

ANEXO I.

TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DO OBJETO:

1.1. Registro de preços para **futura** e **eventual** aquisição de gêneros alimentícios para manutenção da merenda escolar para atender a demanda do Fundo Municipal de Educação de Ouvidor para os próximos 12 (doze) meses, conforme estipulado neste termo.

1.1.1. DA COTA EXCLUSIVA – Art. 48, I – Lei Complementar nº 123/06:

| ITEM | PRODUTO | CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS | UNIDADE | QUANTIDADE ESTIMADA | MÉDIA ESTIMADA |
|------|--|--|---------|---------------------|----------------|
| 1 | AÇAFRÃO | AÇAFRÃO 100% PURO, NÃO CONTENDO NENHUM TIPO DE MISTURA, BOA QUALIDADE, INTEGRO SEM IRREGULARIDADES NO PRODUTO, CHEIRO E AROMA CARACTERÍSTICO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS OU 1KG. | UNIDADE | 150 | R\$ 35,00 |
| 2 | ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO | EMBALAGEM DE 2 KG. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASÇAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, PRÓPRIO. COM UMIDADE MÁXIMA DE 3%. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL E SAL REFINADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. | KG | 500 | R\$ 40,63 |
| 3 | AÇÚCAR CRISTAL | PACOTES DE 5 KG, TIPO 1 CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. | PCT | 1800 | R\$ 23,63 |
| 4 | AÇÚCAR REFINADO | PACOTES DE 1 KG - CARACTERÍSTICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA, MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES. | PCT | 320 | R\$ 6,96 |
| 5 | AMIDO DE MILHO | EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. UMIDADE MÁXIMA 14%P/P, ACIDEZ 2,5%P/P, MÍNIMO DE AMIDO 84%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO 0,2%P/P. | PCT | 800 | R\$ 10,83 |
| 6 | ARROZ AGULHINHA | LONGO FINO POLIDO TIPO 1, PACOTES DE 5 KG, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37G DE CARBOIDRATOS, 4G DE PROTEÍNAS E 0 DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COZÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. | PCT | 1800 | R\$ 26,30 |
| 7 | AZETE DE OLIVA EXTRA VIRGEM | PRODUTO DA Prensagem a Frio da Azeitona, acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro, deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM 500 ML. | UNIDADE | 450 | R\$ 31,99 |
| 8 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE | ROSQUINHA DE COCO, COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS, OBTIDO DE UMA MASSA DE FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIA, ESTABILIZANTE DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA - PACOTE DE POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CONSIDERA-SE IMPROPRIA A EMBALAGEM DEFETUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO. SEM LACTOSE. | PCT | 1200 | R\$ 7,08 |
| 9 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER | COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECTINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO, SEM TRAÇOS DE LEITE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100G: MÍNIMO 70G DE CARBOIDRATO, 10G DE PROTEÍNA E 12,5G GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFECTO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLEPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. | PCT | 1200 | R\$ 7,12 |
| 10 | BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE | PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. DOCE TIPO MAISENA DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DA FABRICAÇÃO VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. SEM LACTOSE. | PCT | 1200 | R\$ 6,62 |
| 11 | PÓ DE CAFÉ | TORRADO E MOÍDO, TIPO SUPERIOR - EMBALAGEM TIPO ALMOFADA DE 500G, SELO DA ABIC - COM 100% PURO. 100% ARÁBICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. | UNIDADE | 2400 | R\$ 18,57 |
| 12 | CANJICA DE MILHO BRANCO | TORRADO E MOÍDO, TIPO SUPERIOR - EMBALAGEM TIPO ALMOFADA DE 500G, SELO DA ABIC - COM 100% PURO. 100% ARÁBICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. | PCT | 400 | R\$ 6,16 |
| 13 | MILHO PARA PIPOCA | TIPO 1, EMB. 500G, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS Sãs, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES | PCT | 400 | R\$ 6,06 |
| 14 | EXTRATO DE TOMATE | 340G SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, Sãos, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFETUOSO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES | UNIDADE | 3000 | R\$ 6,23 |

