



DECLARAÇÃO DE RETIRADA DE EDITAL

| | | |
|--|---------|------|
| Razão Social/Nome: | | |
| CNPJ/CPF: | | |
| Endereço: | | |
| E-mail: | | |
| Cidade: | Estado: | CEP: |
| Telefone: | | |
| Pessoa que recebeu: | | |
| Retiramos nesta data cópia do Edital na modalidade de: (x) Pregão presencial; () Concorrência; () Tomada de preços; () Credenciamento; () Convite. Número: /2021 Entidade: Prefeitura Municipal de Calmon | | |
| Data: | | |

Senhor licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal de Calmon e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher a solicitação de entrega do Edital e remeter por meio de fax (049) 3573-0031/3573-0179 ou e-mail: licita@calmon.sc.gov.br.

A não remessa do recibo exime o Departamento de Licitações da Prefeitura do Município de Calmon da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, e de quaisquer informações adicionais.

Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Calmon



PREGÃO PRESENCIAL 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO N° 08/2021
REGISTRO DE PREÇOS

O Município de Calmon, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 95.949.806/0001-37, representado neste ato pelo Prefeito Municipal Sr. HELIO MARCELO OLENKA, comunica aos interessados que fará realizar Licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL visando à aquisição do objeto abaixo indicado. Os envelopes de proposta e documentação deverão ser entregues no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Calmon, no máximo até às 08h30min do dia 16/03/2021 para abertura no dia 17/03/2021 às 08h30min ocasião em que se dará início ao credenciamento e à abertura dos envelopes. A presente Licitação será do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, consoante as condições estatuídas neste Edital, e será regida pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, bem como Lei nº 8.666/93 e a alterações subsequentes, e demais legislações aplicáveis.

1 DO OBJETO

1.1 O presente pregão tem como objeto a AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR, sendo:

| Item | Material/Serviço | Unid. medida | Qtd licitada | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|------|--|--------------|--------------|----------------------|-------------------|
| 1 | 6573 - ABACAXI De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 400 | 6,59 | 2.636,00 |
| 2 | 24870 - ABOBORA CABOTIA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | 8 | 400 | 3,95 | 1.580,00 |
| 3 | 24871 - Abobora Menina De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, | 8 | 400 | 6,15 | 2.460,00 |



| | | | | | |
|---|---|-----|-----|-------|----------|
| | pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | | | | |
| 4 | 6461 - ABOBRINHA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 500 | 3,79 | 1.895,00 |
| 5 | 11073 - ACELGA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 230 | 4,80 | 1.104,00 |
| 6 | 7551 - ACHOCOLATADO EM PÓ Ingredientes básicos: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de ATÉ 01 quilo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG | 600 | 16,59 | 9.954,00 |
| 7 | 13892 - AÇUCAR CRISTAL - 5 KG Amorfo de primeira qualidade, obtido de cana-de-açúcar, com aspecto, cor, cheiro, próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em | Un. | 50 | 16,90 | 845,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|----------|
| | sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 5 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 8 | 11095 - AÇUCAR REFINADO 5KG Amorfo de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 05 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | Un. | 600 | 15,49 | 9.294,00 |
| 9 | 23318 – Aipim (mandioca) tipo branco ou amarelo descascado De primeira qualidade. Produto novo, congelado, limpo sem sujidades e embalados em sacos plásticos de no máximo 1kg, íntegros, sem rasgos e resistentes - que contenham data da embalagem e validade. | KG | 300 | 6,85 | 2.055,00 |
| 10 | 24237 - ALFACE De primeira qualidade, folhas verdes, limpas, firmes e sem manchas. Devem ser entregues em caixas plásticas resistentes. | 8 | 60 | 2,40 | 144,00 |
| 11 | 7589 - ALHO De primeira qualidade, bulbo inteiro, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, | KG | 60 | 25,49 | 1.529,40 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|----------|
| | pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | | | | |
| 12 | 24872 - AMEIXA SECA Preta, sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio. Embalagem 500g | 1 | 10 | 34,99 | 349,90 |
| 13 | 7771 - AMENDOIN O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e data de validade. Deve apresentar selo de qualidade ABICAB. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto. | UN | 200 | 8,90 | 1.780,00 |
| 14 | 19409 - AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob forma de pó deverão produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido de 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p. embalagem de 1kg. A embalagem devera conter extremamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 400 | 14,00 | 5.600,00 |
| 15 | 17717 - ARROZ INTEGRAL Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação | Un. | 100 | 10,20 | 1.020,00 |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|--------|-----------|
| | nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 16 | 507 - ARROZ PARBOILIZADO Tipo 1 . Longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 5kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistente que garantem a integridade do produto ate o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote , data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UN | 800 | 24,90 | 19.920,00 |
| 17 | 24873 - AVEIA EM FLOCOS FINOS O produto não deve apresentar sujidade, humidade e bolor. Pacote 500 g. A embalagem deve ser atóxica. Estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional e ingredientes. | Un. | 100 | 9,35 | 935,00 |
| 18 | 520 - BANANA CATURRA, SEMI MADURA, 1ª QUALIDADE De primeira qualidade, em pencas apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. CAIXA COM 20 KG. | 2 | 250 | 118,40 | 29.600,00 |
| 19 | 23883 - Banha de porco Embalagem de 1kg, com inspeção do ministério da agricultura. | 8 | 200 | 19,55 | 3.910,00 |
| 20 | 23319 - batata doce De primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra e corpos estranhos. Tamanho médio a grande. | 8 | 600 | 5,65 | 3.390,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-------|------|-----------|
| 21 | 14436 - BATATA INGLESA Escovada, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 2.000 | 5,85 | 11.700,00 |
| 22 | 17746 - BATATA SALSA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 200 | 9,29 | 1.858,00 |
| 23 | 20999 - BERGAMOTA/TANGERINA POCAN DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO AS CARACTERISTICAS BEM DEFINIDAS, FIOLOGICAMENTE BEM DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS , LIMPAS COM COLORAÇÃO PROPRIA LIVRE DE DANOS FIOLOGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PREFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. | 8 | 1.600 | 3,45 | 5.520,00 |
| 24 | 17747 - BETERRABA 1º QUALIDADE Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 400 | 4,45 | 1.780,00 |
| 25 | 22296 - BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de | Un. | 700 | 6,05 | 4.235,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-------|-------|----------|
| | 400g. | | | | |
| 26 | 22297 - BISCOITO DOCE, TIPO LAMINADO DE LEITE . O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 700 | 6,05 | 4.235,00 |
| 27 | 22298 - BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE COCO O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Pacote de 800 g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. | Un. | 700 | 10,09 | 7.063,00 |
| 28 | 23325 - Biscoito salgado tipo cream cracker O produto deve apresentar - se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 1.500 | 5,95 | 8.925,00 |
| 29 | 22299 - BISCOITO SALGADO, TIPO INTEGRAL. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 1.200 | 5,95 | 7.140,00 |
| 30 | 23326 - Bolacha de mel Sem cobertura. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, | Un. | 300 | 21,00 | 6.300,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|----------|
| | queimadas, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica estéril, contendo até 1kg do produto. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional. Data de fabricação: máximo 30 dias | | | | |
| 31 | 17749 - BRÓCOLIS 1° QUALIDADE De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, não lenhosas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 250 | 5,05 | 1.262,50 |
| 32 | 23329 - cacau em pó Embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, amido leite e derivados de leite. Prazo de validade: mínimo de 6 meses da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações. | Un. | 200 | 14,85 | 2.970,00 |
| 33 | 2464 - CAFE EM PÓ 500 GR CAFÉ, torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 500g. à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC. | PCT | 600 | 12,24 | 7.344,00 |
| 34 | 22301 - CANELA EM PÓ Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Embalagem plástica contendo 30 g do produto. | Un. | 150 | 2,49 | 373,50 |
| 35 | 22302 - CANELA EM RAMA Embalagem plástica contendo 10 g do produto. | Un. | 100 | 2,95 | 295,00 |
| 36 | 22303 - CANJICA DE MILHO BRANCA | Un. | 600 | 4,35 | 2.610,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-------|-------|-----------|
| | Subgrupo despelculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g | | | | |
| 37 | 22304 - CANJIQUINHA/QUIRERINHA DE MILHO Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg. | Un. | 600 | 4,65 | 2.790,00 |
| 38 | 14445 - CARNE BOVINA CORTE ACEM De primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, cortada em cubos de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), ou pelanca. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 2Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso e data de processamento. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente | KG | 1.500 | 23,20 | 34.800,00 |
| 39 | 11139 - CARNE BOVINA MOÍDA De primeira qualidade. Características Técnicas: Resfriada, sem gordura, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em | KG | 1.300 | 30,69 | 39.897,00 |





