

## ANEXO I.

### TERMO DE REFERÊNCIA.

#### 1. DO OBJETO:

1.1. Registro de Preços para **futura** e **eventual** aquisição de itens de supermercado em geral, panificados, hortifrutigranjeiros, carnes e derivados e polpas para manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Educação e suas unidades e da merenda escolar para os próximos 12 (doze) meses, conforme estipulado neste termo.

##### 1.1.1. Dos itens:

##### a) Supermercado em geral:

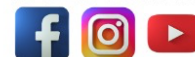
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇAFRÃO	AÇAFRÃO 100% PURO, NÃO CONTENDO NENHUM TIPO DE MISTURA, BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO SEM IRREGULARIDADES NO PRODUTO, CHEIRO E AROMA CARACTERÍSTICO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS OU 1KG.	UNIDADE	150
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, CASCAS 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
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
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 INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES.	PCT	320
5	AMIDO DE MILHO	EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEBOS. 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
6	ARROZ AGULHINHA	LONGO FINO POLIDO TIPO 1, PACOTES DE 5 KG, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS ÍNTEGROS 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 COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO.	PCT	1800
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
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 MILHO, SAL, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIA, ESTABILIZANTE DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO, SEM LACTOSE	PCT	1200
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 LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIGO.	PCT	1200
10	BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE	PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. DOCE TIPO MAISENA DE BOA QUALIDADE, ÍNTEGROS, 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
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, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	2400
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, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	400
13	MILHO PARA PIPOCA	TIPO 1, EMB. 500G, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÁS, 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
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 DEFEITUOSO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	UNIDADE	3000
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
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
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
18	ÓLEO DE SOJA REFINADO	TIPO 1 - EMB. PET 20X900ML QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO.	UNIDADE	2800



PREFEITURA DE  
**OUVIDOR**  
Cuidando da nossa gente.

64.3478-1162  
Av. Irapuan Costa Júnior, 915  
Centro - Ouvidor/GO - CEP 75715-000  
www.ouvidor.go.gov.br

REDES SOCIAIS:



19	SAL REFINADO	EMB. 1KG IODADO, 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 10MG E MÁXIMO DE 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA.	KG	500
20	VINAGRE BRANCO	FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% – EMB. 750ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	UNIDADE	140
21	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
22	FARINHA DE AVEIA	FARINHA DE AVEIA, EMBALAGEM ORIGINAL COM 200 GRAMAS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, EM SUJIDADES. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 12 MESES.	PCTS	350
23	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
24	FARINHA DE TRIGO	EMBALAGEM 1KG. ESPECIAL. PRODUTO OBTÍDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SAOS 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 GLUTEN SECO DE 6% P/P. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES.	KG	1400
25	FERMENTO QUÍMICA EM PÓ	EMBALAGEM 250G PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES.	UNIDADE	300
26	GELÉIA DE MORANGO	INGREDIENTES: MORANGO (50%), AÇÚCAR, SUCO CONCENTRADO DE LIMÃO, ESTABILIZANTE PECTINA DE FRUTA. OBTÍDO PELA COCÇÃO DE FRUTAS OU SUCO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÁS E LIMPAS, DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO; NÃO PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE, SEM GLUTÊN, ACONDICIONADAS EM POTES DE 180G, COM LACRE DE PROTEÇÃO ÍNTEGRO, ATÓXICO E RESISTENTE; COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES DE FORMA INDELEÍVEL. NO MOMENTO DA ENTREGA DO PEDIDO, O PRODUTO DEVERÁ DISPOR DE NO MÍNIMO 5 (CINCO) MESES DE VALIDADE.	UNIDADE	300
27	MACARRÃO PARA LASANHA	TIPO SECA PRE-COZIDA, FORMATO LASANHA, COR AMARELA, OBTÍDA 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
28	ORÉGANO	DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS, SAS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA SECA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM 200G.	PCT	300
29	COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR	100G. DEVERÁ SER ELABORADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SAOS E MADUROS NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOSO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA. PARCIALMENTE DESENGORDURADO COM TEOR MÍNIMO DE LÍPIDIO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES.	PCT	600
30	IOGURTE	SABOR DE MORANGO, EMBALAGEM DE 1 LITRO.	LITROS	2800
31	IOGURTE 0 LACTOSE	SABOR DE MORANGO, SEM LACTOSE, EMBALAGEM DE 1 LITRO.	LITROS	250
32	MANTEIGA DE LEITE	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL ESPECIFICAÇÃO: CREME PASTEURIZADO OBTÍDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTÍDO 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
33	MARGARINA	PRODUZIDA ATRAVÉS DE GORDURA VEGETAL, ACIMA DE 80% DE LÍPIDIOS, COM ADIÇÃO DE SAL, EM POTES DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPÃO E O POTE, RESISTENTES, QUE GARANTAM A ÍNTEGRIIDADE 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
34	DOCE DE GOIABA	EM PEDAÇOS. OBTÍDO 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
35	AMENDOIM DESCASCADO	GRUPO DESCASCADO, SUBGRUPO SELECIONADO, CLASSE MIUDO, TIPO I. ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	PCTS	150
36	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
37	FEIJÃO PRETO	TIPO 1 - CONSTITUÍDO DE GRÃOS 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
38	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
39	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
40	LEITE PASTEURIZADO ÍNTEGRO 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
41	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	EMBALAGEM EM SACHÊS COM 10 GRAMAS, EMBALADA A VÁCUO. INGREDIENTES: SACCAROMYCES CEREVISIA. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES.	UNIDADE	500
42	ACHOCOLATADO 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
43	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
44	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 A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	1200
45	LEITE CONDENSADO 0 LACTOSE	EMBALAGEM TETRA PAK DE 395G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	250
46	POLVILHO DOCE	TIPO DE FARINACEO DERIVADO DA FÉCULA 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 GLUTÊN.	KG	700
47	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE ELABORADO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE, ISENTO DE AMIDOS, GLUTÊN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, CONDICIONADO 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
48	REQUEIJÃO CREMOSO	PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU 3 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
49	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
50	CHOCOLATE GRANULADO	INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GLUCOSE DE MILHO E/OU ALGODÃO, E OU PALMA HIDROGENADA, SAL, EMULSIFICANTE LECTINA DE SOJA E AROMATIZANTE. EMBALAGEM: PACOTE CONTENDO 1K G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	240
51	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



