MAÇOS | 6,60 | 3168,00 | EXCLUSIVO |
|-----|-----------------------------------|--|---------|-------|------|---------|-----------|

Especificação : Em pé apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. ALFACE, de primeira, tipo manteiga, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA

|     |               |  |         |         |       |         |           |
|-----|---------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 141 | OREGANO 250G, |  | 220,000 | UNIDADE | 36,29 | 7983,80 | EXCLUSIVO |
|-----|---------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|



Especificação : "OREGANO 250 G - orégano em folhas secas obtido de espécimes vegetais genuínos limpos de coloração verde pardacenta com cheiro aromático e sabor próprio isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 250 gramas resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proceder. Administrativos determinados pela ANVISA."

|     |                    |  |         |         |       |         |           |
|-----|--------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 142 | CANELA EM PO 250G, |  | 280,000 | UNIDADE | 23,32 | 6529,60 | EXCLUSIVO |
|-----|--------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

Especificação : em pó fina homogênea obtida da casca de espécimes vegetais genuínos. Isento de misturas de outra espécie que não sejam características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal. Embalagem de 250g, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

|     |                      |  |         |         |       |         |           |
|-----|----------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 143 | CRAVO DA INDIA 250G, |  | 100,000 | UNIDADE | 52,21 | 5221,00 | EXCLUSIVO |
|-----|----------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|

Especificação : In Natura - embalagem contendo 250 G, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

|     |                           |  |          |         |      |         |           |
|-----|---------------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|
| 144 | ACHOCOLATADO EM PO 400 GR |  | 1320,000 | UNIDADE | 6,44 | 8500,80 | EXCLUSIVO |
|-----|---------------------------|--|----------|---------|------|---------|-----------|

Especificação : Instantâneo, tradicional, a base de Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, D3, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12), minerais (ferro e zinco), emulsificante lecitina de soja e aromatizante, embalagem de 400 g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA

|     |                                    |  |         |         |       |          |           |
|-----|------------------------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|
| 145 | LEITE DE SOJA LACTOSE - 400 GRAMAS |  | 450,000 | UNIDADE | 33,93 | 15268,50 | EXCLUSIVO |
|-----|------------------------------------|--|---------|---------|-------|----------|-----------|

Especificação : LEITE EM PÓ Nº1 de PRIMEIRA QUALIDADE - Formula: 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 tricálcico, vitamina C, cloreto de colina, L-triptofano, taurina, cloreto de sódio, L-metionina, inositol, L-carnitina, sulfatos ferroso e de zinco, vitaminas A, D e E pantotenato de cálcio, niacina, vitaminas B12 e B2 ?-caroteno, sulfato de manganês, vitaminas B1 e B6 sulfato cúprico, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K, biotina, regulador de acidez hidróxido de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com 400g, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

|     |   |  |         |         |       |          |           |
|-----|---|--|---------|---------|-------|----------|-----------|
| 146 | LEITE EM PÓ DESNATADO LATA COM NO MINIMO 400G |  | 500,000 | UNIDADE | 26,41 | 13205,00 | EXCLUSIVO |
|-----|---|--|---------|---------|-------|----------|-----------|



*Especificação : Ingredientes. Leite semidesnatado com minerais ferro e zinco (pirofosfato férrico e sulfato de zinco), vitaminas C, A, D e E (L-ascorbato de sódio, acetato de retinila e colecalciferol) e emulsificante lecitina de soja. não podendo ser modificado. Acondicionado em embalagem de 400g, confeccionado em plástico ou lata, original de fábrica. Contendo na embalagem informações do fabricante e data de vencimento. No caso de lata, não devem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, não devem conter perfurações, principalmente nas emendas, não devem soltar ar com cheiro de azedo ou podre quando abertos, não deve apresentar manchas escuras e ferrugem na parte interna. O leite deve desmanchar facilmente na água, deve estar seco e solto, não deve apresentar cor alaranjada ou amarela forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras ou esverdeadas, (mofo). O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Ninho ou Similar.*

|     |                     |  |        |         |      |        |           |
|-----|---------------------|--|--------|---------|------|--------|-----------|
| 147 | DOCE DE GOIABA 400G |  | 40,000 | UNIDADE | 8,23 | 329,20 | EXCLUSIVO |
|-----|---------------------|--|--------|---------|------|--------|-----------|

*Especificação : Elaborada com Polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido, estabilizante pectina e acidulante ácido cítrico. Embalagem de 400g limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|     |                      |  |         |            |       |         |           |
|-----|----------------------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 148 | BERINJELA TIPO COMUM |  | 100,000 | QUILOGRAMA | 12,60 | 1260,00 | EXCLUSIVO |
|-----|----------------------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|