| | | | | | |
|----|--|---|-------|-------|-----------|
| | sacos de polipropileno reforçado, contendo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso e data de processamento. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | | | | |
| 40 | 21020 - CARNE BOVINA MUSCULO De primeira qualidade. Características técnicas: peça de carne bovina, congelada, sem gordura, carne com cor vermelha elástica, firme com odor agradável. Devem apresentar inspeção sanitária dos produtos fornecidos pelas indústrias(frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | 8 | 500 | 20,90 | 10.450,00 |
| 41 | 16637 - CARNE DE FRANGO COXA COM SOBRECOXA COM OSSO Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em caixas lacradas de 15 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | 2 | 3.750 | 8,90 | 33.375,00 |
| 42 | 23349 - Carne suína De primeira qualidade. Características técnicas: sem pele, sem gorduras, sem osso, carne de cor rosada, elástica, firme e com odor | 8 | 1.800 | 16,85 | 30.330,00 |





| | | | | | |
|----|---|---|-----|------|--------|
| | agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 2kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | | | | |
| 43 | 22306 - CHÁ DE CAMOMILA (flores) Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: capítulos florais de camomila (<i>Matricaria recutita</i>). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | 2 | 100 | 3,05 | 305,00 |
| 44 | 22307 - CHÁ DE CAPIM CIDREIRA. Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas de capim-cidreira (<i>Cymbopogon citratus</i> , Stapf). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | 2 | 100 | 3,05 | 305,00 |
| 45 | 22308 - CHA DE HORTELÃ. Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas e ramos de hortelã (<i>Mentha piperita</i> , L.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de | 2 | 100 | 3,05 | 305,00 |





| | | | | | |
|----|---|----|-------|-------|-----------|
| | validade e ingredientes. | | | | |
| 46 | 22309 - CHÁ MATE SABOR NATURAL. Acondicionado em caixas contendo 25 sachês cada. Ingredientes: folhas e talos de erva mate tostada (Ilex paraguariensis, St. Hil.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | 2 | 700 | 3,85 | 2.695,00 |
| 47 | 24246 - CHUCHU De primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | 8 | 400 | 4,65 | 1.860,00 |
| 48 | 14438 - CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APARENCIA FRESCA E SÃ, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTOS DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FISICA OU MECANICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | KG | 1.000 | 3,50 | 3.500,00 |
| 49 | 23350 - Cenoura De primeira qualidade, classe média (raízes com comprimento de 12-17 cm mais de 2,5 cm de diametro), apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | 8 | 600 | 4,80 | 2.880,00 |
| 50 | 24874 - CEREAL DE MILHO EM FLOCOS SEM AÇUCAR Embalagem com ate 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. rotulo com indicação do fabricante e demais especificações. | 8 | 300 | 33,99 | 10.197,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|----------|
| 51 | 22310 - COCO RALADO procedente de frutos sãos e maduros, não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos ou soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g | Un. | 400 | 5,95 | 2.380,00 |
| 52 | 20583 - COLORIFICO EM PÓ Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. | 1 | 200 | 4,95 | 990,00 |
| 53 | 6575 - COUVE FLOR De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 400 | 5,75 | 2.300,00 |
| 54 | 23351 - Couve manteiga De primeira qualidade, verde escuro, folhas íntegras e frescas. Embalados em plástico de polietileno transparente, com oito unidades. | MÇ | 500 | 4,75 | 2.375,00 |
| 55 | 16078 - CRAVO DA INDIA Embalagem plástica contendo até 40g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros. | Un. | 100 | 10,99 | 1.099,00 |
| 56 | 14469 - DOCE DE FRUTA Sabores: Morango, uva, goiaba, banana, pêssego, maçã ou abobora. Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e | Un. | 300 | 3,59 | 1.077,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|----------|
| | informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. | | | | |
| 57 | 24248 - DOCE DE LEITE EM PASTA Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O produto deverá ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não conter: amido, glúten e corantes artificiais. Pode conter somente os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais(organolépticas):consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado proveniente da reação de maillard, sabor e odor doce característico. A embalagem deve ser de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada, devendo estar intacta bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registros do órgão competente(inspecionado sif-dipoa).Embalagem de 400g. | Un. | 300 | 6,45 | 1.935,00 |
| 58 | 4377 - ESSÊNCIA DE BAUNILHA, VIDROS DE 30 ML | UN | 300 | 3,70 | 1.110,00 |
| 59 | 22312 - EXTRATO DE TOMATE de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, contendo de 850g a 880g, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega | Un. | 800 | 10,49 | 8.392,00 |





| | | | | | |
|----|--|----|-----|-------|-----------|
| | do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde. | | | | |
| 60 | 22313 - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg. | 8 | 200 | 5,69 | 1.138,00 |
| 61 | 20586 - FARINHA DE AVEIA Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g e 500g | 8 | 100 | 5,79 | 579,00 |
| 62 | 17723 - FARINHA DE MANDIOCA fina beneficiada, classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional. | KG | 50 | 5,49 | 274,50 |
| 63 | 22314 - FARINHA DE MILHO BIJU EM FLOCOS BRANCA Embalagem com até 1 Kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações | KG | 200 | 7,49 | 1.498,00 |
| 64 | 13895 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: | 1 | 800 | 18,99 | 15.192,00 |





| | | | | | |
|----|---|----|-------|------|----------|
| | Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 65 | 22315 - FEIJÃO PRETO tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 1.000 | 9,49 | 9.490,00 |
| 66 | 11155 - FERMENTO BIOLÓGICO Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 125g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | UN | 300 | 6,89 | 2.067,00 |
| 67 | 11154 - FERMENTO EM PÓ QUIMICO Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 250 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, | UN | 400 | 5,85 | 2.340,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|-----------|
| | ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 68 | 23353 - Fubá de milho Características Técnicas: Fubá de Milho. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo até 5kg. E embalagem polietileno transparente ou filme bopp+polietileno de baixa densidade linear. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 8 | 200 | 16,89 | 3.378,00 |
| 69 | 1664 - IOGURTE Sabores diversos. Características técnicas: Leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo, polpas de frutas. Permitida a adição de aditivos. O iogurte deve apresentar-se com aspectos próprios, cor e sabor característicos, livres de sujidades e qualquer substância contaminante. Rotulagem e embalagem: Acondicionados em sacos plásticos atóxicos de 1 litro, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. | L | 700 | 6,49 | 4.543,00 |
| 70 | 17872 - LARANJA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. CAIXA COM 20 KG | 2 | 200 | 92,50 | 18.500,00 |
| 71 | 23355 - Leite em pó 0% Lactose Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A,C D, sem lactose. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de | Un. | 20 | 17,49 | 349,80 |





| | | | | | |
|----|--|----|-----|-------|-----------|
| 72 | soja. Data de fabricação:máximo30 dias. 12123 - LEITE LONGA VIDA INTEGRAL UHT CX C/ 12 UN Caixa com 12 unidades de 1 litro cada, composto por 3,0% de gorduras totais,2,0% de gorduras saturadas,3,0%de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem: tetra brik asséptic bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, sabor ácido intenso. Prazo de validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | CX | 800 | 47,99 | 38.392,00 |
| 73 | 16657 - LENTILHA PACOTE COM 500 GRAMAS Constituída de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isenta de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 500 gramas em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UN | 200 | 8,79 | 1.758,00 |
| 74 | 19361 - LIMÃO THAITI Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície | 8 | 300 | 4,85 | 1.455,00 |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|--------|-----------|
| | da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 75 | 17744 - MAÇA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | 8 | 200 | 168,90 | 33.780,00 |
| 76 | 22316 - MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO (SEM OVOS, GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS) Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante E471 e betacaroteno. Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 8 | 5 | 4,59 | 22,95 |
| 77 | 22317 - MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, BICHINHOS, CONCHINHA, CABELO DE ANJO, LETRINHA) Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou | Un. | 800 | 5,49 | 4.392,00 |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|------|----------|
| | consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 78 | 22318 - MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un. | 600 | 4,99 | 2.994,00 |
| 79 | 22319 - MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un. | 600 | 5,59 | 3.354,00 |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|-------|----------|
| 80 | 22320 - MACARRÃO COM OVOS TIPO PENNE Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un. | 600 | 5,49 | 3.294,00 |
| 81 | 16019 - MAMAÓ COMUM CX C/ 14 KG | CX | 100 | 83,90 | 8.390,00 |
| 82 | 24250 - MANGA Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa | 8 | 200 | 5,05 | 1.010,00 |
| 83 | 6578 - MANTEIGA SEM SAL De primeira qualidade, acondicionada em potes plásticos com 200 gramas, com registro no Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias. | Un. | 200 | 6,49 | 1.298,00 |
| 84 | 22321 - MARGARINA COM SAL 0% DE GORDURAS TRANS Embalagem de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com tampa de proteção, devendo estar intacta, bem | Un. | 400 | 23,99 | 9.596,00 |