| | | | | | | |
|----|-----------------------------|--|---------|------|-----|-------|
| 15 | FUBÁ DE MILHO | EMBALAGEM DE 1KG. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%P/P, COM NO MÍNIMO DE 7%P/P DE PROTEÍNA. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES. | PCT | 600 | R\$ | 4,80 |
| 16 | MACARRÃO PARAFUSO | SEMOLA, EMB. 500G DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 1800 | R\$ | 3,99 |
| 17 | MACARRÃO ESPAGUETE | SEMOLA, DEVERÃO SER – EMB. 500G, FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 1900 | R\$ | 3,99 |
| 18 | SAL REFINADO | EMB. 1KG TODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME. E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 100MG E MÁXIMO DE 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA. | KG | 500 | R\$ | 2,42 |
| 19 | VINAGRE BRANCO | FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% – EMB. 750ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | UNIDADE | 140 | R\$ | 3,49 |
| 20 | CACAU EM PÓ | CACAU EM PÓ NATURAL, 100% CACAU, NÃO ALCALINO, EMBALAGEM DE 100 GRAMAS, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. LIVRE DE GORDURA TRANS, SEM LACTOSE. | PCT | 300 | R\$ | 17,99 |
| 21 | FARINHA DE AVEIA | FARINHA DE AVEIA, EMBALAGEM ORIGINAL COM 200 GRAMAS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, EM SUJIDADES. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 12 MESES. | PCTS | 350 | R\$ | 7,16 |
| 22 | FEIJÃO CARIOCA | TIPO 1 – EMB. 1KG DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22G DE PROTEÍNA, 1,6G DE LÍPIDIOS E 60,8G DE CARBOIDRATOS. | KG | 2800 | R\$ | 8,13 |
| 23 | FARINHA DE TRIGO | EMBALAGEM 1KG. ESPECIAL. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES. | KG | 1400 | R\$ | 6,08 |
| 24 | FERMENTO QUÍMICA EM PÓ | EMBALAGEM 250G PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPINDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMÍDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. | UNIDADE | 300 | R\$ | 9,29 |
| 25 | GELÉIA DE MORANGO | INGREDIENTES: MORANGO (50%), AÇÚCAR, SUCO CONCENTRADO DE LÍMAO, ESTABILIZANTE PECTINA DE FRUTA, OBTIDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÁS E LIMPAS, DE BOA QUALIDADE; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; NÃO PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE; SEM GLÚTEN; ACONDICIONADAS EM POTES DE 180G, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, ATÓXICOS E RESISTENTE; COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES DE FORMA INDELÉVEL. NO MOMENTO DA ENTREGA DO PEDIDO, O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO 5 (CINCO) MESES DE VALIDADE. | UNIDADE | 300 | R\$ | 14,99 |
| 26 | MACARRÃO PARA LASANHA | TIPO SECA PRÉ-COZIDA, FORMATO LASANHA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, ÁGUA E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO COM 200 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. | PCT | 280 | R\$ | 4,26 |
| 27 | ORÉGANO | DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS, SÁS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA SECA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. – EMBALAGEM 200G. | PCT | 300 | R\$ | 7,32 |
| 28 | COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR | 100G. DEVERÁ SER ELABORADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA, PARCIALMENTE DESENGORDURADO COM TEOR MÍNIMO DE LÍPIDIO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. | PCT | 600 | R\$ | 4,83 |
| 29 | IOGURTE | SABOR DE MORANGO, EMBALAGEM DE 1 LITRO. | LITROS | 2800 | R\$ | 10,66 |
| 30 | IOGURTE 0 LACTOSE | SABOR DE MORANGO, SEM LACTOSE, EMBALAGEM DE 1 LITRO. | LITROS | 250 | R\$ | 16,33 |
| 31 | MANTEIGA DE LEITE | MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL ESPECIFICAÇÃO: CREME PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM OU SEM MODIFICAÇÃO BIOLÓGICA DE CREME PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DO LEITE DE VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVERÁ ESTAR COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA. NÃO DEVERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. | UNIDADE | 180 | R\$ | 26,63 |
| 32 | MARGARINA | PRODUZIDA ATRAVÉS DE GORDURA VEGETAL, ÁGUA DE 80% DE LÍPIDIOS, COM ADIÇÃO DE SAL, EM POTES DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPA E O POTE, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO CONTENDO PESO LÍQUIDO 1 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. | KG | 350 | R\$ | 18,13 |
| 33 | DOCE DE GOIABA | EM PEDAÇOS. OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DA GOIABA, COM AÇÚCAR, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH. ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITOS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM POTES COM 50 UNIDADES DE DOCES COM 20 GRAMAS CADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. | POTES | 80 | R\$ | 30,60 |
| 34 | AMENDOIM DESCASCADO | GRUPO DESCASCADO, SUBGRUPO SELECIONADO, CLASSE MIÚDO, TIPO I. ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO DE 500 | PCTS | 150 | R\$ | 13,30 |

| | | | | | | |
|----|--|--|---------|------|-----|-------|
| | | GRAMAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. | | | | |
| 35 | AMENDOIM TORRADO E MOÍDO | TIPO 1, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS, EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | PCTS | 150 | R\$ | 13,97 |
| 36 | FEIJÃO PRETO | TIPO 1 - CONSTITUÍDO DE GRAOS INTEIROS E DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS - CARACTERÍSTICAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CÓDIGO SANITÁRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE 1.000GR. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFETUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO | KG | 190 | R\$ | 10,58 |
| 37 | LEITE UHT 0 LACTOSE | 0% LACTOSE. EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: ATÉ 6 MESES. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS | LITROS | 3200 | R\$ | 7,99 |
| 38 | LEITE UHT | EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: ATÉ 6 MESES. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS | LITROS | 4200 | R\$ | 6,83 |
| 39 | LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1 LITRO | DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS TIPO C, PASTEURIZADO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS NA DATA DA ENTREGA | LITROS | 8200 | R\$ | 4,99 |
| 40 | FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO | EMBALAGEM EM SACHÊS COM 10 GRAMAS, EMBALADA A VÁCUO, INGREDIENTES: SACCAROMYCES CEREVISIA. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES. | UNIDADE | 500 | R\$ | 2,25 |
| 41 | ACHOLATADO DIET | EM PÓ INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR À PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM EMBALAGEM DE 210 GRAMAS | UNIDADE | 40 | R\$ | 16,49 |
| 42 | ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO | 100% STEVIA. SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO DE SÓDIO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 80ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 ANOS. | UNIDADE | 50 | R\$ | 14,66 |
| 43 | LEITE CONDENSADO | LEITE CONDENSADO, CONSTITUÍDO DE LEITE PADRONIZADO, AÇÚCAR E LACTOSE, EMBALAGEM: LATA DE 395G ROTULADA COM PAPEL IMPRESSO, DE 1ª QUALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 1200 | R\$ | 8,24 |
| 44 | LEITE CONDENSADO 0 LACTOSE | EMBALAGEM TETRA PAK DE 395G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 250 | R\$ | 8,58 |
| 45 | POLVILHO DOCE | TIPO DE FARINAGEM DERIVADO DA FECULA DE MANDIOCA. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA. ÓTIMA QUALIDADE. EMBALAGENS DE 1 KG E COM VALIDADE SUPERIOR A 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. NÃO CONTER GLÚTEN. | KG | 700 | R\$ | 14,47 |
| 46 | REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE | REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE ELABORADO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LACTÍCO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE, ISENTO DE AMIDOS, GLÚTEN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU COPO DE PLÁSTICO DE 200 GR A 250 GR. VALIDADE MÍNIMA SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA | UNIDADE | 800 | R\$ | 11,46 |
| 47 | REQUEIJÃO CREMOSO | PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU SUSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 200G OU 3 KG; EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 50 (CINQUENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 1500 | R\$ | 9,79 |
| 48 | FARINHA DE MANDIOCA | OBTÍDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA SADIAS, TORRADA, SECA, TIPO 1, DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 450 | R\$ | 13,99 |
| 49 | CHOCOLATE GRANULADO | INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GLUCOSE DE MILHO E/OU ALGODÃO, E OU PALMA HIDROGENADO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. EMBALAGEM PACOTE CONTENDO 1KG G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 240 | R\$ | 23,97 |
| 50 | CREME DE LEITE | UHT HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 2400 | R\$ | 3,92 |
| 51 | CREME DE LEITE 0 LACTOSE | UHT HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 600 | R\$ | 4,74 |
| 52 | DOCE DE GELEIA DE AMIDO | POTE DE DOCE DE GELEIA DE AMIDO CONTENDO 50 UNIDADES CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 80 | R\$ | 31,93 |
| 53 | CHOCOLATE EM PÓ | INGREDIENTES :AÇÚCAR E CACAU EM PÓ, IDEAL PARA USO CULINÁRIO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500 GRAMAS CADA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 3 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 450 | R\$ | 16,95 |
| 54 | QUEIJO TIPO MUSSARELA | FATIADO OU EM PEÇA (COMO SOLICITAR) COM REGISTRO NO SIF OU SISP. PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LÍPIDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. | KG | 1400 | R\$ | 54,30 |
| 55 | CARNE BOVINA (COXA MOLE) | MAGRA DE 1ª CONGELADA. CORTE PARA BIFE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES, COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE VEDADA. | KG | 1800 | R\$ | 42,30 |
| 56 | CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRE-COXA | CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - EMB. DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 3400 | R\$ | 14,30 |
| 57 | CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO | RESFRIADA OU CONGELADA TIPO MÚSCULO SEM OSSO COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE VEDADA. | KG | 1600 | R\$ | 30,30 |
| 58 | FÍGADO BOVINO RESFRIADO | EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E | KG | 400 | R\$ | 18,30 |