*Especificação : In natura, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, casca lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|     |                        |  |         |            |        |          |           |
|-----|------------------------|--|---------|------------|--------|----------|-----------|
| 149 | ACHOCOLATADO EM PÓ     |  | 40,000  | FARDO      | 212,92 | 8516,80  | EXCLUSIVO |
| 150 | AÇUCAR                 |  | 60,000  | FARDO      | 132,69 | 7961,40  | EXCLUSIVO |
| 151 | ADOÇANTE LIQUIDO 100ML |  | 1,000   | CAIXA      | 124,81 | 124,81   | EXCLUSIVO |
| 152 | ALHO IN NATURA         |  | 55,000  | QUILOGRAMA | 27,30  | 1501,50  | EXCLUSIVO |
| 153 | AMIDO DE MILHO MAIZENA |  | 40,000  | FARDO      | 259,82 | 10392,80 | EXCLUSIVO |
| 154 | ARROZ TIPO 1           |  | 150,000 | FARDO      | 195,95 | 29392,50 | EXCLUSIVO |
| 155 | BETERRABA IN NATURA    |  | 200,000 | QUILOGRAMA | 7,01   | 1402,00  | EXCLUSIVO |

*Especificação : A granel, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução CNNPA nº12/1978.*

|     |                         |  |          |            |        |          |                    |
|-----|-------------------------|--|----------|------------|--------|----------|--------------------|
| 156 | BISCOITO DOCE 400G      |  | 100,000  | CAIXA      | 128,86 | 12886,00 | EXCLUSIVO          |
| 157 | CAFE TORRADO/MOIDO 250G |  | 5000,000 | UNIDADE    | 16,75  | 83750,00 | AMPLA CONCORRÊNCIA |
| 158 | CEBOLA IN NATURA        |  | 540,000  | QUILOGRAMA | 5,86   | 3164,40  | EXCLUSIVO          |
| 159 | CENOURA IN NATURA       |  | 500,000  | QUILOGRAMA | 7,32   | 3660,00  | EXCLUSIVO          |



*Especificação : Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, íntacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 (oitenta) gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 05 (cinco) kg, transportado em caixas vazadas de polietileno.*

|     |                        |  |         |            |       |          |           |
|-----|------------------------|--|---------|------------|-------|----------|-----------|
| 160 | CORANTE EM PÓ 200G     |  | 140,000 | QUILOGRAMA | 20,12 | 2816,80  | EXCLUSIVO |
| 161 | FIGADO DE 1ª QUALIDADE |  | 400,000 | QUILOGRAMA | 26,16 | 10464,00 | EXCLUSIVO |

*Especificação : Fígado bovino, produto de primeira qualidade, livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante condicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Lei Municipal de Vigilância Sanitária n. 5504/99*

|     |           |  |        |       |        |         |           |
|-----|-----------|--|--------|-------|--------|---------|-----------|
| 162 | CREMOGEMA |  | 13,000 | CAIXA | 367,39 | 4776,07 | EXCLUSIVO |
|-----|-----------|--|--------|-------|--------|---------|-----------|

*Especificação : Amido, Açúcar, Cacau em Pó, Vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e Ácido Fólico) e Minerais (Ferro e Zinco), Antiumectante Fosfato Tricálcico e Aromatizante. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plá de 500 G, limpos e não violados, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo nutricional, com data de fabricação e validade impressa na embalagem de acordo com a resolução 12/78 da Comissão de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA e Registro no Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde*