| | | | | | |
|----|--|----|-----|-------|----------|
| | vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura sif/dipoa. Nos ingredientes deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina A (1.500 U.I./ 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA-Cálcico dissódico, BHT e ácido cítrico. Embalagem de 500g. | | | | |
| 85 | 14672 - MELADO DE CANA Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. | KG | 100 | 21,00 | 2.100,00 |
| 86 | 23356 - Melancia De primeira qualidade, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel, pesando no mínimo 8kg cada. | 8 | 300 | 2,89 | 867,00 |
| 87 | 23357 - Melão de primeira qualidade, amarelo, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. Fornecimento a granel | 8 | 300 | 9,09 | 2.727,00 |
| 88 | 16664 - MILHO DE PIPOCA PACOTE COM 500 GRAMAS Embalagem com 500 gramas. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações. | UN | 500 | 3,49 | 1.745,00 |





| | | | | | |
|----|---|----|-------|-------|-----------|
| 89 | 4585 - MORANGOS (BANDEJA) | UN | 300 | 7,05 | 2.115,00 |
| 90 | 12130 - ÓLEO DE SOJA 900 ML Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | 1 | 1.500 | 11,49 | 17.235,00 |
| 91 | 7605 - ORÉGANO DESIDRATADO 100 GRAMAS Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. | UN | 100 | 8,59 | 859,00 |
| 92 | 538 - OVOS DE GALINHA Vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. | DZ | 1.500 | 8,49 | 12.735,00 |
| 93 | 23358 - Pão Francês características: pão comum tipo francês 50g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo | 8 | 1.000 | 9,50 | 9.500,00 |





| | | | | | |
|----|--|---|-------|------|----------|
| | <p>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 confecção do pão deverá conter 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. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela coordenadoria de alimentação escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p> | | | | |
| 94 | <p>23359 - Peito de Frango Sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 12 C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.</p> | 8 | 1.000 | 8,79 | 8.790,00 |
| 95 | <p>24251 - PERA Características: Qualidade, casca íntegra polpa íntacta e firme, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno</p> | 8 | 300 | 8,99 | 2.697,00 |





| | | | | | |
|----|---|----|-----|-------|----------|
| 96 | transparente ou caixa vazada limpa 6457 - PIMENTAO VERDE Características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 150 | 6,09 | 913,50 |
| 97 | 17734 - POLVILHO AZEDO Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | 1 | 200 | 6,09 | 1.218,00 |
| 98 | 7606 - POLVILHO DOCE EMBALAGENS DE 500 GRAMAS Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | UN | 200 | 9,19 | 1.838,00 |
| 99 | 17693 - QUEIJO De primeira qualidade. Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem | KG | 150 | 17,99 | 2.698,50 |





| | | | | | |
|-----|---|-----|-----|------|----------|
| | deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de no mínimo 400g | | | | |
| 100 | 541 - REPOLHO VERDE Tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 800 | 3,50 | 2.800,00 |
| 101 | 6577 - RUCULA (VERDURA EM PE) | UN | 300 | 3,05 | 915,00 |
| 102 | 23360 - Sagu Embalado em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegros hermeticamente contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | Un. | 600 | 5,25 | 3.150,00 |
| 103 | 13893 - SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | UN | 500 | 3,25 | 1.625,00 |
| 104 | 4384 - SALAMONIACO Embalado em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 100 gramas. A | UN | 200 | 2,35 | 470,00 |





| | | | | | |
|-----|---|-----|-------|-------|-----------|
| | embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 105 | 551 - SALSICHA a base de carne de frango. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos. Pacote de 5 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes, registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) e peso do produto. | KG | 400 | 11,65 | 4.660,00 |
| 106 | 12142 - SUCO DE UVA CONCENTRADO NATURAL 1LT A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem de até 1 litro. | LT | 1.200 | 11,99 | 14.388,00 |
| 107 | 7582 - TOMATE Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. CAIXA COM 20 KG. | 2 | 100 | 92,40 | 9.240,00 |
| 108 | 17736 - TRIGO PARA QUIBE De primeira qualidade. Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gramas, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: | Un. | 100 | 5,99 | 599,00 |





| | | | | | |
|--------------------|--|-----|-----|------|-------------------|
| | identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | | | | |
| 109 | 16676 - VAGEM De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 100 | 9,99 | 999,00 |
| 110 | 12147 - VINAGRE DE ALCOOL 900 ML Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un. | 250 | 3,49 | 872,50 |
| Total Geral | | | | | 645.801,05 |

1.2 - Condições de participação:

- a) A proponente deverá entregar os produtos **em ate 48 (quarenta e oito horas)** após apresentação da autorização de fornecimento parcelada, juntamente com a Nota Fiscal para conferência.
- b) Todas as despesas com a entrega e descarregamento correrão por conta da proponente;
- c) Os produtos cotados deverão ter prazo de validade mínimo de 60% (sessenta por cento) da validade total no momento da entrega;
- d) Os produtos deverão ser entregues nos locais descritos na autorização de fornecimento, podendo inclusive a entrega ser solicitada nas escolas localizadas no interior do município (cerca de 25 km do centro) sem nenhum custo adicional;
- e) Havendo conveniência do Município, poderão ser solicitados, a qualquer tempo, testes e análises dos itens entregues, devendo o FORNECEDOR garantir a substituição do item, caso o mesmo não atenda os padrões mínimos de qualidade;
- f) A presente contratação não gerará nenhum vínculo empregatício do Município perante a contratada e seus subordinados, sendo de sua responsabilidade todas as despesas com deslocamento, transporte, estadia e alimentação dos profissionais que prestarão os serviços, pagamento de impostos, encargos e tributos que incidirem sobre a contratação.

1.3 É vedada a participação:

- a) De empresas declaradas inidôneas pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com





- personalidade jurídica de direito privado sob os seus controles e as fundações por elas constituídas e mantidas;
- b) De empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal de Calmon;
 - c) De empresas sob processo de falência;
 - d) De empresas reunidas em consórcio.

2 DO CREDENCIAMENTO

OBS 1.: Nenhuma pessoa poderá representar mais de uma empresa neste pregão, sob pena de exclusão sumária de ambas as licitantes representadas.

OBS 2.: Os documentos do credenciamento deverão vir fora dos envelopes de proposta de preços e documentação. Caso o proponente não queira dar lances não precisará se credenciar, contudo deverá entregar a declaração de cumprimento dos requisitos do Edital conforme item 2.3. e no caso de ME, EPP ou MEI, que queiram usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/06 deverão entregar os documentos conforme item 2.6.

2.1 Quando a interessada for representada por pessoa que estatutariamente tenha poder para tal, este deverá apresentar Carteira de Identidade ou documento equivalente, bem como o Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis.

2.2 Caso seja representada por procurador, este deverá apresentar procuração (podendo utilizar o ANEXO I como modelo) ou documento equivalente, com assinatura do Outorgante reconhecida em cartório, Carteira de Identidade ou documento equivalente, bem como o Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis, a fim de comprovar os poderes do outorgante.

2.3 Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo (ANEXO IV).

2.4 Os documentos de credenciamento de que tratam os itens 2.1, 2.2, 2.3 e 2.6, deverão vir FORA DOS ENVELOPES de documentação e proposta e ficarão retidos nos autos.

2.5 Os documentos devem apresentar prazo de validade, conforme o caso, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação por servidor da Administração.

2.6 As micro empresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) ou Microempreendedores Individuais (MEI) que possuam alguma restrição na





comprovação da regularidade fiscal poderão apresentar junto ao credenciamento CERTIDÃO SIMPLIFICADA EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL NO ANO DE 2021 comprovando que a empresa é ME ou EPP, ou no caso de MEI certificado de inscrição comprovando esta condição. As empresas que apresentarem esta comprovação poderão usufruir dos benefícios descritos no Art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/06, ou seja:

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

3 DA PROPOSTA

3.1 A proposta deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CALMON/SC
PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021
ENVELOPE Nº 01 - “PROPOSTA DE PREÇOS”**

3.2 A proposta necessariamente deverá preencher os seguintes requisitos:

- a) Ser apresentada no formulário **ANEXO II** ou segundo seu modelo, com **prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias**, contendo especificação detalhada dos materiais cotados, segundo às exigências mínimas apresentadas no Capítulo 1 deste Edital. Não serão permitidas alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas. **Recomenda-se aos senhores licitantes que, dentro do possível, utilizem o formulário anexo ao edital, pois agiliza a análise das propostas e reduz os erros de elaboração das mesmas;**
- b) Conter o nome do proponente, endereço, identificação (individual ou social), o nº do CNPJ e da Inscrição Estadual ou Municipal;
- c) Suas folhas devem estar assinadas e rubricadas pelo seu representante legal;
- d) Conter declaração de que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, fretes e seguros;
- e) Conter prazo de entrega conforme alínea “a” do item 1.2 deste Edital, ou seja, no **máximo 15 (minutos)** após recebimento da autorização de fornecimento;
- f) Conter discriminados em moeda corrente nacional os **preços unitários, por item**, limitados a 03 (três) casas decimais para os centavos;
- g) A quantidade mínima de unidades a ser cotada por item corresponde a quantidade total estimada para aquisição, constante na segunda coluna do Anexo II;
- h) Indicar a marca dos itens cotados;

3.2.1 Para maior comodidade, o Município disponibilizará aos licitantes formulário proposta para preenchimento através do software **“auto cotação”**, cujo programa será fornecido pelo Município através do site www.calmon.sc.gov.br.