52	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
53	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
54	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
55	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 SEMIDURA, COR BRANCO CREME HOMOGENEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO, UMIDADE MÁX. 58%/P.E LÍPIDIO DE LEITE MÍN. 28%/P.P.	KG	1400

**b) Panificados:**

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
56	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 MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODORES 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	5800
57	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 PERFETO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORES E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. 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 05 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	2400
58	PÃO DE FORMA	PACOTE COM 20 UNIDADES – EMBALAGEM INTEGRAL SEM IRREGULARIDADES. NO SEU ROTULO 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
59	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 PERFETO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORES E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. 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 05 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	2800
60	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 PERFETO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODORES E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. 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 05 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	2000
61	PÃO DE QUEIJO	SABOR QUEIJO SEM RECHEIO – INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS A UNIDADE). VALIDADE DIÁRIA.	KG	2000
62	TORRADAS DE PÃO FRANCÊS	FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO.	KG	430
63	PÃO TIPO HOT DOG	FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO.	PCT	1800

**c) Hortifrut:**

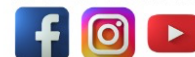
ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
64	ABACAXI PÉROLA	TIPO PEROLA COM 70% DE MATUREAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,3 G	UNIDADE	1200
65	ABÓBORA TIPO "ABOBRINHA"	SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORES E SABOR ESTRANHO.	KG	590
66	ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIA	SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORES E SABOR ESTRANHO.	KG	590
67	ALFACE	APARÊNCIA FRESCA E SÁ, COLHIDAS AO Atingir O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFETO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DEFENSIVOS AGRÍCOLAS	PÉS	1300
68	BETERRABA	FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFETO 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
69	BATATA TIPO INGLESA "BATATINHA"	TIPO INGLESA "BATATINHA", FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFETO 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
70	BANANA PRATA	TIPO PRATA COM 70% DE MATUREAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORES E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE PADRÃO	KG	6000
71	CEBOLA BRANCA	APARÊNCIA FRESCA E SÁ, COLHIDAS AO Atingir O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFETO 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
72	CENOURA	FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFETO 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
73	CHUCHU	APARÊNCIA FRESCA E SÁ, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFETO 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
74	LARANJA PÊRA	TIPO PÊRA COM 70% DE MATUREAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORES E SABOR ESTRANHO.	KG	4000
75	LIMÃO TAITI	DEVERÁ OBEDECER A UM PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE, SEM DANOS FÍSICOS ORÍUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	250
76	MAMÃO FORMOSA	TIPO FORMOSA COM 70% DE MATUREAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORES E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	2000
77	MAÇÃ GALA	COM 70% DE MATUREAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORES E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 110G.	KG	3000