|     |  |  |         |            |        |          |           |
|-----|--|--|---------|------------|--------|----------|-----------|
| 163 | EXTRATO DE TOMATE TRADICIONAL 340G                                       |  | 50,000  | CAIXA      | 120,98 | 6049,00  | EXCLUSIVO |
| 164 | FARINHA DE TRIGO FERMENTO  |  | 10,000  | FARDO      | 73,77  | 737,70   | EXCLUSIVO |
| 165 | FECULA DE MANDIOCA TAPIOCA   |  | 20,000  | FARDO      | 145,05 | 2901,00  | EXCLUSIVO |
| 166 | FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I  |  | 18,000  | FARDO      | 247,90 | 4462,20  | EXCLUSIVO |
| 167 | FLOCÃO ARROZ   |  | 48,000  | FARDO      | 78,67  | 3776,16  | EXCLUSIVO |
| 168 | FLOCÃO MILHO   |  | 48,000  | FARDO      | 80,30  | 3854,40  | EXCLUSIVO |
| 169 | LEITE EM PÓ MODIFICADO (COMPL. LEITE MATERNO) C/ MALTOSE E SAIS MINERAIS |  | 10,000  | LATA       | 210,43 | 2104,30  | EXCLUSIVO |
| 170 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE  |  | 15,000  | LATA       | 59,43  | 891,45   | EXCLUSIVO |
| 171 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE 2  |  | 10,000  | LATA       | 90,85  | 908,50   | EXCLUSIVO |
| 172 | MARGARINA 500MG  |  | 48,000  | CAIXA      | 163,92 | 7868,16  | EXCLUSIVO |
| 173 | MASSA PRONTA PARA BOLO 450G  |  | 24,000  | CAIXA      | 95,25  | 2286,00  | EXCLUSIVO |
| 174 | MILHO DE CANJICA   |  | 24,000  | FARDO      | 81,57  | 1957,68  | EXCLUSIVO |
| 175 | MILHO PARA PIPOCA  |  | 12,000  | FARDO      | 103,02 | 1236,24  | EXCLUSIVO |
| 176 | MILHO VERDE  |  | 12,000  | CAIXA      | 119,28 | 1431,36  | EXCLUSIVO |
| 177 | MOLHO DE TOMATE (SACHE)  |  | 12,000  | CAIXA      | 95,37  | 1144,44  | EXCLUSIVO |
| 178 | OLEO DE SOJA 900ML   |  | 12,000  | CAIXA      | 203,33 | 2439,96  | EXCLUSIVO |
| 179 | PROTEINA DE SOJA   |  | 60,000  | QUILOGRAMA | 22,92  | 1375,20  | EXCLUSIVO |
| 180 | POLPA DE FRUTAS DIVERSAS CONGELADA 1K                                    |  | 600,000 | QUILOGRAMA | 18,54  | 11124,00 | EXCLUSIVO |
| 181 | SAL REFINADO 1K  |  | 4,000   | FARDO      | 53,19  | 212,76   | EXCLUSIVO |
| 182 | SARDINHA PALMEIRA  |  | 12,000  | CAIXA      | 349,09 | 4189,08  | EXCLUSIVO |
| 183 | SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA  |  | 24,000  | CAIXA      | 68,36  | 1640,64  | EXCLUSIVO |
| 184 | TEMPERO PRONTO PARA CARNE  |  | 120,000 | PACOTE     | 6,35   | 762,00   | EXCLUSIVO |



|     |                            |  |         |         |       |         |           |
|-----|----------------------------|--|---------|---------|-------|---------|-----------|
| 185 | VINAGRE ALCOOL 500ML       |  | 12,000  | CAIXA   | 40,84 | 490,08  | EXCLUSIVO |
| 186 | MACARRAO PARA LASANHA 500G |  | 100,000 | UNIDADE | 11,35 | 1135,00 | EXCLUSIVO |

*Especificação : Feita de Farinha de Trigo Especial Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Água, Gordura Vegetal, Sal e Açúcar. Conservantes: Sorbato de Potássio e Propionato de Cálcio, Betacaroteno, Correspondente a 2.000 a 4.000 UI de Vitamina A por Kg. Embalagem com 500 g. Contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo) não devem estar com cheiro de mofo não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos,) devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O produto deverá esta de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.*

|     |                              |  |         |            |        |          |           |
|-----|------------------------------|--|---------|------------|--------|----------|-----------|
| 187 | MARGARINA 1K                 |  | 250,000 | CAIXA      | 167,91 | 41977,50 | EXCLUSIVO |
| 188 | FLOCÃO DE ARROZ PCT 500G     |  | 110,000 | UNIDADE    | 28,87  | 3175,70  | EXCLUSIVO |
| 189 | FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 KG |  | 50,000  | QUILOGRAMA | 9,92   | 496,00   | EXCLUSIVO |

*Especificação : de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%. Isento de material terroso, parasitas, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Não deve conter perfurações (carunchos), não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos, sem brilho, brotando, não devem apresentar cheiro estranho (inseticida) quando o pacote for aberto. Acondicionado em embalagem de 01kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, safra, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério de Saúde*

|     |                                |  |         |            |       |         |           |
|-----|--------------------------------|--|---------|------------|-------|---------|-----------|
| 190 | FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1K |  | 100,000 | UNIDADE    | 12,74 | 1274,00 | EXCLUSIVO |
| 191 | BISCOITO DE AGUA E SAL         |  | 250,000 | PACOTE     | 6,89  | 1722,50 | EXCLUSIVO |
| 192 | FRANGO CONGELADO               |  | 200,000 | QUILOGRAMA | 12,16 | 2432,00 | EXCLUSIVO |
| 193 | CORANTE NATURAL 500GRAMAS      |  | 20,000  | UNIDADE    | 11,57 | 231,40  | EXCLUSIVO |