3.2.2 As empresas interessadas deverão requisitar no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Calmon, SC, o referido “formulário proposta” através do e-mail: licita@calmon.sc.gov.br, que será fornecido por pen-drive ou via e-mail, informando os seguintes dados, os quais deverão ser obrigatoriamente da empresa licitante: razão social, CNPJ, Inscrição Estadual, endereço completo, telefone e e-mail;

3.2.3 **Depois de preenchidos os valores e as marcas no software referido no item anterior, o licitante deverá imprimir sua proposta, a qual deverá ser assinada pelo representante legal da empresa e apresentada no respectivo envelope, acompanhada do arquivo em CD ou pen-drive.** No caso de divergência de dados da proposta escrita e a contida no disquete prevalecerá à escrita.

3.2.4 O CD/PEN-DRIVE (**facultativo**) contendo a planilha eletrônica deverá estar dentro do envelope proposta sendo que os mesmos serão devolvidos em mãos ao representante da empresa.

Obs.: A apresentação da proposta através do software “auto cotação” Não é obrigatória, caracterizando-se em recurso para facilitar o preenchimento das propostas. Não será motivo de desclassificação da licitante a não apresentação da proposta por meio eletrônico.

3.3 Anexar à proposta, os dados bancários: nome do banco, nº da conta corrente, indicando a agência bancária para recebimento dos créditos (conforme modelo no **ANEXO III**).

3.4 Anexar à proposta os dados do representante legal da empresa (aquele que assina a proposta): nome completo, nacionalidade, estado civil, cargo ou função, número de identidade e número do CPF/MF (conforme modelo no **ANEXO III**).

4 DA HABILITAÇÃO

4.1 Toda a documentação de habilitação deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE CALMON/SC
PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021
ENVELOPE N.º 02 - “DOCUMENTAÇÃO”**

4.2 Para habilitação na presente Licitação será exigida a entrega dos seguintes documentos:

Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Prefeitura Municipal de Calmon, SC, dentro do prazo de validade, sendo que **as negativas vencidas no Certificado deverão ser apresentadas em anexo ao mesmo; e DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO do disposto no inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal - Anexo VI.**





Obs.: Será obrigatório, sob pena de inabilitação, que o licitante tenha em seu objeto social as atividades compatíveis com o objeto deste Edital.

4.3 Os documentos devem apresentar prazo de validade, e poderão ser entregues em original, por processo de **cópia devidamente autenticada**. Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de aparelho fac-símile (FAX). Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis. **Ficam dispensados de autenticação os documentos emitidos via Internet.**

4.4 Os documentos descritos no item **4.2, letra “a”** deste Edital poderão ser substituídos por:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual (**somente para empresas que não se credenciam para lances**);
- b) Ato constitutivo, estatuto social, contrato social, a alteração contratual referente à mudança de razão social, na hipótese de haver a referida mudança, bem como a última alteração ou sua consolidação, devidamente registradas na junta comercial e, em vigor e, no caso de sociedade por ações, estatuto social, ata do atual capital social acompanhado da ata de eleição de sua atual administração, registrados e publicados (**somente para empresas que não se credenciam para lances**);
- c) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir (**somente para empresas que não se credenciam para lances**);
- d) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, - Dívida ativa da União e Contribuições Sociais, consistente na apresentação da Certidão Negativa de Débito e da Certidão Negativa de Dívida Ativa para com a União e da Contribuição Social;
- f) Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual
- g) Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;
- h) Certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- i) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do [Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. \(Incluído pela Lei nº 12.440, de 2012\)](#);
- j) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, Art. 7º da Constituição Federal - Anexo VI.

4.5 As micro empresas (ME) empresas de pequeno porte (EPP) ou Microempreendedores Individuais (MEI) deverão apresentar toda a documentação arrolada nos itens acima, no entanto:

§ 1º Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.





§ 2º A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no [art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

4.6 Os documentos redigidos em língua estrangeira deverão estar acompanhados de tradução por tradutor juramentado

OBS. As proponentes que não estiverem cadastradas no Município de Calmon, deverão apresentar os documentos 30 minutos antes da abertura do processo para o cadastramento no sistema de compras, visando não atrasar o processo licitatório.

5 DAS OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA

5.1 A licitante vencedora ficará obrigada a entregar o objeto deste Edital, nos preços, prazos, condições e locais estipulados no item 1.2 deste Edital.

6 DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 No dia, hora e local designados no Edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, a Pregoeira, juntamente com a Equipe de Apoio, executará a rotina de credenciamento, conforme disposto no item 2.

6.2 Declarada aberta a sessão, a Pregoeira receberá as credenciais dos licitantes submetendo-as à conferência dos presentes, que ao término deste procedimento terão o prazo de cinco minutos para apresentar qualquer objeção, devidamente motivada, aos documentos de credenciamento, sob pena de preclusão do direito de fazê-lo.

6.3 Não serão recebidos envelopes contendo proposta e os documentos de habilitação fora do prazo estabelecido neste Edital, salvo no caso descrito no item 6.17 do presente instrumento.

6.4 Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida à verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento, com exceção do preço, desclassificando-se as incompatíveis.

6.5 No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem às exigências constantes do Edital, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes.

6.6 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecerem lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.





6.7 A oferta dos lances deverá ser efetuada, por **ITEM**, no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

6.8 Dos lances ofertados não caberá retratação.

6.9 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará a exclusão do licitante da fase de lances e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante.

6.10 O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pela Pregoeira, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.11 As micro empresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP) que apresentaram a documentação descrita no item 2.6. será dado o direito de preferência conforme estabelece a Lei Complementar nº 123/06 e Lei Complementar nº 147/14:

Art. 44. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

§ 2º Na modalidade de pregão, o intervalo percentual estabelecido no § 1º deste artigo será e até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

Art. 45. Para efeito do disposto no art. 44 desta Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

§ 1º Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput deste artigo, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

§ 2º O disposto neste artigo somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

§ 3º No caso de pregão, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

6.12 Finalizada a fase de lances e ordenadas as ofertas, de acordo com o **MENOR PREÇO POR ITEM** apresentado, a Pregoeira verificará a compatibilidade dos preços ofertados com os praticados no mercado, desclassificando as propostas dos licitantes





que apresentarem preço excessivo, assim considerado aquele acima do preço de mercado.

6.13 A Pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente que apresentou o **MENOR PREÇO POR ITEM**, para que seja obtido preço ainda melhor.

6.14 Será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que tiver formulado a proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**, para confirmação das suas condições habilitatórias.

6.15 Verificado o atendimento das exigências habilitatórias, será declarada a ordem de classificação dos licitantes, pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

6.16 Será declarado vencedor o licitante que apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM**. Havendo empate entre duas ou mais propostas, será definido o vencedor por sorteio público, caso nenhum proponente de um lance menor.

6.17 As micro empresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP) que apresentaram a documentação descrita no item 2.6. do presente Edital e não apresentem algum(ns) documento(s) que comprove sua regularidade fiscal ficará com sua "habilitação em suspenso", sendo lhe concedido o prazo de **05 (CINCO)** dias úteis após ser declarada vencedora para apresentação dos documentos de regularidade fiscal faltantes. Caso a empresa deixe de apresentar outro(s) documento(s) que não sejam de regularidade fiscal a mesma será de pronto inabilitada.

6.18 A Pregoeira constará em ata o prazo final para entrega da documentação descrita no item anterior, horário e data para nova sessão, onde será julgada(s) a(s) habilitação(ões) em suspenso e declarado o vencedor.

6.19 No caso de inabilitação do proponente que tiver apresentado a melhor oferta, serão analisados os documentos habilitatórios do licitante da proposta de segundo **MENOR PREÇO POR ITEM**, e assim sucessivamente, até que um licitante atenda às condições fixadas neste instrumento convocatório.

6.20 A Pregoeira manterá em seu poder os envelopes com a documentação dos demais licitantes, pelo prazo de 10 (dez) dias, após a homologação da Licitação, devendo as empresas retirá-los neste período, sob pena de inutilização dos mesmos.