78	VAGEM	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	450
79	MILHO VERDE	PACOTES COM 4 ESPIGAS FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, MACIO DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFECTO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. ESPIGAS COM PESO E TAMANHO PADRÃO.	ATILHO	1800
80	OVOS BRANCOS	CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, SEM SUJIDADES.	DÚZIA	1900
81	REPOLHO BRANCO	APARÊNCIA FRESCAS E Sã, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFECTO 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
82	TOMATE EXTRA TIPO I	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
83	MELANCIA	FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFECTO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM 70% DE MATUREZAÇÃO. 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
84	CARÁ	DE BOA QUALIDADE E COLHEITA RECENTE, LIVRE DE PARASITOS E LARVAS, SEM UMIDADE ANORMAL, ISENTA DE ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	700
85	TANGERINA	DE BOA QUALIDADE E COLHEITA RECENTE, LIVRE DE PARASITOS E LARVAS, SEM UMIDADE ANORMAL, ISENTA DE ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	870
86	PERA WILLIAMS	DE BOA QUALIDADE E COLHEITA RECENTE, LIVRE DE PARASITOS E LARVAS, SEM UMIDADE ANORMAL, ISENTA DE ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	2300
87	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
88	COUVE (FOLHAS PICADAS)	SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFECTO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS E PERFURAÇÕES. ACONDICIONADAS EM SACOS COM 200 GRAMAS CADA.	PCT	1700
89	PIMENTÃO VERDE	SELECIONADO, ÓTIMA QUALIDADE, FIRME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFECTO 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
90	COUVE-FLOR	SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFECTO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	UNIDADE	650
91	BRÓCOLIS	SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFECTO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	UNIDADE	880
92	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, FERMENTO 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 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. SARC/ANVISA/INMETRO Nº 009, DE 12/11/2002, ENTRE OUTRAS DISPOSIÇÕES LEGAIS	KG	500
93	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
94	MELÃO	DE 1ª QUALIDADE, AMARELO, CASCA Sã, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, DEVENDO APRESENTAR 80 A 90% DE MATUREZAÇÃO. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	660
95	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
96	MORANGO	ACONDICIONADOS EM CARTELAS, SELECIONADO, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE COMPACTA, FIRME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFECTO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	UNIDADE	780
97	ALHO	1ª QUALIDADE, FIRME E ÍNTEGRO, 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
98	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
99	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
100	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
101	BATATA DOCE	TAMANHO UNIFORME, TUBERCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVE OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	490
102	MANDIOCA	DEVERÃO APRESENTAR-SE LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS, IMPROPRIOS AO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): COR BRANCA; ASPECTO, ODORE E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: PACOTES DE POLIETILENO CONTENDO 500 G DO PRODUTO CONGELADO.	UNIDADE	2300
103	CHEIRO VERDE	DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS DE 150G CADA.	MAÇO	450
104	QUIABO	PRODUTOS SAOS LIMPOS, DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, 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
105	ACELGA	PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÁ ESTAR MURCHA. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	280

**d) Carnes e derivados:**

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
106	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 ÍNTEGRA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE VEDADA.	KG	1800
107	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	KG	6200



		AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE VEDADA.		
108	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
109	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	3800
110	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
111	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 LARVAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE VEDADA.	KG	400
112	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, PARASITOS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA; 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	2500
113	LINGUIÇA SUÍNA	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA; ÓTIMO SABOR; PRODUTIVA 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 ERITROBATO 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, PARASITOS 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	3500
114	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 SEGUINTE 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
115	LOMBO SUÍNO	RESFRIADO OU CONGELADA EM BIFES, TIRINHAS OU EM CUBINHOS, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA 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 SEGUINTE 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
116	PANCETA OU BARRIGA DE PORCO	PANCETA OU BARRIGA DE PORCO: CORTE SUÍNO QUE PODE VIR NA FORMA DE ROLO OU PLANA, COM TODA A GORDURA DE UM SÓ LADO. UTILIZADO PARA PREPARAR TORRESMO OU ASSAR. NÃO AMOLECIDA 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 SEGUINTE 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
117	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	2500
118	FILÉ DE FRANGO DESOSSADO	SEM PELE, SEM OSSO, CONGELADO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG, NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE 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
119	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA SEM ESPINHO	ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESPINHO, COR E ODORE CARACTERÍSTICO. CONGELADO E SEM SINAIOS DE DESCONGELAMENTO COMO GRANDES CRISTAIS DE GELO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE 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
120	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

**e) Polpas de frutas:**

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
121	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 (MAPA). 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
122	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 (MAPA). 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
123	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 (MAPA). 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
124	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 (MAPA). 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	3500
125	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	KG	3500



		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		
126	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	3500
127	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	3000
128	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 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	1300
129	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
130	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
131	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

### 1.1.2. Das condições de participação:

#### a) Supermercado em geral:

**COTA EXCLUSIVA:** Conforme disposto no Artigo 48, inciso I da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **EXCLUSIVAMENTE** assegurada a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
1	AÇAFRÃO	AÇAFRÃO 100% PURO, NÃO CONTENDO NENHUM TIPO DE MISTURA, BOA QUALIDADE, ÍNTEGRO 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\$ 64,68
2	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO	EMBALAGEM DE 2 KG. DEVERÁ SER ÓBITO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS 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	590	R\$ 39,80
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\$ 29,10
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 INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES.	PCT	320	R\$ 8,92
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 PRODUIR 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\$ 9,47
6	ARROZ AGULHINHA	LONGO FINO POLIDO TIPO 1, PACOTES DE 5 KG, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS ÍNTEGROS 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\$ 38,86
7	AZEITE 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\$ 66,50
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 MILHO, SAL, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIA, ESTABILIZANTE DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO. SEM LACTOSE.	PCT	1200	R\$ 8,80
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 LECITINA 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	PCT	1200	R\$ 8,05



ADM 2021/2024  
**PREFEITURA DE OUIDOR**  
Cuidando da nossa gente.