| | | | | | | |
|----|-----------------------------------|---|----|------|-----|-------|
| | | LARVAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE VEDADA. | | | | |
| 59 | LINGUIÇA DE FRANGO | LINGUIÇA (FRANGO); FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA EXCLUSIVAMENTE COM CARNE DE FRANGO; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, ACONDICIONADO EMBALAGEM PRIMÁRIA À VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO COMO CORTE, PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO FORNECEDOR); EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÚMERO DO LOTE, DATA DE PRODUÇÃO E A DATA DE VALIDADE. | KG | 2500 | R\$ | 25,63 |
| 60 | PERNIL SUÍNO | SEM PELE, CORTADO EM BIFES, TIRINHAS E CUBINHOS PEQUENOS (COMO FOR SOLICITADO), IN NATURA, SEM GORDURA, CONGELADO, COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE PARASITAS, MICROBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 3400 | R\$ | 23,30 |
| 61 | LOMBO SUÍNO | RESFRIADO OU CONGELADA EM BIFES, TIRINHAS OU EM CUBINHOS, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS LARVAS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 2400 | R\$ | 25,30 |
| 62 | PANCETA OU BARRIGA DE PORCO | PANCETA OU BARRIGA DE PORCO; CORTE: SUINO QUE PODE VIR NA FORMA DE ROLO OU PLANA, COM TODA A GORDURA DE UM SÓ LADO. UTILIZADO PARA PREPARAR TORRESMO OU ASSAR. NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS LARVAS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 1800 | R\$ | 23,63 |
| 63 | FILÉ DE FRANGO DESOSSADO | SEM PELE, SEM OSSO, CONGELADO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. | KG | 1400 | R\$ | 24,63 |
| 64 | FILÉ DE PEIXE TILÁPIA SEM ESPINHO | ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, SEM ESPINHO, COR E ODOOR CARACTERÍSTICO. CONGELADO E SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO COMO GRANDES CRISTAIS DE GELO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 900 | R\$ | 49,97 |
| 65 | COXINHA DA ASA | CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, EMBALAGEM DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF. | KG | 1300 | R\$ | 24,63 |
| 66 | POLPA DE ACEROLA | SABOR ACEROLA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A.). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. | KG | 2500 | R\$ | 28,27 |
| 67 | POLPA DE ABACAXI | SABOR ABACAXI, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. RENDIMENTO: 1KG DE POLPA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A.). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. | KG | 2500 | R\$ | 28,43 |
| 68 | POLPA DE CAJÚ | SABOR CAJÚ, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A.). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. | KG | 2500 | R\$ | 28,42 |
| 69 | POLPA DE GRAVIOLA | SABOR GRAVIOLA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO | KG | 1300 | R\$ | 44,12 |



| | | | | | |
|----|---------------------------------|---|---------|------|-----------|
| | | DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR | | | |
| 70 | POLPA DE MORANGO | SABOR MORANGO, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR | KG | 1400 | R\$ 44,13 |
| 71 | POLPA DE MANGA | SABOR MANGA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR | KG | 1400 | R\$ 26,80 |
| 72 | POLPA DE TAMARINDO | SABOR TAMARINDO, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR | KG | 2500 | R\$ 28,90 |
| 73 | ABAXI PÉROLA | TIPO PEROLA COM 70% DE MATURACÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,3 G | UNIDADE | 1200 | R\$ 9,30 |
| 74 | ABÓBORA TIPO "ABOBRINHA" | SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. | KG | 590 | R\$ 9,67 |
| 75 | ABÓBORA MADURA TIPO CAMBOTIA | SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. | KG | 590 | R\$ 4,92 |
| 76 | ALFACE | APARENCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS | PÉS | 1300 | R\$ 3,17 |
| 77 | BETERRABA | FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO | KG | 700 | R\$ 7,23 |
| 78 | BATATA TIPO INGLESA "BATATINHA" | TIPO INGLESA "BATATINHA", FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. | KG | 3400 | R\$ 6,66 |
| 79 | BANANA PRATA | TIPO PRATA COM 70% DE MATURACÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE PADRÃO. | KG | 6000 | R\$ 6,66 |
| 80 | CEBOLA BRANCA | APARENCIA FRESCA E Sã, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. PESO E TAMANHO PADRÃO. | KG | 2800 | R\$ 6,50 |
| 81 | CENOURA | FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO | KG | 1400 | R\$ 8,33 |
| 82 | CHUCHU | APARENCIA FRESCA E Sã, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO | KG | 900 | R\$ 6,16 |
| 83 | LARANJA PÉRA | TIPO PÉRA COM 70% DE MATURACÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. | KG | 4000 | R\$ 4,33 |
| 84 | LIMÃO TAITI | DEVERÁ OBEDECER A UM PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE | KG | 250 | R\$ 7,33 |
| 85 | MAMÃO FORMOSA | TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURACÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO. | KG | 2000 | R\$ 10,30 |
| 86 | MAÇã GALA | COM 70% DE MATURACÃO SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 110G. | KG | 3000 | R\$ 13,66 |
| 87 | VAGEM | SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO. | KG | 450 | R\$ 14,66 |
| 88 | MILHO VERDE | PACOTES COM 4 ESPIGAS, FRESCOS DE ÓTIMA QUALIDADE, MAÇIO DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: | ATILHO | 1800 | R\$ 7,00 |