*Especificação : Corante a base de urucum triturado em po fino.*

|     |                     |  |           |            |        |          |           |
|-----|---------------------|--|-----------|------------|--------|----------|-----------|
| 194 | PIMENTA DO REINO    |  | 10,000    | QUILOGRAMA | 73,48  | 734,80   | EXCLUSIVO |
| 195 | CRAVO DA INDIA 250G |  | 120,000   | QUILOGRAMA | 134,45 | 16134,00 | EXCLUSIVO |
| 196 | REFRIGERANTE 2L     |  | 80,000    | UNIDADE    | 11,32  | 905,60   | EXCLUSIVO |
| 197 | PÃO FRANCES         |  | 38000,000 | UNIDADE    | 1,29   | 49020,00 | EXCLUSIVO |
| 198 | PAO MASSA FINA.     |  | 10800,000 | UNIDADE    | 1,65   | 17820,00 | EXCLUSIVO |

*Especificação : pão doce fresco fabricado diariamente.*

|     |   |  |         |            |       |        |           |
|-----|---|--|---------|------------|-------|--------|-----------|
| 199 | MILHO CANJICA AMARELO, PACOTE DE 500 GR |  | 100,000 | UNIDADE    | 6,99  | 699,00 | EXCLUSIVO |
| 200 | LINGUIÇA CALABRESA                      |  | 30,000  | QUILOGRAMA | 27,85 | 835,50 | EXCLUSIVO |
| 201 | LEITE CONDENSADO LATA                   |  | 80,000  | UNIDADE    | 11,05 | 884,00 | EXCLUSIVO |

*Especificação : Leite condensado, de 1ª qualidade, constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de 395g rotulada com papel impresso, o produto deverá ter registro e atender as postarias 369/97 do Ministério da agricultura ou abastecimento e a portaria 451/97 do Ministério da Saúde bem como a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA.*

|     |                               |  |        |       |       |        |           |
|-----|-------------------------------|--|--------|-------|-------|--------|-----------|
| 202 | FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO |  | 10,000 | FARDO | 43,82 | 438,20 | EXCLUSIVO |
|-----|-------------------------------|--|--------|-------|-------|--------|-----------|



*Especificação : enriquecida com ferro e ácido fólico, contém glúten, contém derivados de trigo, pode conter centeio, cevada, aveia e soja. Coloração branca, de alta qualidade. Isento de misturas de outra espécie que não sejam características do produto (resíduos e/ou impurezas). Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem de 1 kg, limpa, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto tudo de acordo com a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA, as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde*

|     |           |  |        |       |       |         |           |
|-----|-----------|--|--------|-------|-------|---------|-----------|
| 203 | MILHARINA |  | 20,000 | FARDO | 58,69 | 1173,80 | EXCLUSIVO |
|-----|-----------|--|--------|-------|-------|---------|-----------|

*Especificação : Ingredientes: Farinha De Milho Flocada (geneticamente Modificado A Partir Do Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes) Ferro E Ácido Fólico (vitamina B9). Não Contém Glúten, produto deve esta com sua características físicas intactas , NÃO devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), NÃO devem estar com cheiro de mofo, acondicionado em embalagem com 500gr. Na embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. FARDO COM 20 UNIDADES*

|     |  |  |        |            |        |         |           |
|-----|--|--|--------|------------|--------|---------|-----------|
| 204 | POLVILHO AZEDO                         |  | 80,000 | QUILOGRAMA | 10,70  | 856,00  | EXCLUSIVO |
| 205 | CARNE BOVINA MOIDA (PATIM OU LOMBO)    |  | 50,000 | QUILOGRAMA | 45,12  | 2256,00 | EXCLUSIVO |
| 206 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM TEMPERO |  | 50,000 | QUILOGRAMA | 16,40  | 820,00  | EXCLUSIVO |
| 207 | LEITE EM PÓ INTEGRAL 1K                |  | 1,000  | FARDO      | 309,67 | 309,67  | EXCLUSIVO |

*Especificação : Integral, solúvel, instantâneo, não podendo ser modificado. Acondicionado em embalagem de 1 kg, confeccionada em plástico resistente, original de fábrica, contendo no corpo da embalagem, especificações dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento e dados nutricionais. Não deve conter perfurações, principalmente nas emendas não deve apresentar manchas escuras, deve desmanchar facilmente na água deve estar seco e solto não deve apresentar cor alaranjada ou amarela forte, cheiro azedo ou rançoso. o produto deverá ter registro e atender as postarias 369/97 do Ministério da agricultura ou abastecimento e a portaria 451/97 do Ministério da Saúde bem como a resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA.*

Total 4.440.557,84

**1.2.1.** O objeto desta contratação está caracterizado conforme a Formalização Inicial da Demanda, Termo de Referência, bem como o que consta do Estudo Técnico Preliminar.

**1.2.2.** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

**1.3.** Os bens objetos desta contratação são caracterizados como bens comuns, uma vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto.





## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

**2.1.** A aquisição para gêneros alimentícios é essencial para garantir o funcionamento eficiente, devido ao Município possuir inúmeras secretarias, que são polos de atendimento, que ofertam benefício e serviços, tanto com atendimento interno e externo, esses polos de atendimento necessitam de reposição necessário, para manter qualidade dos serviços e manter a máquina pública funcionando da melhor forma possível.

### 2.2. Necessidade de Gêneros Alimentícios

A disponibilização de gêneros alimentícios de qualidade é crucial para:

**I. Bem-estar dos colaboradores:** Garantir que os colaboradores tenham acesso a refeições nutritivas contribui para a saúde e a produtividade.

**II. Hospitalidade:** Fornecer alimentos de qualidade para visitantes, parceiros e clientes reforça a imagem positiva da nossa organização.

**III. Eventos Corporativos:** Suprir as necessidades alimentares durante reuniões, treinamentos e eventos internos, promovendo um ambiente agradável e motivador.

**2.5.** A contratação de gêneros alimentícios é uma necessidade estratégica para garantir o bem-estar dos colaboradores, a eficiência operacional e a conformidade com normas de saúde e segurança. Esse investimento é essencial para manter a qualidade dos serviços e a imagem positiva da nossa organização.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

**3.1.** O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à aquisição futura de bens, onde as empresas disponibilizam bens e serviços a preços e prazos certos e registrados em documento específico denominado Ata de Registro de Preços. Neste Sistema, as aquisições são feitas quando melhor convier aos órgãos que integram a Ata, sem, no entanto, estarem necessariamente obrigados a contratar com os fornecedores vencedores do certame.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

**4.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.

**4.2.** Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

**4.3.** Ainda, serão exigidos, para fins de habilitação, os documentos relativos à habilitação jurídica, à qualificação técnica, à regularidade fiscal, social e trabalhista e à qualificação econômico-financeira, conforme a seguir delineados.



**4.4. Relativos à Habilitação Jurídica:** A documentação jurídica a ser apresentada por cada licitante limitar-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada, devendo a existência da pessoa jurídica ser comprovada através de um dos documentos a seguir, conforme o tipo societário, devidamente acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoeempreendedor.gov.br](http://www.portaldoeempreendedor.gov.br) ;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede;
- f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da Assembleia nº a que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

#### **4.5. Relativa à Qualificação Técnica:**

- a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividades pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, a 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, que apresentem no mínimo as seguintes informações: identificação da pessoa jurídica emitente, nome e cargo do signatário, endereço completo do emitente, período de vigência do contrato, objeto contratual, itens e quantitativos executados e outras que entenda necessária;



**I** – O(s) atestado(s) deverá(ão) possuir informações suficiente para qualificar e quantificar o fornecimento, objeto deste pregão, bem como possibilitar a administração confirmar sua veracidade junto ao(s) emissor(es) do(s) atestado(s). A licitante deverá disponibilizará de todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, endereço atual da contratante, telefone e e-mail atual.

**b)** Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

**c)** Alvará de Licença e Funcionamento emitido pelo Órgão Competente da sede onde se estabelece a Licitante;

**d)** Alvará Sanitário (Licença Sanitária) emitido pelo Órgão Competente da sede onde se estabelece a Licitante.

#### **4.6. Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**b)** Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual/Distrital ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

**c)** Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

**I** – Faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a prova de regularidade, quitação ou positiva com efeito de negativa, quando a Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, quando esta não for parte de Certidão Conjunta emitida pela Receita Federal do Brasil;

**d)** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

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

**f)** Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

#### **4.7. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:**



a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Serão aceitos, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

**I** – Empresas optantes pelos sistemas tradicionais de escrituração, incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis incluindo os Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário equivalente;

**II** – Empresas optantes pelo Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis; juntamente com o comprovante de recibo de entrega de escrituração Contábil Digital;

**III** – Sociedade constituída no exercício em curso: original ou fotocópia do Balanço de Abertura;

**IV** – Sociedade constituída a menos de dois anos: original ou fotocópia do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício.

b) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

**b1)** A boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão ser maiores ou igual a 1,0 (um) resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{LG (LIQUIDEZ GERAL)} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL EM LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}}$$

$$\text{SG (SOLVÊNCIA GERAL)} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}}$$

$$\text{LC (LIQUIDEZ CIRCULANTE)} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

**b2)** As fórmulas acima deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.

**b3)** caso o memorial não seja apresentado, a Comissão de Licitação reserva-se o direito de efetuar os cálculos.



c) Certidão Negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

## 5. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

5.1. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, entregas, impostos, taxas, encargos, royalties, decorrentes do fornecimento dos produtos, sem qualquer ônus para o Município de São Domingos do Araguaia;

5.2. Manter a compatibilidade com as obrigações assumidas durante todo o contrato;

5.3. Substituir às suas expensas, todo e qualquer produto que esteja em desacordo com as especificações exigidas e padrões de qualidade exigidos;

5.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo até a entrega dos produtos;

5.5. Responsabilizar-se pelo Fiel cumprimento do prazo de entrega dos produtos;

5.6. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Administração, durante a execução do contrato;

5.7. Comprovar a capacidade de exequibilidade da proposta quando assim solicitado pelo órgão contratante, no tocante ao preço ofertado e as marcas descritas na proposta.