64.3478-1162  
Av. Irapuan Costa Júnior, 915  
Centro - Ouidor/GO - CEP 75715-000  
www.ouvidor.go.gov.br

REDES SOCIAIS:



		PRIMAS SÃO E LIMPO, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFETO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADICO.				
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\$	10,48
11	CANJICA DE MILHO BRANCO	TORRADO E MOIDO, 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\$	7,08
12	MILHO PARA PIPOCA	TIPO 1, EMB.500G, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÁS, 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\$	5,85
13	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, SÇOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	UNIDADE	3000	R\$	9,59
14	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, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%/P, COM NO MÍNIMO DE 7%/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\$	4,29
15	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\$	5,35
16	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\$	5,35
17	ÓLEO DE SOJA REFINADO	TIPO 1 - EMB. PET 20X900ML QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO.	UNIDADE	2800	R\$	10,79
18	SAL REFINADO	EMB. 1KG IODADO, 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 10MG E MÁXIMO DE 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA.	KG	500	R\$	4,08
19	VINAGRE BRANCO	FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% - EMB. 750ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	UNIDADE	140	R\$	6,80
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\$	22,40
21	FARINHA DE AVELA	FARINHA DE AVELA, EMBALAGEM ORIGINAL COM 200 GRAMAS. EMBALAGEM INTEGRAL, EM SUJIDADES. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 12 MESES.	PCTS	350	R\$	9,40
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\$	13,88
23	FARINHA DE TRIGO	EMBALAGEM 1KG. ESPECIAL. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÇOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFETO 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. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES.	KG	1400	R\$	9,23
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, AMIDOS 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\$	12,00
25	GELEIA DE MORANGO	INGREDIENTES: MORANGO (50%), AÇÚCAR, SUCO CONCENTRADO DE LIMÃO, 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 ÍNTEGRO, ATÓXICAS E RESISTENTES; 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\$	25,40
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\$	8,15
27	ORÉGANO	DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÁS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA SECA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM 200G.	PCT	300	R\$	18,99
28	COCO RALADO SECO SEM AÇÚCAR	100G DEVERÁ SER ELABORADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SÇOS E MADUROS NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOZO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA. PARCIALMENTE DESENGORDURADO COM TEOR MÍNIMO DE LÍPIDIO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES.	PCT	600	R\$	18,69
29	IOGURTE	SABOR DE MORANGO. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	LITROS	2800	R\$	11,29
30	IOGURTE 0 LACTOSE	SABOR DE MORANGO. SEM LACTOSE. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	LITROS	250	R\$	22,99
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\$	30,10
32	MARGARINA	PRODUZIDA ATRAVÉS DE GORDURA VEGETAL, ACIMA DE 80% DE LÍPIDIOS, COM ADIÇÃO DE SAL, EM POTES DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMP A 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\$	19,23
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	POTES	80	R\$	8,75



ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
		DOCES COM 20 GRAMAS CADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.			
34	AMENDOIM DESCASCADO	GRUPO DESCASCADO, SUBGRUPO SELECIONADO, CLASSE MIÚDO, TIPO I ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	PCTS	150	R\$ 19,79
35	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO	TIPO I. 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\$ 23,00
36	FEIJÃO PRETO	TIPO 1 - CONSTITUÍDO DE GRÃOS 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\$ 15,92
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\$ 8,86
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\$ 8,40
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\$ 7,40
40	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	EMBALAGEM EM SACHES COM 10 GRAMAS, EMBALADA A VÁCUO. INGREDIENTES: SACCAROMYCES CEREVISIA. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES.	UNIDADE	500	R\$ 5,50
41	ACHOCOLATADO DIET	EM PÓ INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM EMBALAGEM DE 210 GRAMAS	UNIDADE	40	R\$ 27,90
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\$ 20,32
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 A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	1200	R\$ 8,80
44	LEITE CONDENSADO 0 LACTOSE	EMBALAGEM TETRA PAK DE 395G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	250	R\$ 11,03
45	POLVILHO DOCE	TIPO DE FARINACEO DERIVADO DA FECLUA DE MANDIOCA. PRODUTO AMILACEO 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\$ 16,00
46	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE	REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE ELABORADO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE, ISENTO DE AMÍDOS, GLÚTEN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, CONDICIONADO 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\$ 14,70
47	REQUEIJÃO CREMOSO	PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORS 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\$ 12,70
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\$ 20,85
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 1K G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	240	R\$ 41,42
50	CREME DE LEITE	UIT 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\$ 7,09
51	CREME DE LEITE 0 LACTOSE	UIT 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\$ 8,40
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\$ 51,62
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\$ 31,00