| | | | | | | |
|-----|------------------------|---|---------|------|-----|-------|
| | | SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. ESPIGAS COM PESO E TAMANHO PADRÃO. | | | | |
| 89 | OVOS BRANCOS | CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, SEM SUJIDADES. | DÚZIA | 1900 | R\$ | 12,00 |
| 90 | REPOLHO BRANCO | APARÊNCIA FRESCAS E SA, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. | KG | 520 | R\$ | 4,75 |
| 91 | TOMATE EXTRA TIPO 1 | SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA, COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO. | KG | 3800 | R\$ | 8,50 |
| 92 | MELÂNCIA | FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM 70% DE MATURAÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. | KG | 3250 | R\$ | 4,23 |
| 93 | CARÁ | DE BOA QUALIDADE E COLHETIA RECENTE, LIVRE DE PARASITOS E LARVAS, SEM UMIDADE ANORMAL, ISENTA DE ODORE E SABOR ESTRANHO. | KG | 700 | R\$ | 9,63 |
| 94 | TANGERINA | DE BOA QUALIDADE E COLHETIA RECENTE, LIVRE DE PARASITOS E LARVAS, SEM UMIDADE ANORMAL, ISENTA DE ODORE E SABOR ESTRANHO. | KG | 870 | R\$ | 8,92 |
| 95 | PERA WILLIAMS | DE BOA QUALIDADE E COLHETIA RECENTE, LIVRE DE PARASITOS E LARVAS, SEM UMIDADE ANORMAL, ISENTA DE ODORE E SABOR ESTRANHO. | KG | 2300 | R\$ | 20,00 |
| 96 | ERVILHA CONGELADA | ERVILHA IN NATURA CONGELADA - VEGETAIS SELECIONADOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, CONGELADAS E EMBALADAS EM PACOTES ÍNTEGROS DE 1 KG QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO - PRODUTO COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO E NO MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS ISOTÉRMICAS CONFORME EXIGÊNCIA E LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DA SAÚDE. | KG | 1400 | R\$ | 25,00 |
| 97 | COUVE (FOLHAS PICADAS) | SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PERFURAÇÕES. ACONDICIONADAS EM SACOS COM 200 GRAMAS CADA. | PCT | 1700 | R\$ | 5,16 |
| 98 | PIMENTÃO VERDE | SELECIONADO, ÓTIMA QUALIDADE, FIRME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DESENVOLVIMENTO, NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, CORTES E PERFURAÇÕES. | KG | 80 | R\$ | 9,66 |
| 99 | COUVE-FLOR | SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. | UNIDADE | 650 | R\$ | 13,00 |
| 100 | BRÓCOLIS | SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. | UNIDADE | 880 | R\$ | 11,00 |
| 101 | UVA RUBI | UVA RUBI, TIPO EXTRA A, CONFORME CLASSIFICAÇÃO DO BOLETIM DA CEAGESP. O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO; NÃO APRESENTAR AMADURECIMENTO EXCESSIVO, DEFEITOS DE DANO POR PRAGA, FERIMENTO E IMATURIDADE ENTRE OUTRAS ALTERAÇÕES, COM CARACTERÍSTICAS QUE ATENDAM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 17 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978 E A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC/ANVISA/INMETRO Nº 009, DE 12/11/2002, ENTRE OUTRAS DISPOSIÇÕES LEGAIS. | KG | 500 | R\$ | 22,00 |
| 102 | ABACATE | DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, EM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. | KG | 400 | R\$ | 8,00 |
| 103 | MELÃO | DE 1ª QUALIDADE, AMARELO, CASCA SA, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, DEVENDO APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. | KG | 660 | R\$ | 8,66 |
| 104 | BANANA DA TERRA | EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E ÍNTEGRA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. COR - PRÓPRIA, CONFORME ESPÉCIE E VARIEDADE. ODORE - AROMA PRÓPRIO, CONFORME ESPÉCIE E VARIEDADE. SABOR - SABOR PRÓPRIO, CONFORME ESPÉCIE E VARIEDADE. | KG | 600 | R\$ | 11,33 |
| 105 | MORANGO | ACONDICIONADOS EM CARTELAS, SELECIONADO, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. | UNIDADE | 780 | R\$ | 12,67 |
| 106 | ALHO | 1ª QUALIDADE, FIRME E ÍNTEGRA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO, SADIO. NÃO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE. | KG | 450 | R\$ | 27,63 |
| 107 | REPOLHO ROXO | CARACTERÍSTICAS: TIPO ROXO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO PEQUENO. CONSISTENTE, SEM DANOS MECÂNICOS OU LESÕES CAUSADAS POR DOENÇAS E/OU ATAQUE DE PRAGAS. | KG | 300 | R\$ | 7,83 |
| 108 | BERINJELA | FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ÍNTEGRA E LIMPA. | KG | 400 | R\$ | 9,33 |
| 109 | RABANETE | DE 1ª QUALIDADE, RAIZ FIRME, DE TAMANHO MÉDIO, COM FOLHAS, COR CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM PONTOS MURCHOS OU PERFURAÇÕES. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. | KG | 150 | R\$ | 6,33 |
| 110 | BATATA DOCE | TAMANHO UNIFORME. TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. SER DE COLHETIA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO ÀS | KG | 490 | R\$ | 7,00 |