## 6. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

6.1. Rejeitar todo e qualquer produto que não atendem aos requisitos constantes nas especificações na planilha descritiva;

6.2. Efetuar o pagamento na forma e no prazo estabelecido no Contrato e/ou Empenho.

## 7. EXECUÇÃO DO OBJETO:

### 7.1. Condições de Entrega:

7.1.1. Todos os custos com imposto, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que porventura ocorrerem serão de responsabilidade da empresa Contratada.

7.1.2. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os serviços, nas quantidades estimadas e com qualidades de consumo, promovendo sua substituição quando necessário;

### 7.2. Local de Entrega:

7.2.1. O prazo de início de execução do objeto deverá ser de: 05 (cinco) dias úteis, **a partir da data de assinatura do contrato ou recebimento da ordem de serviço/ou compra**, podendo este prazo, ser prorrogado, desde que analisadas e aceitas as razões do pedido de prorrogação pela Secretaria, acompanhada da nota





fiscal emitida referente ao material requisitado e entregue, devendo esta ser conferida e atestada por servidor designado.

**7.2.2.** A entrega será acompanhado por servidor (es) responsável (eis) indicados pela Contratante a título de acompanhamento, fiscalização e recebimento, devendo o servidor responsável, conforme o caso, atestar formalmente no verso da Nota Fiscal de fornecimento respectivamente executados que os mesmos foram prestados de acordo com o especificado neste estudo e no Instrumento Contratual.

### **7.3. Forma e Prazo de Entrega:**

**7.3.1.** Os materiais deverão ser entregues no local especificado, conforme solicitação da Secretaria e qualquer despesa deverá ser de responsabilidade da contratada.

**7.3.2.** O objeto deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, etc. – atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições do artigo 39, inciso VIII da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

**7.3.3.** Prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias a contar da data de abertura das propostas de preço.

**7.3.4.** A Alimentação, transporte e demais custos com os profissionais responsáveis por fornecer/prestar os serviços serão por conta do contratado.

**7.4.** Ao término da etapa de lances, as empresas que apresentarem os menores preços para os itens poderão ser convocadas, **à critério exclusivo da Contratante**, para a apresentação de amostras. Esta convocação obedecerá à ordem de classificação das propostas comerciais. As empresas convocadas deverão apresentar as amostras conforme as seguintes diretrizes:

**7.4.1.** Exigir-se-á amostra apenas ao licitante que se apresentar provisoriamente em primeiro lugar;

**7.4.2.** O prazo para a apresentação das amostras será de no máximo 03 (três) dias;

**7.4.3.** A empresa convocada deverá atender rigorosamente os prazos e condições determinados para a entrega da amostra;

**7.4.4.** O prazo que trata o subitem anterior é único, ou seja, não haverá dilatação do prazo de entrega das amostras;





**7.4.5.** As amostras deverão ser entregues acompanhadas de um documento de encaminhamento (Ofício ou Termo de Entrega) elaborado em papel timbrado da empresa e devidamente assinado por seu representante;

**7.4.6.** As amostras devem ser entregues identificadas com os seguintes dados:

- a) Razão social da empresa licitante;
- b) Modalidade e número da licitação;
- c) Número do item a que se refere à amostra.

**7.4.7.** A amostra deverá estar em embalagem e/ou apresentação no qual o produto será efetivamente entregue na Sede da Prefeitura de São Domingos do Araguaia, identificando a MARCA, de acordo com aquela apresentada na proposta provisoriamente vencedora;

**7.4.8.** O local de entrega das amostras será no Departamento de Licitações e Contratos, no horário de 08h às 12h ou das 14h às 16h, no endereço: Rua Acrísio Santos, S/N, Centro, São Domingos do Araguaia – PA, que encaminhará para análise e parecer da equipe de técnica competente do Município.

**7.4.9.** A não apresentação das amostras no prazo solicitado implicará na automática desclassificação da proposta para o item;

**7.4.10.** Não serão aceitas amostras para análise por analogia;

**7.4.11.** Poderão acompanhar a análise das amostras quaisquer interessado e/ou representante das empresas participantes, desde que não intervenha na condução da equipe técnica durante a análise das referidas amostras;

**7.4.12.** Poderá ser dispensada a apresentação de amostra de produtos cujas marcas já foram fornecidas através de contratos firmados anteriormente com esta Administração desde que atendidas às especificações exigidas na descrição do item – sendo este critério de competência única e exclusiva da Administração Municipal.