**AMPLA PARTICIPAÇÃO:** Conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica aberta a **AMPLA PARTICIPAÇÃO – 80%** nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
54	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, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	1920	R\$ 38,38
55	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 SEMIDURA, 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	1120	R\$ 76,25

**COTA RESERVADA:** Conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **RESERVADA – 20%** a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
56	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, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	480	R\$ 38,38
57	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 SEMIDURA, 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	280	R\$ 76,25

**b) Panificados:**



**COTA EXCLUSIVA:** Conforme disposto no Artigo 48, inciso I da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **EXCLUSIVAMENTE** assegurada a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
58	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. ISENTA 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\$ 29,00
59	PÃO DE FORMA	PACOTE COM 20 UNIDADES – EMBALAGEM ÍNTEGRA 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\$ 12,98
60	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. ISENTA 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\$ 19,51
61	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. ISENTA 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\$ 18,78
62	TORRADAS DE PÃO FRANCÊS	FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO.	KG	430	R\$ 40,18
63	PÃO TIPO HOT DOG	FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO.	PCT	1800	R\$ 13,98

**AMPLA PARTICIPAÇÃO:** Conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica aberta a **AMPLA PARTICIPAÇÃO – 80%** nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
64	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 MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODOR 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	4640	R\$ 29,10
65	PÃO DE QUEIJO	SABOR QUEIJO SEM RECHEIO – INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS A UNIDADE). VALIDADE DIÁRIA.	KG	1600	R\$ 43,88

**COTA RESERVADA:** Conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **RESERVADA – 20%** a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
66	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 MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODOR 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\$ 29,10
67	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\$ 43,88

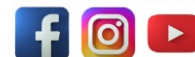
**c) Hortifrutigranjeiros:**

**COTA EXCLUSIVA:** Conforme disposto no Artigo 48, inciso I da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **EXCLUSIVAMENTE** assegurada a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
68	ABACAXI PÉROLA	TIPO PÉROLA COM 70% DE MATUREZAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 1,3 G	UNIDADE	1200	R\$ 9,99
69	ABÓBORA TIPO "ABOBRINHA"	SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	590	R\$ 9,50
70	ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIÁ	SADIAS, FRESCAS, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FOLHAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	590	R\$ 9,00



71	ALFACE	APARÊNCIA FRESCA E SÁ, 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	PÊS	1300	R\$	8,63
72	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\$	9,00
73	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\$	10,87
74	BANANA PRATA	"TIPO PRATA COM 70% DE MATUREAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE PADRÃO.	KG	6000	R\$	12,65
75	CEBOLA BRANCA	APARÊNCIA FRESCA E SÁ, 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\$	10,19
76	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\$	10,00
77	CHUCHU	APARÊNCIA FRESCA E SÁ, 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\$	14,75
78	LARANJA PÊRA	"TIPO PÊRA COM 70% DE MATUREAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODORE E SABOR ESTRANHO.	KG	4000	R\$	8,00
79	LIMÃO TAITI	DEVERÁ OBEDECER A UM PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	250	R\$	9,23
80	MAMÃO FORMOSA	"TIPO FORMOSA COM 70% DE MATUREAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. 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\$	9,62
81	MAÇÃ GALA	COM 70% DE MATUREAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. 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\$	14,75
82	VAGEM	SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. 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\$	15,75
83	MILHO VERDE	PACOTES COM 4 ESPIGAS FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, MAGIO 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. ESPIGAS COM PESO E TAMANHO PADRÃO.	ATILHO	1800	R\$	13,37
84	OVOS BRANCOS	CASCA INTEGRAL, SEM RACHADURAS, SEM SUJIDADES.	DUZIA	1900	R\$	15,17
85	REPOLHO BRANCO	APARÊNCIA FRESCAS E SÁ, 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\$	8,00
86	TOMATE EXTRA TIPO 1	SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. 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\$	10,37
87	MELANCIA	FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM 70% DE MATUREAÇÃO. 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\$	8,75
88	CARÁ	DE BOA QUALIDADE E COLHEITA RECENTE, LIVRE DE PARASITOS E LARVAS, SEM UMIDADE ANORMAL, ISENTA DE ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	700	R\$	9,97
89	TANGERINA	DE BOA QUALIDADE E COLHEITA RECENTE, LIVRE DE PARASITOS E LARVAS, SEM UMIDADE ANORMAL, ISENTA DE ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	870	R\$	9,99
90	PERA WILLIAMS	DE BOA QUALIDADE E COLHEITA RECENTE, LIVRE DE PARASITOS E LARVAS, SEM UMIDADE ANORMAL, ISENTA DE ODORE E SABOR ESTRANHO	KG	2300	R\$	16,33
91	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\$	13,00
92	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\$	9,25
93	PIMENTÃO VERDE	SELECIONADO, ÓTIMA QUALIDADE, FIRME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE 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\$	11,75
94	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\$	20,62
95	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\$	20,00
96	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 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. SARC/ANVISA/INMETRO Nº 009, DE 12/11/2002, ENTRE OUTRAS DISPOSIÇÕES LEGAIS	KG	500	R\$	24,75
97	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\$	23,00
98	MELÃO	DE 1ª QUALIDADE, AMARELO, CASCA SÁ, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. DEVEDO ESTAR BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, DEVEDO APRESENTAR 80 A 90% DE MATUREAÇÃO. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	660	R\$	14,75
99	BANANA DA TERRA	EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVEDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO	KG	600	R\$	14,25