| ITEM | PRODUTO | CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS | UNIDADE | QUANTIDADE ESTIMADA | MÉDIA ESTIMADA |
|------|-------------------------|---|---------|---------------------|----------------|
| | | CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVE OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. | | | |
| 111 | MANDIOCA | DEVERÃO APRESENTAR-SE LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS, IMPRÓPRIOS AO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR BRANCA; ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: PACOTES DE POLIETILENO CONTENDO 500 G DO PRODUTO CONGELADO. | UNIDADE | 2300 | R\$ 8,50 |
| 112 | CHEIRO VERDE | DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PUTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS DE 150G CADA. | MAÇO | 450 | R\$ 3,17 |
| 113 | QULABO | PRODUTOS SÃO LIMPOS, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFETOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. | KG | 60 | R\$ 15,33 |
| 114 | ACELGA | PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PUTRIDAS, NÃO PODERÁ ESTAR MURCHA. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. | KG | 280 | R\$ 10,33 |
| 115 | PÃO DE MILHO | INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA, PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. | KG | 2400 | R\$ 23,23 |
| 116 | PÃO DE FORMA | PACOTE COM 20 UNIDADES - EMBALAGEM INTEGRAL SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. | PCT | 1500 | R\$ 8,75 |
| 117 | PÃO DE BATATA | 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA), PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. | KG | 2800 | R\$ 23,23 |
| 118 | PÃO MANDI | 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA), PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. | KG | 2000 | R\$ 23,23 |
| 119 | TORRADAS DE PÃO FRANCÊS | FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO. | KG | 430 | R\$ 26,13 |
| 120 | PÃO TIPO HOT DOG | FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO. | PCT | 1800 | R\$ 9,08 |

1.1.2. DA AMPLA PARTICIPAÇÃO- 80% - Art. 48, III - Lei Complementar nº 123/06:

| ITEM | PRODUTO | CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS | UNIDADE | QUANTIDADE ESTIMADA | MÉDIA ESTIMADA |
|------|------------------------------|--|---------|---------------------|----------------|
| 121 | ÓLEO DE SOJA REFINADO | TIPO 1 - EMB. PET 20X900ML. QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO. | UNIDADE | 2240 | R\$ 144,33 |
| 122 | CARNE BOVINA (PATINHO) | MOÍDA OU CORTE PICADINHA EM CUBOS (COMO SOLICITAR), COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE VEDADA. | KG | 4960 | R\$ 39,30 |
| 123 | CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI | RESFIADO OU CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - EMB. DE 1KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 3040 | R\$ 23,96 |
| 124 | LINGUIÇA SUÍNA | LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA; ÓTIMO SABOR; PRODUZIDA EXCLUSIVAMENTE COM CARNE SUÍNA NOBRE; CONGELADA; CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, SAL, DEXTRINA, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PÍROFOSFATO TETRASSÓDICO, ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, COENTRO, PIMENTA PRETA E NOZ-MOSCADA), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ERTORBATO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE BETERRABA, CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN; APRESENTANDO: COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; TRANSPORTADA A TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADO EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO COMO CORTE, PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO FORNECEDOR); EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE NÚMERO DO LOTE, DATA DE PRODUÇÃO E A DATA DE VALIDADE. | KG | 2800 | R\$ 25,63 |
| 125 | ALMÔNDEGAS TIPO PATINHO | SEM OSSO COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. | KG | 2000 | R\$ 37,96 |
| 126 | POLPA DE UVA | SABOR UVA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO | KG | 2800 | R\$ 40,00 |

| | | | | | | |
|-----|------------------------------|--|----|------|----|-------|
| | | CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A.). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. | | | | |
| 127 | POLPA DE MARACUJÁ | SABOR UVA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A.). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. | KG | 2800 | RS | 46,30 |
| 128 | POLPA DE LARANJA COM ACEROLA | SABOR LARANJA COM ACEROLA, POLPA DE FRUTAS 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A.). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. | KG | 2800 | RS | 31,98 |
| 129 | POLPA DE AÇAÍ | POLPA DE AÇAÍ MÉDIO CONGELADA, 100% NATURAL, SEM AÇÚCAR E/OU AROMATIZANTES. EMBALAGEM CONTENDO NOME DO FABRICANTE, MARCA, PESO, RENDIMENTO, LOTE E VALIDADE, RESPEITANDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. EMBALAGEM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 1 KG. O REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NA ROTULAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. | KG | 2400 | RS | 51,33 |
| 130 | PÃO FRANCÊS | CARACTERÍSTICAS: PÃO COMUM TIPO FRANCÊS 50 G, TAMANHO UNIFORME, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES. O MOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODORE DE FERMENTAÇÃO E DE FUMAÇA. A FARINHA DE TRIGO EMPREGADA NA CONFECCÃO DO PÃO DEVERÁ CONTER PARA CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO 4,2 MILIGRAMAS DE FERRO E 150 MILIGRAMAS DE ÁCIDO FÓLICO. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E NÃO DEVE ESTAR AMASSADO. | KG | 4640 | RS | 23,23 |
| 131 | PÃO DE QUEIJO | SABOR QUEIJO SEM RECHEIO – INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS À UNIDADE). VALIDADE DIÁRIA. | KG | 1600 | RS | 41,35 |