**7.4.13.** Por se tratar de materiais de consumo, não haverá devolução de quaisquer amostras ou ressarcimento, aos licitantes, em decorrência dos custos empregados para a apresentação das mesmas;

**7.4.14.** As amostras serão analisadas para verificação se as marcas ofertadas estão atendendo as exigências conforme as especificações dos itens.

**7.4.15.** A equipe técnica, poderá emitir termo análise acompanhado de registro fotográfico, que terá efeito sobre a aceitação ou recusa da proposta;



**7.4.16.** Caso as amostras apresentadas sejam rejeitadas a empresa que apresentar menor preço subsequente será convocada para apresentação das suas respectivas amostras, sendo considerado o mesmo prazo de 3 (três) dias;

## **7.5. Critério de Avaliação das Amostras:**

**7.5.1.** Com transparência e abrangência em informações são descritas na pauta de acordo com as características pontuadas abaixo:

- i.** Embalagem e acondicionamento;
- ii.** Registro nos órgão competentes (SIF, SIE E SIM) – quando o caso;
- iii.** Data de fabricação;
- iv.** Rótulo;
- v.** Lote;
- vi.** Informações Nutricionais;
- vii.** Peso;
- viii.** Componentes de composição;
- ix.** Características sensoriais (coloração, odor, sabor e textura);

## **7.6. Justificativa das Amostras:**

**7.6.1.** A finalidade da amostra é permitir a Administração aferir a compatibilidade material entre o objeto ofertado pelo licitante e a solução hábil a satisfazer sua necessidade. Nesse sentido, será cabível a exigência de amostra quando uma análise meramente formal da proposta versus edital não for suficiente para conferir segurança à Administração quanto à adequação do objeto ofertado pelo particular. Seguindo essa mesma diretriz, explica Renato Geraldo Mendes:

*“A finalidade da amostra é permitir que a Administração, no julgamento da proposta, possa se certificar de que o bem proposto pelo licitante atende a todas as condições e especificações técnicas indicadas na sua descrição, tal como constante no edital. Com a amostra, pretende-se reduzir riscos e possibilitar a quem julga a certeza de que o objeto proposto atenderá à necessidade da Administração. (Destaquei)”*

**7.6.2.** No âmbito da Administração, ainda é objeto de questionamentos, contudo, a exigência de amostras no pregão eletrônico é tema sobre o qual a jurisprudência do TCU vem se manifestando favoravelmente, como mencionado em recente decisão da Corte de Conta Federal, noticiada em seu Informativo de Licitações e Contratos nº 167:

*“(…) Nesse passo, entendeu o relator que a exigência de amostras, quando requerida apenas do licitante classificado em primeiro lugar, é perfeitamente compatível com as peculiaridades da modalidade pregão, já que garante a presteza, a perfeição e a eficiência do procedimento sem comprometer a sua celeridade”. Ademais, no que respeita à alegação de que o pregão eletrônico seria inviável na hipótese sob exame, consignou que além de ampliar a competição, o pregão eletrônico não é incompatível com a*





*exigência de amostras, caso o gestor considere-a indispensável, devendo, contudo, caso se trate de aplicação de recursos federais, exigi-la apenas do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar. Nesses termos, o Tribunal, ao acolher a tese da relatoria, negou provimento ao recurso, mantendo inalteradas as determinações questionadas. Acórdão 2368/2013-Plenário, TC035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013. (Informativo TCU nº 167, período 03 e 04 de setembro de 2013).*  
**(Destaquei)**

7.7. Em momento oportuno, na proposta readequada (realinhada), deverão constar, obrigatoriamente, todas as disposições relativas à execução do objeto, em estrita conformidade com o item 7 do Termo de Referência, incluindo, mas não se limitando a: Condições de Entrega; Local(is) de Entrega; e Forma e Prazo de Entrega.

7.8. Nesta proposta readequada (realinhada), será igualmente exigida a apresentação obrigatória do Prazo e Forma de Pagamento, em conformidade com os itens 11.1 e 11.18 do Termo de Referência.

7.9. Visando assegurar a vinculação da proposta do licitante às disposições contidas no edital e seus anexos, e com o objetivo de evitar quaisquer infortúnios na execução do objeto, não serão aceitos termos vagos e imprecisos na apresentação das propostas readequadas (realinhadas), tais como: “Conforme Termo de Referência”, “Conforme Edital”, entre outros.