6.21 Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, devendo esta ser assinada pela Pregoeira, pela Equipe de Apoio e por todos os licitantes presentes.

7 DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

7.1 A presente Licitação será adjudicada à licitante que apresentar proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**, desde que atendidas as exigências deste Edital.

8 DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

8.1 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a realização do Pregão, no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Calmon apontando





de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

8.2 Caberá a Administração Pública decidir, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sobre a impugnação interposta.

8.3 Se procedente e acolhida a impugnação do Edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

9 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 As obrigações decorrentes do fornecimento dos itens constantes no Registro de Preços a serem firmadas entre a Administração e o fornecedor serão formalizadas através da Ata de Registro de Preços, sendo que o prazo de validade será de 12 (doze) meses oficiais, contado da assinatura da Ata de Registro de Preços.

9.2 O fornecedor classificado em 1º (primeiro) lugar nos preços registrados, será convocado a firmar a Ata de Registro de Preços no prazo de 03 (três) dias úteis após a homologação, devendo o proponente manter-se nas mesmas condições da habilitação quanto à regularidade fiscal.

9.3 Caso a Ata de Registro de Preços ou o documento respectivo, por qualquer motivo, não venha a ser assinada, a licitante subsequente, na ordem de classificação, será notificada para nova Sessão Pública, na qual a pregoeira examinará a sua proposta e qualificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, podendo a pregoeira negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

10 DA CONTRATAÇÃO

10.1 Na hipótese do fornecedor primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar a Ata de Registro de Preços, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação.

10.2 Observados os critérios e condições estabelecidos neste Edital, a Administração poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela Administração, observadas as condições do Edital e o preço registrado.

10.3 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, assegurado o direito de preferência ao Detentor da Ata, em igualdade de condições.

10.4 As empresas licitantes classificadas no Registro de Preços deverão atender o contratado constante na Nota de Empenho, independentemente do valor, sob pena de penalização.

11 DO REAJUSTE E DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS





11.1 O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta. É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da ata de registro de preços, antes de ser completado o período de 1 (um) ano, contado a partir da data - limite para a apresentação das propostas, indicada no preâmbulo do presente Edital.

11.2 Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições referentes à concessão de reajustamentos de preços, em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie. Os contratos oriundos do Registro de Preços poderão ter seus preços reajustados pelo IGPM/FGV ou pelo índice que lhe vier a substituir após 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta.

11.3 O beneficiário do registro poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal à Administração, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

11.4 A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante na proposta e o preço de mercado vigente à época do pedido de revisão dos preços.

11.5 O pedido de atualização dos preços aos preços praticados no mercado poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido a obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

11.6 Os pedidos de atualização dos preços, se necessário tal equilíbrio, só serão aceitos com intervalos de periodicidade de 60 (sessenta) dias entre um e outro eventual pedido de atualização, devendo a solicitação ser protocolada.

12 DOS RECURSOS E PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

12.1 Declarado(s) o(s) vencedor(es), qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2 Não sendo interpostos recursos, a Pregoeira adjudicará o objeto do certame à(s) empresa(s) declarada(s) vencedora(s), por lote, sendo submetido este resultado ao Prefeito Municipal para homologação.

12.3 O(s) recurso(s), porventura interposto(s), não terá(ão) efeito suspensivo e será(ão) dirigido(s) pelo Prefeito Municipal, por intermédio da Pregoeira, a qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias ou, nesse período, encaminhá-lo(s) ao Prefeito, devidamente informado(s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.





12.4 Decididos os recursos eventualmente interpostos, será o resultado da Licitação submetido ao Senhor Prefeito Municipal de Calmon para o procedimento de homologação com a devida adjudicação do objeto desta Licitação à(s) vencedora(s).

12.5 A recusa injustificada da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços ou entregar os itens vencidos caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades legalmente estabelecidas.

12.6 Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste (representado por Nota de Empenho), a Administração poderá aplicar, às detentoras da Ata, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

- a) Por atraso superior a 5 (cinco) dias da entrega do objeto, fica o fornecedor sujeito a multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho a ser calculado desde o sexto dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a trinta dias;
- b) Em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da Nota de Empenho;
- c) Transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido na Nota de Empenho, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de 15% (quinze por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação;

12.7 A penalidade pecuniária prevista neste capítulo será calculada sobre o valor contratado e descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou pode ser inscrita, para cobrança como dívida ativa do Município, na forma da Lei.

12.8 As penalidades pecuniárias serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas e/ou penais, previstas na Lei n. 8.666/1993, e alterações posteriores, na Lei n. 10.520/2002, e alterações posteriores.

12.9 Além da aplicação da multa poderão ser aplicadas sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87, da Lei nº 8666/93, conforme segue:

- a) Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de um (1) ano no caso de inexecução parcial do contrato;
- b) Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de dois (2) anos no caso de inexecução total do contrato;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração pública enquanto perdurarem os motivos de determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação após o ressarcimento da Administração dos prejuízos resultantes da inexecução parcial ou total do Contrato.

13 DA RESCISÃO CONTRATUAL

13.1 Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no art. 78, da Lei n. 8.666/1993.

13.2 Caso a contratante não se utilize da prerrogativa de rescindir o contrato a seu exclusivo critério poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das





faturas, até que a contratada cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, na Lei n. 8.666/1993 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei n. 8.078/1990).

13.3 O licitante reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão previstos nos artigos 77 a 80, da Lei n. 8.666/1993.

14 DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

14.1 O registro de preços do fornecedor poderá ser cancelado, nos seguintes casos:

- a) Pela Administração no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da notificação: quando o fornecedor deixar de firmar a Ata decorrente do Registro de Preços, sem justificar ou não cumprir as exigências do Edital que deu origem aos preços registrados; por razões de interesse público, fundamentado; quando o fornecedor não aceitar reduzir seu preço registrado na hipótese dos preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado; quando o fornecedor não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável; quando o fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do Registro de Preços por um dos motivos constantes no artigo 78, da Lei nº 8666/93 e alterações posteriores, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
- b) Pelos fornecedores, mediante solicitação por escrito acompanhada de comprovação na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o recebimento da notificação para fornecimento.

14.2 A solicitação do cancelamento do preço registrado deverá ser formulada por escrito ao Departamento de Compras e Licitações, facultado à Administração a aplicação das sanções previstas neste Edital, caso não aceitas as razões do pedido.

14.3 A solicitação do cancelamento do registro do(s) preço(s) não o desobriga do fornecimento dos produtos até a decisão final do órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, a qual deverá ser protocolada em 30 (trinta) dias.

14.4 O cancelamento dos preços registrados, nos casos previstos nesta cláusula será feito por notificação e formalização por despacho da autoridade competente.

14.5 No caso de ser ignorado, inacessível o lugar do fornecedor, a notificação será feita por publicação na imprensa oficial do Município, transcorrendo o prazo de 5(cinco) dias úteis para defesa prévia a contar do dia seguinte ao da publicação. Não havendo manifestação do notificado neste prazo, o registro de preços será cancelado.

15 DA DOTAÇÃO

15.1 Os recursos orçamentários provenientes de outros Municípios; do Estado; Distrito Federal; União e/ou entidades públicas ou privadas nacionais e estrangeiras; de outro país, ou ainda de organismos internacionais, repassados ao Município de Calmon a título de convênio, ajustes, doações e outros instrumentos equivalentes, recepcionados por dotações orçamentárias deste Município, podem servir de cobertura às despesas com contratações decorrentes do Sistema de Registro de Preços.





16 DO PAGAMENTO

16.1 O pagamento pela aquisição objeto da presente Licitação será feito em favor da licitante vencedora, mediante depósito bancário em sua conta corrente, ou diretamente ao representante legal, após a entrega, acompanhada da respectiva Nota Fiscal.

16.2 O número do CNPJ constante das notas fiscais deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação (item 4.2. a deste Edital).

16.3 Os pagamentos serão efetuados em **até 30 (trinta) dias** após a efetiva entrega e mediante apresentação da Nota Fiscal no Departamento de Compras e Licitações do Município devidamente assinada pelo servidor responsável pelo recebimento dos produtos.

16.4 Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

17 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

17.2 O resultado desta Licitação estará à disposição dos interessados, no Departamento de Compras e Licitações, logo após sua homologação.

17.3 O Município se reserva o direito de adquirir ou não o objeto do presente Pregão.

17.4 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

17.5 Os órgãos e entidade que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

17.6 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudiquem as obrigações presentes e futuras da ata, assumida com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

17.7 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

17.8 O instrumento convocatório deverá prever que o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão





gerenciador e órgãos participantes, independente, do número de órgãos não participantes que aderirem.

17.9 O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata, exceto quando, justificadamente, não houver previsão neste instrumento para aquisição ou contratação pelo órgão gerenciador.