1.1.3. DA COTA RESERVADA – 20% - Art. 48, III - Lei Complementar nº 123/06:

| ITEM | PRODUTO | CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS | UNIDADE | QUANTIDADE ESTIMADA | MÉDIA ESTIMADA |
|------|------------------------------|---|---------|---------------------|----------------|
| 121 | ÓLEO DE SOJA REFINADO | TIPO 1 - EMB. PET 20X900ML. QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO. | UNIDADE | 560 | RS 144,33 |
| 122 | CARNE BOVINA (PATINHO) | MOIDA OU CORTE PICADINHA EM CUBOS (COMO SOLICITAR), COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE VEDADA. | KG | 1240 | RS 39,30 |
| 123 | CARNE DE FRANGO TIPO SASSAMI | RESFRIADO OU CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. – EMB. DE 1KG COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 760 | RS 23,96 |
| 124 | LINGUIÇA SUÍNA | LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA; ÓTIMO SABOR, PRODUZIDA EXCLUSIVAMENTE COM CARNE SUÍNA NOBRE; CONGELADA; CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, SAL, DEXTRINA, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIRÓFOSFATO TETRASSÓDICO, ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO, COENTRO, PIMENTA PRETA E NOZ-MOSCADA), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ERTORBATO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE BETERRABA, CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN; APRESENTANDO: COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; TRANSPORTADA A TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADO EMBALAGEM PRIMÁRIA À VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO COMO CORTE, PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO FORNECEDOR); EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: NÚMERO DO LOTE, DATA DE PRODUÇÃO E A DATA DE VALIDADE. | KG | 700 | RS 25,63 |
| 125 | ALMÔNDEGAS TIPO PATINHO | SEM OSSO COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. MBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA. | KG | 500 | RS 37,96 |
| 126 | POLPA DE UVA | SABOR UVA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A.). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. | KG | 700 | RS 40,00 |
| 127 | POLPA DE MARACUJÁ | SABOR UVA, POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE | KG | 700 | RS 46,30 |

| | | | | | |
|-----|------------------------------|--|----|------|-----------|
| | | POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR | | | |
| 128 | POLPA DE LARANJA COM ACEROLA | SABOR LARANJA COM ACEROLA, POLPA DE FRUTAS 100% NATURAL, SEM CONSERVANTE E CONGELADA, PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM CAPACIDADE PARA 1 (UM)KG NÃO FRACIONADO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO À TEMPERATURA DE -12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR | KG | 700 | R\$ 31,98 |
| 129 | POLPA DE AÇAÍ | POLPA DE AÇAÍ MÉDIO CONGELADA, 100% NATURAL, SEM AÇÚCAR E/OU AROMATIZANTES. EMBALAGEM CONTENDO NOME DO FABRICANTE, MARCA, PESO, RENDIMENTO, LOTE E VALIDADE, RESPEITANDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. EMBALAGEM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 1 KG. O REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NA ROTULAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. | KG | 600 | R\$ 51,33 |
| 130 | PÃO FRANCÊS | CARACTERÍSTICAS: PÃO COMUM TIPO FRANCÊS 50 G, TAMANHO UNIFORME, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES. O MILO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODORE DE FERMENTAÇÃO E DE FUMAÇA. A FARINHA DE TRIGO EMPREGADA NA CONFEÇÃO DO PÃO DEVERÁ CONTER PARA CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO 4,2 MILIGRAMAS DE FERRO E 150 MILIGRAMAS DE ÁCIDO FÓLICO. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E NÃO DEVE ESTAR AMASSADO. | KG | 1160 | R\$ 23,23 |
| 131 | PÃO DE QUEIJO | SABOR QUEIJO SEM RECHEIO – INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS A UNIDADE). VALIDADE DIÁRIA. | KG | 400 | R\$ 41,35 |

1.1.4. Do valor MÁXIMO ESTIMADO: As aquisições terão valor máximo de **R\$ 4.020.183,80 (quatro milhões e vinte mil, cento e oitenta e três reais e oitenta centavos)** conforme estimativa apurada pelo Município de Ouvidor.

1.2. DA CLASSIFICAÇÃO DOS ITENS: Os itens a serem adquiridos possuem padrão de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, enquadrando-se na classificação de bens e serviços comuns, nos termos do art. 1º, parágrafo único da Lei nº 10.520/2002, sendo possível a realização do procedimento na modalidade Pregão.

2. JUSTIFICATIVA, DA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

As aquisições justificam-se pela necessidade de abastecimentos das unidades educacionais vinculadas ao Fundo Municipal de Educação para manutenção da merenda escolar. As quantidades de cada item são apenas estimativas consumo para os próximos 12 (doze) meses e foram baseadas nos consumos dos últimos 12 (doze) meses, incluídas margens de segurança de consumo, considerando acréscimos e/ou diminuição de alunos em cada dia letivo, visto que, atualmente, o Município de Ouvidor é responsável pela alimentação diária de aproximadamente 810 (oitocentos e dez) alunos.

Sendo assim, a escolha pelo Sistema de Registro de Preços, possibilita ao Município de Ouvidor registrar os preços de cada item, sempre de acordo com a realidade do mercado, para que, de acordo com suas necessidades, solicite ao contratado, a sua disponibilização.

Conforme apontado no Art. 15, inciso II da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e no Art. 3º, inciso IV do Decreto Federal nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013, a Administração está autorizada à,

sempre que possível, utilizar de tal sistema para facilitar suas aquisições e contratações, garantindo agilidade no fornecimento e evitando prejuízos ao erário público.

Assim, as despesas decorrentes da presente licitação irão onerar as dotações, considerando as futuras necessidades do Município de Ouvidor, conforme §2º do artigo 7º do Decreto 7.892 de 23 de janeiro de 2013.

3. DA ENTREGA DOS PRODUTOS:

3.1. Os itens deverão ser entregues nas unidades educacionais indicadas abaixo ou em outro local indicado pelo Departamento de Compras, no prazo **máximo de 07(sete) dias** após a solicitação, podendo em alguns casos, esse prazo ser inferior, justificado pela urgência momentânea de cada situação ou, ainda, ser dilatado, caso haja necessidade da contratada e com a devida autorização da contratante.

3.1.1. Os itens deverão ser entregues diretamente nas unidades:

- a) Escola Municipal Professora Ediene da Silva Dias – Rua Maria Mesquita, nº 15, Centro, Ouvidor – CEP: 75.715-000;
- b) Escola Municipal – CEMEI Ana Ramos dos Santos – Rua Manoel de Sena, nº 455, Centro, Ouvidor – CEP: 75.715-000.

3.1.2. O prazo indicado no subitem 3.1 refere-se aos itens industrializados e de fácil estocagem, onde as entregas ocorrerão semanalmente e, nenhum produto poderá ter prazo de validade inferior a 90 (noventa) dias contados do dia do recebimento nos locais indicados.