		MANUSEIO E TRANSPORTE. COR – PRÓPRIA, CONFORME ESPÉCIE E VARIEDADE. ODOR – AROMA PRÓPRIO, CONFORME ESPÉCIE E VARIEDADE. SABOR – SABOR PRÓPRIO, CONFORME ESPÉCIE E VARIEDADE.			
100	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\$ 19,37
101	ALHO	1ª QUALIDADE, FIRME E INTACTO, 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\$ 41,99
102	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\$ 10,48
103	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. INTACTA E LIMPA.	KG	400	R\$ 20,25
104	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\$ 14,25
105	BATATA DOCE	TAMANHO UNIFORME. TUBERCULO DE QUALIDADE E SEM DEFETOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS, DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVE OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	490	R\$ 17,25
106	MANDIOCA	DEVERÃO APRESENTAR-SE LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE ODORES ESTRANHOS, IMPROPRIOS 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\$ 17,00
107	CHEIRO VERDE	DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÃO ESTAR MURCHOS, MAÇOS DE 150G CADA.	MAÇO	450	R\$ 10,00
108	QUIABO	PRODUTOS SAOS 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\$ 12,75
109	ACELGA	PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÁ ESTAR MURCHA. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	280	R\$ 16,62

**d) Carnes e derivados:**

**COTA EXCLUSIVA:** Conforme disposto no Artigo 48, inciso I da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **EXCLUSIVAMENTE** assegurada a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
110	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\$ 40,58
111	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\$ 20,40
112	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\$ 30,80
113	FÍGADO BOVINO RESFRIADO	EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS VERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE VEDADA.	KG	400	R\$ 21,20
114	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 À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, 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	2500	R\$ 28,79
115	LOMBO SUÍNO	RESFRIADO OU CONGELADA EM BIFES, TIRINHAS OU EM CUBINHOS, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA 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 SEGUINTE 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\$ 30,18
116	PANCETA OU BARRIGA DE PORCO	PANCETA OU BARRIGA DE PORCO: CORTE SUÍNO QUE PODE VIR NA FORMA DE ROLO OU PLANA, COM TODA A GORDURA DE UM SO LADO. UTILIZADO PARA PREPARAR TORRESMO OU ASSAR. NÃO AMOLECIDA 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 SEGUINTE 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\$ 31,59
117	FILÉ DE FRANGO DESOSSADO	SEM PELE, SEM OSSO, CONGELADO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE 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\$ 34,40
118	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA SEM ESPINHO	ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, SEM ESPINHO, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. CONGELADO E SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO COMO GRANDES CRISTAIS DE GELO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO	KG	900	R\$ 43,80



		DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
119	COXINHA DA ASA	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, EMBALAGEM DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF.	KG	1300	R\$ 25,75

**AMPLA PARTICIPAÇÃO:** Conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica aberta a **AMPLA PARTICIPAÇÃO – 80%** nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
120	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\$ 35,90
121	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	3040	R\$ 29,56
122	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; ISENTA 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\$ 29,49
123	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 SEGUINTES 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	2720	R\$ 34,70
124	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\$ 34,40

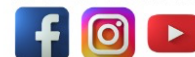
**COTA RESERVADA:** Conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **RESERVADA – 20%** a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
125	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	1240	R\$ 35,90
126	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	R\$ 29,56
127	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; ISENTA 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	700	R\$ 29,49
128	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 SEGUINTES 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	680	R\$ 34,70
129	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	500	R\$ 34,40

e) Polpa de frutas:

**COTA EXCLUSIVA:** Conforme disposto no Artigo 48, inciso I da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **EXCLUSIVAMENTE** assegurada a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
130	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 (MAPA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 (TRÊS) MESES IMPRESSA NAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, COM FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DA ENTREGA. DEVE SER TRANSPORTADO A TEMPERATURA DE -12° C. (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.	KG	2500	R\$ 30,50



131	POLPA DE ABACAXI	SABOR ABACAXI, 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\$	29,67
132	POLPA DE CAJU	SABOR CAJU, 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\$	29,00
133	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 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	1300	R\$	34,67
134	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\$	39,00
135	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\$	35,33
136	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\$	28,67

**AMPLA PARTICIPAÇÃO:** Conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica aberta a **AMPLA PARTICIPAÇÃO – 80%** nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
137	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	2800	R\$ 37,67
138	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	R\$ 45,17
139	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	R\$ 36,00
140	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	R\$ 44,00

**COTA RESERVADA:** Conforme disposto no Artigo 48 inciso III da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, fica **RESERVADA – 20%** a participação de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparados nos itens abaixo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA ESTIMADA
141	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	R\$ 37,67
142	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	700	R\$ 45,17



143	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\$	36,00
144	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\$	44,00

**1.1.3. DO VALOR:** O valor **MÁXIMO ESTIMADO** das aquisições será de **R\$ 4.252.055,00 (quatro milhões, duzentos e cinquenta e dois mil e cinquenta e cinco reais)** conforme levantamento feito pelo Município de Ouvidor.