17.10 Após a autorização de órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observando o prazo de vigência da ata.

17.11 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

17.12 Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

17.13 Detalhes não citados, referentes ao fornecimento, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

17.14 O Prefeito Municipal poderá revogar a Licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

17.15 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

- a) ANEXO I – Procuração;
- b) ANEXO II – Proposta de Preços;
- c) ANEXO III – Dados Bancários e Dados do Representante Legal;
- d) ANEXO IV – Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;
- e) ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- f) ANEXO VI – Declaração de Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal e da Lei n.º 9.854.
- g) ANEXO VII – Termo de Referência

Calmon-SC, 01 de fevereiro de 2021.

HELIO MARCELO OLENKA
Prefeito Municipal

Examinado e aprovado
Assessoria Jurídica do Município





MUNICÍPIO DE
CALMON



ANEXO I

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021**

PROCURAÇÃO

<RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO COMPLETO>, por meio de <NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL, RG, CPF E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA>, constitui como suficiente PROCURADOR o Sr. <NOME COMPLETO, RG, CPF>, outorgando-lhe poderes gerais para representar a referida empresa na Licitação <MODALIDADE, NÚMERO/ANO>, outorgando ainda poderes específicos para efetuar lances e praticar demais atos necessários ao procedimento licitatório.

<CIDADE/ESTADO>, <DATA>

<NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL
E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA>

OBS: Com assinatura do Outorgante
reconhecida em cartório





ANEXO II

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021**

PROPOSTA DE PREÇOS

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

| | |
|----------------------|-------|
| Razão Social: | _____ |
| Nome de Fantasia: | _____ |
| Endereço: | _____ |
| Bairro: | _____ |
| Município: | _____ |
| Estado: | _____ |
| CEP: | _____ |
| Fone/Fax: | _____ |
| CNPJ: | _____ |
| Inscrição Estadual: | _____ |
| Inscrição Municipal: | _____ |

2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA:

Prazo de validade da proposta: _____ dias.

(prazo mínimo: **vide edital no item 3.2 alínea “a”**).

Prazo de entrega: _____ minutos da Autorização.

(prazo máximo: **vide edital no item 1.2, alínea “a”**).

3. DECLARAÇÃO:

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusos todos os impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais e trabalhistas.

Assinatura do representante

Carimbo do CNPJ:

(Continua na próxima página)





ANEXO II (CONTINUAÇÃO)

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021**

PROPOSTA DE PREÇOS

4. OBJETO DA PROPOSTA:

| Item | Material/Serviço | Unid. medida | Qtd licitada | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|------|--|--------------|--------------|----------------------|-------------------|
| 1 | 6573 - ABACAXI De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 400 | | |
| 2 | 24870 - ABOBORA CABOTIA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | 8 | 400 | | |
| 3 | 24871 - Abobora Menina De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | 8 | 400 | | |
| 4 | 6461 - ABOBRINHA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 500 | | |
| 5 | 11073 - ACELGA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, | UN | 230 | | |





| | | | | | |
|---|--|-----|-----|--|--|
| | fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | | | | |
| 6 | 7551 - ACHOCOLATADO EM PÓ Ingredientes básicos: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de ATÉ 01 quilo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG | 600 | | |
| 7 | 13892 - AÇUCAR CRISTAL - 5 KG Amorfo de primeira qualidade, obtido de cana-de-açúcar, com aspecto, cor, cheiro, próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 5 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | Un. | 50 | | |
| 8 | 11095 - AÇUCAR REFINADO 5KG Amorfo de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 05 kg, acondicionados em fardos lacrados. A | Un. | 600 | | |





| | | | | | |
|----|--|----|-----|--|--|
| | embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 9 | 23318 - Aipim(mandioca)tipo branco ou amarelo descascado De primeira qualidade. Produto novo, congelado, limpo sem sujidades e embalados em sacos plásticos de no máximo 1kg, íntegros, sem rasgos e resistentes - que contenham data da embalagem e validade. | KG | 300 | | |
| 10 | 24237 - ALFACE De primeira qualidade, folhas verdes, limpas, firmes e sem manchas. Devem ser entregues em caixas plásticas resistentes. | 8 | 60 | | |
| 11 | 7589 - ALHO De primeira qualidade, bulbo inteiro, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 60 | | |
| 12 | 24872 - AMEIXA SECA Preta, sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio. embalagem 500g | 1 | 10 | | |
| 13 | 7771 - AMENDOIN O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e data de validade. Deve apresentar selo de qualidade ABICAB. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto. | UN | 200 | | |
| 14 | 19409 - AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. sob forma de pó deverão produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido de 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p. embalagem de 1kg. A embalagem devera conter | KG | 400 | | |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|--|--|
| | extremamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 15 | 17717 - ARROZ INTEGRAL Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Un. | 100 | | |
| 16 | 507 - ARROZ PARBOILIZADO Tipo 1 . Longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 5kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistente que garantem a integridade do produto ate o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote , data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UN | 800 | | |
| 17 | 24873 - AVEIA EM FLOCOS FINOS O produto não deve apresentar sujidade, humidade e bolor. Pacote 500 g. A embalagem deve ser atóxica. estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional e ingredientes. | Un. | 100 | | |
| 18 | 520 - BANANA CATURRA, SEMI MADURA, | 2 | 250 | | |





| | | | | | |
|----|---|----|-------|--|--|
| | 1ª QUALIDADE De primeira qualidade, em penca apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. CAIXA COM 20 KG. | | | | |
| 19 | 23883 - Banha de porco Embalagem de 1kg, com inspeção do ministério da agricultura. | 8 | 200 | | |
| 20 | 23319 - batata doce De primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra e corpos estranhos. Tamanho médio a grande. | 8 | 600 | | |
| 21 | 14436 - BATATA INGLESA Escovada, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 2.000 | | |
| 22 | 17746 - BATATA SALSA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 200 | | |
| 23 | 20999 - BERGAMOTA/TANGERINA POCAN DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO AS CARACTERISTICAS BEM DEFINIDAS, FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS COM COLORAÇÃO PRÓPRIA LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PREFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. | 8 | 1.600 | | |
| 24 | 17747 - BETERRABA 1ª QUALIDADE Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em | KG | 400 | | |





| | | | | | |
|----|---|-----|-------|--|--|
| | perfeitas condições de conservação e maturação. | | | | |
| 25 | 22296 - BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 700 | | |
| 26 | 22297 - BISCOITO DOCE, TIPO LAMINADO DE LEITE . O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 700 | | |
| 27 | 22298 - BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE COCO O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Pacote de 800 g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. | Un. | 700 | | |
| 28 | 23325 - Biscoito salgado tipo cream cracker O produto deve apresentar - se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 1.500 | | |
| 29 | 22299 - BISCOITO SALGADO, TIPO INTEGRAL. O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, | Un. | 1.200 | | |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|--|--|
| | ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | | | | |
| 30 | 23326 - Bolacha de mel Sem cobertura. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica estéril, contendo até 1kg do produto. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional. Data de fabricação: máximo 30 dias | Un. | 300 | | |
| 31 | 17749 - BRÓCOLIS 1º QUALIDADE De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, não lenhosas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 250 | | |
| 32 | 23329 - cacau em pó Embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, amido de leite e derivados de leite. Prazo de validade: mínimo de 6 meses da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações. | Un. | 200 | | |
| 33 | 2464 - CAFE EM PÓ 500 GR CAFÉ, torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 500g. à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC. | PCT | 600 | | |
| 34 | 22301 - CANELA EM PÓ Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros | Un. | 150 | | |





| | | | | | |
|----|---|-----|-------|--|--|
| | componentes. Embalagem plástica contendo 30 g do produto. | | | | |
| 35 | 22302 - CANELA EM RAMA Embalagem plástica contendo 10 g do produto. | Un. | 100 | | |
| 36 | 22303 - CANJICA DE MILHO BRANCA Subgrupo despelculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g | Un. | 600 | | |
| 37 | 22304 - CANJIQUINHA/QUIRERINHA DE MILHO Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg. | Un. | 600 | | |
| 38 | 14445 - CARNE BOVINA CORTE ACEM De primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, cortada em cubos de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), ou pelanca. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 2Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso e data de processamento. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente | KG | 1.500 | | |
| 39 | 11139 - CARNE BOVINA MOÍDA De primeira qualidade. Características Técnicas: Resfriada, sem gordura, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar | KG | 1.300 | | |