## **8. DO SISTEMA DE REGTSTRO DE PREÇOS E VIGENCIA DA ATA:**

8.1. O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à aquisição futura de itens, onde as empresas disponibilizam bens e serviços a preços e prazos certos e registrados em documento específico denominado ata de registro de preços. Neste sistema, as aquisições são feitas quando melhor convier aos órgãos que integram a ata, sem, no entanto, estarem necessariamente obrigados a contratar com os fornecedores vencedores do certame;

8.2. Nesta licitação, será firmada uma Ata de Registro de Preços, que é um documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, onde os fornecedores manterão seus preços registrados, durante o período de 12 (doze) meses, tornando-os disponíveis, caso necessite o órgão gerenciador efetuará aquisições nas quantidades julgadas necessárias e aos mesmos preços registrados no certame.

8.3. A ata de registro de preços terá a validade inicial de 12 (doze) meses, podendo ser firmado contrato/empenho para aquisição dos itens registrados em ata durante este período, registrando que o quantitativo elencado visa o atendimento das necessidades por 24 (vinte e quatro) meses.

8.3.1. Aplicar-se-á as disposições contidas no artigo 15, IX, do Decreto Federal nº 11.462/2023, desde que comprovado o preço vantajoso.



## 9. GESTÃO DO CONTRATO:

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

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

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

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

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

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

**9.7.** A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por: Sarah Hannah Carvalho de Souza, nomeado pela Portaria nº 428-A, Fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Administração.

**9.8.** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

**9.8.1.** O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

**9.8.2.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.



**9.8.3.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

**9.8.4.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

**9.8.5.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

**9.9.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

**9.9.1.** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência

**9.10.** O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

**9.11.** O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual, na forma do art. 117, § 3º da Lei nº 14.133/2021.

**9.12.** Os eventuais contratos terão vigência inicial até 31 de Dezembro do ano de sua formalização, contados da data de assinatura, em conformidade com o artigo 105, da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV):**

**10.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida pelo contrato;



- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**10.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

**10.2.1.** Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

**10.2.2.** Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II a VII acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

**10.2.3.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII a XI, bem como nas descritas nos demais incisos que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, ficando o responsável impedido de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos (art. 156, §5º, da Lei)

**10.2.4.** Multa: Compensatória, para as infrações descritas nos incisos VIII a XI acima, de 0,5% a 30% do valor do contrato.

## **11. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:**

**11.1.** A CONTRATADA deverá entregar a nota fiscal e fatura correspondentes aos materiais entregues na Secretaria Municipal de Planejamento;



**11.2.** Os bens entregues deverão ser rigorosamente, aqueles descritos na Nota de Empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização;

**11.3.** O pagamento somente será efetivado depois CONTRATADA, e recebimento definitivo do objeto, ficando esse ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento;

**11.4.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (Quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

#### **11.5. Do Recebimento:**

**11.5.1.** Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

**11.5.1.1.** O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

**11.5.1.2.** A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

**11.5.1.3.** O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

**11.5.1.4.** Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.





**11.6.** Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

**11.7.** Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

**11.7.1.** Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

**11.7.2.** Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

**11.7.3.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

**11.7.4.** Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

**11.7.5.** Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

**11.9.** Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.



**11.10.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

**11.11. Liquidação:**

**11.11.1.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

**11.13.** Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

**11.14.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

**11.15.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, sendo ônus da contratada a sua apresentação.

**11.16. Prazo de Pagamento:**

**11.16.1.** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

**11.18. Forma de Pagamento:**



**11.18.1.** O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

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

**11.21.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

### **12.1. Forma de Seleção e Critério de Julgamento da Proposta:**

**12.1.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

**12.2.** Será observado – ainda, o disposto nos itens 7.4., ao 7.6., deste Instrumento.

## **13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

**13.1.** O custo estimado total da contratação é de R\$ 4.440.557,84 (Quatro milhões quatrocentos e quarenta mil, quinhentos e cinquenta e sete reais e oitenta e quatro centavos), conforme custos unitários apostos em anexo.

## **14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

**14.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal, a ser indicado no momento da efetiva contratação do objeto.

## **15. DOS CASOS OMISSOS**

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



## 16. ALTERAÇÕES

**16.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

## 17. PUBLICAÇÃO

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

## 18. FORO

**18.1.** Fica eleito o Foro da Cidade de São Domingos do Araguaia, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir os litígios que decorrerem da execução do objeto que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

São Domingos do Araguaia – PA, 13 de outubro de 2025.

**EDUARDO MORAES SANCHES**

Equipe de Planejamento – PMSDA

*Portaria de Nomeação nº  
415/2024-GAB/PMSDA*

**RAIMUNDO PINHEIRO DOS SANTOS**

Equipe de Planejamento – PMSDA

Portaria de Nomeação nº 415/2024-GAB/PMSDA