## 2. DA DESTINAÇÃO:

Os itens serão destinados para a manutenção das atividades da Secretaria e para a merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Ouvidor, sendo as quantidades indicadas acima, apenas estimativa de aquisição para os próximos 12 (doze) meses, considerando que o consumo de cada item dependerá da real necessidade para cada período, motivo pelo qual, resolve-se pela utilização do Sistema de Registro de Preços para as aquisições.

A estimativa foi baseada em processo já realizado para a mesma finalidade e no consumo dos últimos 12 (doze) meses (Pregão Presencial nº 007/2023 – Processo nº 2509/2023) e em aquisições e contratações anteriores e com a mesma destinação, considerando o número de alunos matriculados em cada unidade no ano de 2024, quantidades que poderão sofrer alterações para os próximos 12 (doze) meses devido ao período de matrículas aberto e, também, a saída de alunos das unidades ou mesmo a transferência de uma unidade para outra durante o ano letivo.

- Escola Municipal Professora Ediene da Silva Dias:** Rua Maria Mesquita, nº 15, Centro, Ouvidor, Goiás: 467 alunos.
- EMEI (Escola Municipal De Educação Infantil) Dácio Amorim Fonseca:** Avenida Irapuã Costa Junior, 383 Centro, Ouvidor, Goiás: 216 alunos.
- CEMEI Francisco Neto Almeida Das Neves Nascimento:** Rua Travessa II, nº 529, Centro, Ouvidor, Goiás: 210 alunos.

## 3. DA GESTÃO DO CONTRATO:

**3.1.** O contrato e/ou a Ata de Registro de Preços deverão ser executados fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme estipulado neste Termo e na minuta contratual anexa ao Instrumento Convocatório.

**3.2.** As comunicações entre o órgão 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.

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

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

**3.5. Fiscalização:** O fiscal acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas neste Termo, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

**3.5.1.** O fiscal anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

**3.5.3.** O fiscal informará ao gestor do contato, 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.

**3.5.4.** 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.

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

### **3.6. Gestor do Contrato:**

**3.6.1.** O gestor coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do fornecimento contendo todos os registros formais da execução no histórico do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

**3.6.2.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais, de todas as ocorrências relacionadas à sua execução e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

**3.6.3.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

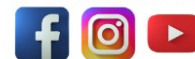
**3.6.4.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

**3.6.5.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/21, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

**3.6.6.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

## **4. DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO:**



#### 4.1. Recebimento:

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

4.1.2. Os itens 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 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10(dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

#### 4.2. Da Nota Fiscal e da Liquidação:

4.2.1. 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.

4.2.1.1. As Notas Fiscais deverão ser emitidas conforme seguintes dados: **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – CNPJ nº 44.707.469/0001-30** e deverão vir acompanhadas dos seguintes documentos:

4.2.1.1.1. Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;

4.2.1.1.2. Comprovante de entrega e recebimento dos itens assinados pelo Fiscal/Gestor do contrato;

4.2.1.1.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;

4.2.1.1.4. 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 e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal; ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em plena validade;

4.2.1.1.5. 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 ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, em plena validade;

4.2.1.1.6. 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, em plena validade;

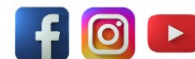
4.2.1.1.7. Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal**, por meio de Certidão em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da contratada, em plena validade;

4.2.1.1.8. 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, em plena validade;

4.2.1.1.9. Alvará de Funcionamento expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade;

4.2.1.1.10. Alvará Sanitário expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade.





4.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) a data da emissão; b) os dados do contrato e do órgão contratante; c) o período respectivo de execução do contrato; d) o valor a pagar e; e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

### 4.3. Prazo de pagamento:

Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS**, através de transferência eletrônica, mediante apresentação das Notas Fiscais com os devidos documentos indicados no subitem 4.2.1.1., devidamente atestada pelo Setor competente, em letra bem legível, sem rasuras.

### 4.4. Forma de pagamento:

- a) O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;
- b) Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- c) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

## 5. DA ENTREGA:

5.1. Os itens deverão ser entregues na sede da **Secretaria Municipal de Educação de Ouvidor – Avenida Irapuã Costa Júnior, 345, Centro, Ouvidor, Estado de Goiás – CEP: 75.715-00**, no prazo de **05(cinco) dias** após a ordem de fornecimento e envio da Nota de Empenho, podendo esse prazo de entrega, em casos excepcionais e desde que o produto solicitado não seja de extrema necessidade, ser dilatado, caso haja necessidade da contratada e com a devida justificativa e autorização da contratante.