| | | | | | |
|----|---|---|-------|--|--|
| | intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso e data de processamento. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | | | | |
| 40 | 21020 - CARNE BOVINA MUSCULO De primeira qualidade. Características técnicas: peça de carne bovina, congelada, sem gordura, carne com cor vermelha elástica, firme com odor agradável. Devem apresentar inspeção sanitária dos produtos fornecidos pelas indústrias(frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | 8 | 500 | | |
| 41 | 16637 - CARNE DE FRANGO COXA COM SOBRECOXA COM OSSO Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em caixas lacradas de 15 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | 2 | 3.750 | | |
| 42 | 23349 - Carne suína De primeira qualidade. Características técnicas: sem pele, sem gorduras, sem osso, carne de cor rosada, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 2kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft)ou caixa plástica limpa, | 8 | 1.800 | | |





| | | | | | |
|----|---|---|-----|--|--|
| | de até 20kg.A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente(inspecionado sif-dipoa).Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico),de acordo com a legislação vigente. | | | | |
| 43 | 22306 - CHÁ DE CAMOMILA (flores) Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: capítulos florais de camomila (Matricaria recutita). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | 2 | 100 | | |
| 44 | 22307 - CHÁ DE CAPIM CIDREIRA. Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas de capim-cidreira (Cymbopogon citratus, Stapf). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | 2 | 100 | | |
| 45 | 22308 - CHA DE HORTELÃ. Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas e ramos de hortelã (Mentha piperita, L.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | 2 | 100 | | |
| 46 | 22309 - CHÁ MATE SABOR NATURAL. Acondicionado em caixas contendo 25 sachês cada. Ingredientes: folhas e talos de erva mate tostada (Ilex paraguariensis, St. Hil.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não | 2 | 700 | | |





| | | | | | |
|----|---|-----|-------|--|--|
| | característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | | | | |
| 47 | 24246 - CHUCHU De primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | 8 | 400 | | |
| 48 | 14438 - CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APARENCIA FRESCA E SÃ, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITOESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTOS DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FISICA OU MECANICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | KG | 1.000 | | |
| 49 | 23350 - Cenoura De primeira qualidade, classe média (raízes com comprimento de 12-17 cm mais de 2,5 cm de diâmetro),apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | 8 | 600 | | |
| 50 | 24874 - CEREAL DE MILHO EM FLOCOS SEM AÇUCAR Embalagem com ate 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. rotulo com indicação do fabricante e demais especificações. | 8 | 300 | | |
| 51 | 22310 - COCO RALADO procedente de frutos sãos e maduros, não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g | Un. | 400 | | |
| 52 | 20583 - COLORIFICO EM PÓ Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no | 1 | 200 | | |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|--|--|
| | MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. | | | | |
| 53 | 6575 - COUVE FLOR De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 400 | | |
| 54 | 23351 - Couve manteiga De primeira qualidade, verde escuro, folhas íntegras e frescas. Embalados em plástico de polietileno transparente, com oito unidades. | MÇ | 500 | | |
| 55 | 16078 - CRAVO DA INDIA Embalagem plástica contendo até 40g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros. | Un. | 100 | | |
| 56 | 14469 - DOCE DE FRUTA Sabores: Morango, uva, goiaba, banana, pêsego, maçã ou abobora. Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. | Un. | 300 | | |
| 57 | 24248 - DOCE DE LEITE EM PASTA Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O produto deverá ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não conter: amido, glúten e corantes artificiais. Pode conter somente os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais(organolépticas):consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado proveniente da reação de maillard,sabor e odor doce característico. A embalagem deve ser de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada, | Un. | 300 | | |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|--|--|
| | devendo estar intacta bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registros do órgão competente(inspecionado sif-dipoa).Embalagem de 400g. | | | | |
| 58 | 4377 - ESSÊNCIA DE BAUNILHA, VIDROS DE 30 ML | UN | 300 | | |
| 59 | 22312 - EXTRATO DE TOMATE de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, contendo de 850g a 880g, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde. | Un. | 800 | | |
| 60 | 22313 - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg. | 8 | 200 | | |
| 61 | 20586 - FARINHA DE AVEIA Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g e 500g | 8 | 100 | | |
| 62 | 17723 - FARINHA DE MANDIOCA fina beneficiada, classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de | KG | 50 | | |





| | | | | | |
|----|--|----|-------|--|--|
| | fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional. | | | | |
| 63 | 22314 - FARINHA DE MILHO BIJU EM FLOCOS BRANCA Embalagem com até 1 Kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações | KG | 200 | | |
| 64 | 13895 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | 1 | 800 | | |
| 65 | 22315 - FEIJÃO PRETO tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 1.000 | | |
| 66 | 11155 - FERMENTO BIOLÓGICO Características técnicas: Fermento biológico, | UN | 300 | | |





| | | | | | |
|----|--|----|-----|--|--|
| | seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 125g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 67 | 11154 - FERMENTO EM PÓ QUIMICO Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 250 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | UN | 400 | | |
| 68 | 23353 - Fubá de milho Características Técnicas: Fubá de Milho. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo até 5kg. E embalagem polietileno transparente ou filme bopp+polietileno de baixa densidade linear. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 8 | 200 | | |
| 69 | 1664 - IOGURTE Sabores diversos. Características técnicas: Leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo, polpas de frutas. Permitida a adição de aditivos. O iogurte deve apresentar-se com aspectos próprios, cor e sabor característicos, livres de sujidades e qualquer substância contaminante. Rotulagem e embalagem: Acondicionados em sacos plásticos atóxicos de 1 litro, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. | L | 700 | | |
| 70 | 17872 - LARANJA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, | 2 | 200 | | |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|--|--|
| | bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. CAIXA COM 20 KG | | | | |
| 71 | 23355 - Leite em pó 0% Lactose Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A,C D, sem lactose. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Data de fabricação:máximo30 dias. | Un. | 20 | | |
| 72 | 12123 - LEITE LONGA VIDA INTEGRAL UHT CX C/ 12 UN Caixa com 12 unidades de 1 litro cada, composto por 3,0% de gorduras totais,2,0% de gorduras saturas,3,0%de proteínas, e 4,5% de carboidratos. Embalagem: tetra brik asséptic,bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, sabor ácido intenso. Prazo de validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | CX | 800 | | |
| 73 | 16657 - LENTILHA PACOTE COM 500 GRAMAS Constituída de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isenta de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 500 gramas em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UN | 200 | | |
| 74 | 19361 - LIMÃO THAITI Características Gerais: De primeira - Quando constituída por | 8 | 300 | | |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|--|--|
| | fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 75 | 17744 - MAÇA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | 8 | 200 | | |
| 76 | 22316 - MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO (SEM OVOS, GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS) Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante E471 e betacaroteno. Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 8 | 5 | | |
| 77 | 22317 - MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, BICHINHOS, CONCHINHA, CABELO DE ANJO, LETRINHA) Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. | Un. | 800 | | |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|--|--|
| | <p>Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> | | | | |
| 78 | <p>22318 - MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> | Un. | 600 | | |
| 79 | <p>22319 - MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> | Un. | 600 | | |
| 80 | <p>22320 - MACARRÃO COM OVOS TIPO PENNE Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas</p> | Un. | 600 | | |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|--|--|
| | ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 81 | 16019 - MAMAO COMUM CX C/ 14 KG | CX | 100 | | |
| 82 | 24250 - MANGA Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa | 8 | 200 | | |
| 83 | 6578 - MANTEIGA SEM SAL De primeira qualidade, acondicionada em potes plásticos com 200 gramas, com registro no Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias. | Un. | 200 | | |
| 84 | 22321 - MARGARINA COM SAL 0% DE GORDURAS TRANS Embalagem de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com tampa de proteção, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura sif/dipoa. Nos ingredientes deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado | Un. | 400 | | |





| | | | | | |
|----|---|----|-------|--|--|
| | reconstituído, vitamina A (1.500 U.I./ 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA-Cálcico dissódico, BHT e ácido cítrico. Embalagem de 500g. | | | | |
| 85 | 14672 - MELADO DE CANA Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. | KG | 100 | | |
| 86 | 23356 - Melancia De primeira qualidade, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel, pesando no mínimo 8kg cada. | 8 | 300 | | |
| 87 | 23357 - Melão de primeira qualidade, amarelo, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduro, com polpa intacta e firme. Fornecimento a granel | 8 | 300 | | |
| 88 | 16664 - MILHO DE PIPOCA PACOTE COM 500 GRAMAS Embalagem com 500 gramas. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações. | UN | 500 | | |
| 89 | 4585 - MORANGO (BANDEJA) | UN | 300 | | |
| 90 | 12130 - ÓLEO DE SOJA 900 ML Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as | 1 | 1.500 | | |





| | | | | | |
|----|--|----|-------|--|--|
| | seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 91 | 7605 - ORÉGANO DESIDRATADO 100 GRAMAS Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. | UN | 100 | | |
| 92 | 538 - OVOS DE GALINHA Vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. | DZ | 1.500 | | |
| 93 | 23358 - Pão Francês características: pão comum tipo francês 50g, 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 confecção do pão deverá conter 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. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela coordenadoria de alimentação escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. | 8 | 1.000 | | |