3.1.3. Os panificados e correlatos deverão ser entregues **DIARIAMENTE** e até as **06h:00min** nos locais indicados pela Administração, prontos para o consumo e conforme estipulado acima, na descrição de cada item. Não serão recebidos itens congelados, salvo quando solicitado pela contratante.

3.1.4. As proteínas (carnes e derivados) deverão ser entregues, também, **DIARIAMENTE** e até **06h:00min** nos locais indicados e conforme as características indicadas acima. Não serão recebidos itens congelados, salvo quando solicitado pela Administração.

3.1.5. A não aceitação de produtos congelados e a exigência de entregas semanais e/ou diárias é justificada em virtude da não existência de locais apropriados para armazenamento em grandes quantidades e pela necessidade de disponibilização de produtos com qualidade que, os congelados não oferecem e, no caso de panificados, pela ausência e inviabilidade de manutenção de estrutura e mão de obra para fabricação dos itens nas unidades, além a economia para a Administração em obter os produtos prontos para o consumo.

3.1.6. Para os produtos de entregas diárias, os pedidos serão feitos com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, exceto naqueles casos excepcionais e de extrema urgência, o que será acordado entre as partes.

3.1.7. Os produtos deverão ser transportados até os locais de entrega em embalagens e veículos apropriados para cada item, o que será verificado pelos responsáveis e, caso ocorra alguma irregularidade no transportes ou até mesmo nas embalagens, serão rejeitados pela Administração, devendo a contratada substituí-los em até 24 (vinte e quatro) horas, exceto aqueles prontos para o consumo, que deverão ser substituídos em até 60 (sessenta) minutos, sob pena de responsabilização pelos danos causados à Contratante.

3.2. A contratada deverá informar, no ato da apresentação das propostas e da contratação, um meio eletrônico (**e-mail**) onde serão encaminhadas todas as comunicações entre a Administração e a Contratada durante a validade do processo e, havendo alteração do meio eletrônico de

comunicação, a contratada deverá, previamente, comunicar, por escrito, ao Município, para que este, atualize o cadastro e não ocorra falha na comunicação entre as partes.

4. DA CONTRATAÇÃO:

4.1. A contratada deverá apresentar, no ato da contratação, da assinatura do contrato ou da disponibilização do Empenho, os seguintes documentos atualizados:

- 4.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;
- 4.1.2. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (**INSS**) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (www.pgfn.fazenda.gov.br) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- 4.1.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de entrega dos envelopes;
- 4.1.4. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Estadual**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da contratada;
- 4.1.5. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da contratada;
- 4.1.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br; www.csjt.jus.br ou www.trt2.jus.br), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;
- 4.1.7. Alvará da Vigilância Sanitária emitido pelo órgão de fiscalização da sede da contratada;
- 4.1.8. Alvará de Funcionamento emitido pelo órgão de fiscalização da sede da contratada.

4.2. A não apresentação dos documentos acima indicados pela Empresa, impedirá a contratação e a administração aplicará as penalidades cabíveis em caso de dano ao Município.

5. DA EMISSÃO DA NOTA FISCAL E DOS PAGAMENTOS:

5.1. As Notas Fiscais deverão ser emitidas conforme seguintes dados: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - CNPJ nº 44.707.469/0001-30.**

5.2. As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:

- 5.2.1. Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;
- 5.2.2. Comprovante de entrega e recebimento dos itens assinados pelo Fiscal/Gestor do contrato;
- 5.2.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;
- 5.2.4. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (**INSS**) e Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão unificada expedida Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (www.pgfn.fazenda.gov.br) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- 5.2.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, por meio do Certificado de Regularidade do **FGTS** (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de entrega dos envelopes;

- 5.2.6. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Estadual**, por meio de Certidão em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da contratada;
- 5.2.7. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da contratada;
- 5.2.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br; www.csjt.jus.br ou www.trt2.jus.br), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;
- 5.2.9. Alvará da Vigilância Sanitária emitido pelo órgão de fiscalização da sede da contratada;
- 5.2.10. Alvará de Funcionamento emitido pelo órgão de fiscalização da sede da contratada.

5.3. Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS**, através de transferência eletrônica, mediante apresentação das Notas Fiscais com os devidos documentos indicados no item 5.2, devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

6. DO LOCAL, CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO:

6.1. Os itens ficarão sob a guarda e responsabilidade da Contratada, devendo ser disponibilizados e entregues conforme solicitação do Departamento de Compras do Município de Ouidor, pelo sistema de requisição, sempre de acordo com sua real necessidade.

6.2. Havendo rejeição dos itens, a contratada deverá efetivar a substituição no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, se estes apresentarem defeito ou divergência relativa ao padrão e norma brasileira vigente ou às especificações constantes neste termo, observando as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções administrativas estabelecidas pelas Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações.

6.3. No caso de disponibilização de itens em quantidade inferior à solicitada, a contratada deverá também, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, responsabilizar-se pela sua complementação.

6.4. Será de responsabilidade da contratada, quando da disponibilização dos itens, controlar os quantitativos fornecidos, para que não ultrapasse o solicitado, bem como correrá as suas expensas todas as despesas decorrentes do fornecimento ora contratado.

6.5. Fica vedado o substabelecimento do fornecimento contratado, salvo em situações justificadas e aprovadas pelo Departamento de Compras. Neste caso, a contratada indicada deverá atender todas as condições exigidas no contrato e a nota fiscal deverá ser emitida pela contratada e não pela substabelecida.

6.6. Para efeito de conformidade, os itens serão recebidos:

- a) Provisoriamente, a partir da entrega, em até 05 (cinco) dias, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;
- b) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, que se dará até 10 (dez) dias úteis do recebimento provisório.

6.7. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do

esgotamento do prazo.

7. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO E DA FISCALIZAÇÃO:

7.1. A disponibilização dos itens deverá ocorrer pela contratada **SOMENTE** após a assinatura do respectivo contrato ou da disponibilização do respectivo **EMPENHO**.

7.2. O Departamento de Compras ou à sua ordem, gerenciará obrigatoriamente a execução do contrato e fiscalizará a disponibilização dos itens, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar aqueles que, a seu critério não for considerado satisfatório.