5.1.1. A Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar a entrega diretamente nas unidades ou em outro local, conforme indicação abaixo:

- d) **Escola Municipal Professora Ediene da Silva Dias:** Rua Maria Mesquita, nº 15, Centro, Ouvidor, Goiás;
- e) **EMEI (Escola Municipal De Educação Infantil) Dácio Amorim Fonseca:** Avenida Irapuã Costa Junior, 383 Centro, Ouvidor, Goiás;
- f) **CEMEI Francisco Neto Almeida Das Neves Nascimento:** Rua Travessa II, nº 529, Centro, Ouvidor, Goiás.

5.1.2. Toda as despesas com o transporte dos produtos até os locais indicados pela Secretaria serão de responsabilidade das contratadas, devendo realizar o transporte em veículos apropriados e, conforme a natureza do item, em veículos refrigerados ou de outra espécie, o que será, frequentemente, fiscalizado pela contratante.

## 6. DA CONTRATAÇÃO:

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

6.1.1. Comprovante de Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento Responsável, com as devidas assinaturas;



- 6.1.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – **CNPJ**;
- 6.1.3. 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 e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Receita Federal; ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em plena validade;
- 6.1.4. 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 ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, em plena validade;
- 6.1.5. 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, em plena validade;
- 6.1.6. 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, em plena validade;
- 6.1.7. 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, em plena validade;
- 6.1.8. Alvará de Funcionamento expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade;
- 6.1.9. Alvará Sanitário expedido pela autoridade municipal da contratada em plena validade.

6.2. 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.

## 7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

### 7.1. São obrigações do Contratante:

- 7.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o estipulado neste Termo, no contrato e anexos do Instrumento Convocatório;
- 7.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo, no contrato e anexos do Instrumento Convocatório;
- 7.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 7.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 7.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas neste Termo, no contrato e anexos do Instrumento Convocatório;
- 7.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei, neste Termo, no contrato e anexos do Instrumento Convocatório;
- 7.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 7.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 7.1.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo, no contrato e anexos do Instrumento Convocatório, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:



- 8.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;
- 8.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os itens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 8.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.1.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 8.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 8.1.8. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.1.9. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.1.10. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

## 9. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO E JULGAMENTO:

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

## 10. DA PROPOSTA E DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1. 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.

10.2. A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá, no mínimo, em:

- 10.2.1. No mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito **PÚBLICO** ou **PRIVADO**, que comprove a licitante já ter executado a qualquer tempo, fornecimentos compatíveis e com características **SEMELHANTES** com o objeto deste termo.
- 10.2.2. Alvará de Funcionamento expedido pela autoridade municipal da sede da Empresa licitante em plena validade;
- 10.2.3. Alvará da Vigilância Sanitária expedido pela autoridade municipal da sede da Empresa licitante em plena validade;
- 10.2.4. Alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros da sede da Empresa licitante em plena validade;
- 10.2.5. Ficha técnica das polpas de frutas e seus respectivos registro no MAPA.

10.3. A documentação relativa à **qualificação econômico-financeira** consistirá em:



**10.3.1.** Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da comarca da sede da Empresa licitante, emitida no período em até **30 (TRINTA) DIAS** anteriores à data fixada para a abertura do certame.

**10.3.1.1.** Estão dispensadas da apresentação da Certidão de que trata o subitem anterior as licitantes em processo de recuperação judicial, desde que apresentem certidão emitida pela instância judicial que certifique sua aptidão econômica para tal mister.

## 11. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

**11.1.** Comete infração administrativa, aquele 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) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**11.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**11.2.1. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

**11.2.2. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

**11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

**11.2.4. Multa:**

**11.2.4.1.** Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para a entrega dos itens.

**11.2.4.2.1.** O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/21.

**11.2.4.2.** Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.

**11.2.4.3.** Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.

**11.2.4.4.** Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

**11.2.4.5.** Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

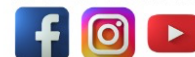
**11.2.4.6.** Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

**11.3.** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante:

**11.3.1.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;

**11.3.2.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

**11.3.3.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente;



**11.3.4.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**11.4.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**11.5.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**11.6.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/21, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

**11.7.** A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

**11.8.** O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

**11.9.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

**11.10.** Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

## 12. DA FRAUDE:



64.3478-1162  
Av. Irapuan Costa Júnior, 915  
Centro - Ouvidor/GO - CEP 75715-000  
www.ouvidor.go.gov.br

REDES SOCIAIS:



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.

### 13. 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, 02 de dezembro de 2024.

**Shirley Helena de Almeida Silva.**  
Secretária Municipal de Educação.  
**Município de Ouvidor.**  
Estado de Goiás.

**Original assinado!**