7.3. A fiscalização por parte do órgão responsável não eximirá a empresa contratada das responsabilidades previstas no Código Civil e dos danos que vier a causar ao município ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários na execução do contrato.

8. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

8.1. Efetuar os pagamentos na forma e prazos previstos no contrato.

8.2. Acompanhar e fiscalizar as entregas, qualificação e aferição dos itens.

8.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os itens em desacordo com o estipulado neste Termo.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

9.1. Entregar os itens, dentro do prazo estabelecido neste Termo, livre de quaisquer ônus, embaraços ou encargos, na forma ajustada, em conformidade com a solicitação e a necessidade do Departamento de Compras, mediante requisição escrita, através de Ordens de Fornecimentos, que especificará os itens, os valores unitário e total e ainda os quantitativos a serem fornecidos e marca, cumprindo integralmente as determinações deste termo, nos termos da proposta de preços ofertada.

9.2. Assumir os impostos, taxas e multas que tenham incidido sobre o objeto, cuja ocorrência tenha se efetivado em data anterior a assinatura do presente pacto.

9.3. Fornecer os produtos, que deverão atender aos padrões e normas brasileiras vigentes, observado as normas técnicas exigíveis, bem como efetuar, às suas expensas, a substituição de qualquer item que, comprovadamente, apresente imperfeições, falhas, grave defeito, adulteração, desconformidades ou divergência relativa às especificações constantes deste termo para que sejam adotadas as medidas necessárias.

9.4. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio do contratante, ou a servidores deste ou a terceiros, decorrente de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

9.5. Fornecer sempre que solicitado pelo contratante, comprovantes de inexistência de débito relativo às contribuições sociais, mediante documento fornecido pelos órgãos competentes, conforme dispões o art. 47, inciso I alínea “a” da Lei 8.212 de 1991.

9.6. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, cumprindo o objeto deste contrato de acordo com as especificações e demais condições previstas no Edital.

9.7. Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo contratante, atendendo de imediato as reclamações.

9.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela contratante.

9.9. Arcar com todas as despesas decorrentes deste fornecimento, incluindo as despesas tributárias, fiscais, trabalhistas e comerciais resultantes desta contratação.

9.10. Aceitar, nos termos do art. 65 § 1º, da Lei 8.666/93, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contratado.

10. DO MODO DE ADJUDICAÇÃO:

A adjudicação será realizada pelo regime de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

11. DOS CRITÉRIOS MÍNIMOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS:

11.1. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Não atendam às exigências deste Termo e do Instrumento Convocatório;
- b) Não atendam às características mínimas deste Termo e do Instrumento Convocatório;
- c) Não comprove que a licitante tem capacidade de fornecer o objeto deste Termo.

12. DA VIGÊNCIA E DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ARP:

12.1. Os preços registrados terão validade de 12 (doze) meses, incluído eventuais prorrogações, a partir da data da ata no site oficial do município de Ouvidor (www.ouvidor.go.gov.br);

12.2. Os preços registrados poderão sofrer correções, caso haja necessidade de atualizações para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro entre a Administração Pública e seus fornecedores.

12.3. O Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços a ser firmada em decorrência do Pregão será a **Secretaria Municipal de Educação de Ouvidor**.

13. DO CADASTRO DE RESERVA:

13.1. Será incluído na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os medicamentos e/ou insumos com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

13.2. O registro tem o objetivo a formação de cadastro reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto n.º 7.892/2013.

13.3. Se houver mais de um licitante na situação de que trata o item 13.1, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

13.4. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro reserva a que se refere o item 13.1 será efetuada, na hipótese prevista no parágrafo único do art. 13 e quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21. Os artigos citados estão previstos no Decreto n.º 7.892/2013.

13.5. O anexo que trata o item 13.1 consiste na ata de realização da sessão pública do pregão que conterá a informação dos licitantes que aceitarem cotar os medicamentos e/ou insumos com preços iguais ao do licitante vencedor do certame

14. DAS PENALIDADES:

14.1. A contratada que incorrer nas faltas referidas nos arts. 81 a 85 e 89 a 99 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como a que, convocada a assinar o contrato não o fizer, ou retirar instrumento equivalente, aplica-se, segundo a natureza e gravidade da falta, assegurados à ampla defesa e o contraditório, as sanções previstas nos arts. 86 a 88, da Lei Federal nº 8.666/93 ou em dispositivos de normas que vierem a substituí-la.

14.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará à contratada, além das penalidades referidas no item anterior, a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecida os seguintes limites máximos:

- I) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- II) 10% (dez por cento) sobre o valor global do contratado por dia de atraso na entrega dos itens se deixar de cumprir uma das cláusulas do instrumento contratual;
- III) 10% (dez por cento) sobre o valor global do contratado, se por sua culpa for rescindido o mesmo, sem prejuízo das perdas e danos oriundos.

14.3. Nas licitações e contratos regidos pela Lei nº 10.520/02, as licitantes ou contratados poderão ser impedidos de licitar e contratar com o Município de Ouvidor pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo às multas previstas no instrumento convocatório e/ou no contrato, bem como das demais cominações legais, sendo imposta àquele que:

14.3.1. Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não celebrar o contrato;

14.3.2. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsificada;

- 14.3.3. Ensejar ou der causa ao retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 14.3.4. Não mantiver sua proposta, salvo se em decorrência de fato superveniente que o justifique;
- 14.3.5. Praticar atos fraudulentos na execução do contrato; ou
- 14.3.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

14.4. Declaração de inidoneidade, à vista dos motivos informados na instrução processual, dos contratos e licitações regidos pela Lei nº 8.666/93, devendo permanecer em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir o Contratante pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção.

14.5. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo Município de Ouvidor e, quando for o caso, cobrada judicialmente.

15. DA FRAUDE:

As licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e o fornecimento do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

16. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS:

Consoante disposição do art. 45 da Lei nº 9.784/99, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

Ouvidor, 14 de agosto de 2023.

Shirley Helena de Almeida Silva.
Gestora do Fundo Municipal de Educação.
Município de Ouvidor.