| | | | | | |
|----|--|----|-------|--|--|
| 94 | 23359 - Peito de Frango Sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 12 C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif- dipoa). Embalagem contendo 2 kg. | 8 | 1.000 | | |
| 95 | 24251 - PERA Características: Qualidade, casca íntegra polpa íntacta e firme, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa | 8 | 300 | | |
| 96 | 6457 - PIMENTAO VERDE Características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 150 | | |
| 97 | 17734 - POLVILHO AZEDO Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto | 1 | 200 | | |





| | | | | | |
|-----|--|-----|-----|--|--|
| | deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 98 | 7606 - POLVILHO DOCE EMBALAGENS DE 500 GRAMAS Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | UN | 200 | | |
| 99 | 17693 - QUEIJO De primeira qualidade. Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de no mínimo 400g | KG | 150 | | |
| 100 | 541 - REPOLHO VERDE Tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 800 | | |
| 101 | 6577 - RUCULA (VERDURA EM PE) | UN | 300 | | |
| 102 | 23360 - Sagu Embalado em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegros hermeticamente contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na | Un. | 600 | | |





| | | | | | |
|-----|---|-----|-------|--|--|
| | unidade requisitante. | | | | |
| 103 | 13893 - SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | UN | 500 | | |
| 104 | 4384 - SALAMONIACO Embalado em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 100 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | UN | 200 | | |
| 105 | 551 - SALSICHA a base de carne de frango. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos. Pacote de 5 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes, registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) e peso do produto. | KG | 400 | | |
| 106 | 12142 - SUCO DE UVA CONCENTRADO NATURAL 1LT A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem de até 1 litro. | LT | 1.200 | | |
| 107 | 7582 - TOMATE Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. CAIXA COM 20 KG. | 2 | 100 | | |
| 108 | 17736 - TRIGO PARA QUIBE De primeira qualidade. Produto obtido do grão de trigo | Un. | 100 | | |





| | | | | | |
|-----|--|-----|--------------------|--|--|
| | são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gramas, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | | | | |
| 109 | 16676 - VAGEM De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 100 | | |
| 110 | 12147 - VINAGRE DE ALCOOL 900 ML Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un. | 250 | | |
| | | | Total Geral | | |

CALMON (SC),de.....de.....

.....
Assinatura do Representante da Empresa





ANEXO III

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021**

1. DADOS BANCÁRIOS

NOME E NÚMERO DO BANCO:

CIDADE:

AGÊNCIA Nº:

CONTA CORRENTE Nº:

TITULAR DA CONTA CORRENTE:

**2. DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL COM PODERES PARA ASSINATURA
DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

NOME COMPLETO: _____

NACIONALIDADE: _____ ESTADO CIVIL: _____

CARGO OU FUNÇÃO: _____

IDENTIDADE Nº : _____

CPF/MF Nº : _____

ENDEREÇO: _____





ANEXO IV

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021**

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

<RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA>, <Nº CNPJ>, sediada em <ENDEREÇO COMERCIAL> declara, sob as penas da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório.

Obs.: As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) poderão apresentar esta declaração com ressalva ao disposto nos Art. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06.

<LOCAL>, <DATA>.

Carimbo do CNPJ:

Assinatura do representante legal da empresa
Carimbo da empresa



ANEXO V

MINUTA ATA REGISTRO DE PREÇO Nº/2021 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021

AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR

Aos dias do mês de de 2021, presentes de um lado o **MUNICÍPIO DE CALMON**, pessoa jurídica de direito público interno, por seu órgão representativo, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE CALMON**, com sede na Rua Miguel Dzumann, 315, Centro, Calmon/SC, inscrita no CNPJ sob o n. 95.949.806/0001-37, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal, **HELIO MARCELO OLENKA**, brasileiro solteiro, empresário, inscrito no CPF sob n....., residente e domiciliado nesta cidade de Calmon, SC, e de outro a empresa, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº, com sede na cidade de, .., neste ato representada pelo Sr., nacionalidade, estado civil, profissão, inscrito no CPF sob nº, residente e domiciliado na cidade de, .., denominada **FORNECEDOR**, firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, referente ao **Processo Licitatório nº 08/2021, PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021** para REGISTRO DE PREÇOS visando atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Calmon, nos termos da Lei n. 8.666/1993 e alterações subsequentes, Lei n. 10.520/2002 e alterações posteriores, Decreto Municipal n. 16/2017 e demais legislações aplicáveis.

1 DO OBJETO

1.1 O objeto da presente Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR**, conforme as seguintes especificações e preços unitários:

(inserir a planilha de itens e valores)

2 PREÇO

2.1 O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta.

2.2 Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), frete, descarregamento, todas as despesas com deslocamento, transporte, estadia e alimentação dos profissionais contratados para execução dos serviços, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos, entrega e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

3 REAJUSTE DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS

3.1 Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições referentes à concessão de reajustamentos de preços, em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.



3.2 A presente Ata de Registro de Preços poderá ter seus preços reajustados pelo IGPM/FGV ou pelo índice que lhe vier a substituir após 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta.

3.3 O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal à Comissão de Licitações e Contratos desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

3.4 A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

3.5 O pedido de atualização dos preços aos preços praticados no mercado poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

3.6 Independentemente do disposto no item 3, a Comissão poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantida à prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa do mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação na Imprensa Oficial do município.

4 DOS PRAZOS

4.1 O FORNECEDOR poderá ser convocado a firmar as contratações decorrentes do registro de preços no prazo de 3 (três) dias úteis a contar a data de homologação, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Calmon.

4.2 O prazo de validade de registro de preços será de 12 (doze) meses oficiais, contados da assinatura da presente ata.

5 DOS PAGAMENTOS

5.1 Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, após a efetiva entrega e mediante apresentação da Nota Fiscal no Departamento de Compras e Licitações do Município, devidamente assinada pelo servidor responsável pelo recebimento dos produtos. O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das Notas Fiscais deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

5.2 Na nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o nº do processo licitatório que originou a aquisição e a assinatura do responsável pelo recebimento.

6 DA CONTRATAÇÃO

6.1 A existência de preços registrados não obriga o MUNICÍPIO a firmar as contratações que deles poderão advir, sem que caiba direito à indenização de qualquer espécie. Fica facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação pertinente às licitações e ao Sistema de Registro de Preços, assegurando-se ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

6.2 Na hipótese do FORNECEDOR primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o contrato no prazo e condições estabelecidas, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado,





inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no art. 81, da Lei n. 8.666/1993.

6.3 Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, o MUNICÍPIO poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo MUNICÍPIO, observadas as condições do Edital e o preço registrado.

6.4 Os pedidos de fornecimento serão formalizados pelo Departamento de Compras do MUNICÍPIO até para outros órgãos da Administração Pública Municipal.

6.5 As empresas licitantes classificadas no Registro de Preços deverão atender o MUNICÍPIO constante na Nota de Empenho, independentemente do valor, sob pena de penalização.

6.6 O FORNECEDOR deverá manter-se nas mesmas condições da habilitação quanto à regularidade fiscal durante a vigência do presente Registro de Preços.

7 DA ENTREGA

7.1 O objeto será recebido por servidor designado pela Administração para tal fim.

7.2 O FORNECEDOR deverá entregar os produtos imediatamente após emissão da autorização de fornecimento parcelada durante a vigência da ata, com tolerância máxima de 15 (quinze) minutos, retirados direto na bomba, sendo que para os veículos do Fundo Municipal de Saúde, o atendimento será de 24 horas, juntamente com a Nota Fiscal para conferência.

7.3 Caso os materiais ou serviço não correspondam ao exigido pelo Edital, consoante subitem anterior, o FORNECEDOR deverá providenciar, no prazo máximo de até 72 (setenta e duas) horas, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, Lei n. 8.666/1993 e alterações subsequentes, Lei n. 10.520/2002, e alterações posteriores, Decreto Municipal n. 16/2017 e demais legislações aplicáveis.

8 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas na licitação e indicadas para registro dos respectivos preços em assinar a Ata do Registro de Preços, ensejará a aplicação das penalidades enunciadas no art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações nela introduzidas pela Lei Federal nº 8.883/94 e Lei nº 10.520/02, a critério da Administração.

8.2 Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste (representado por Nota de Empenho), a Administração poderá aplicar, às detentoras da Ata, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

a) Por atraso superior a 5 (cinco) dias da entrega do objeto, fica o fornecedor sujeito a multa de 1% (um por cento) por cento por dia de atraso, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho a ser calculado desde o sexto dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a trinta dias;

b) Em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da Nota de Empenho;

c) Transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido na Nota de Empenho, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de 15% (quinze por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação;





8.3 A penalidade pecuniária prevista neste capítulo será calculada sobre o valor contratado e descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou pode ser inscrita, para cobrança como dívida ativa do Município, na forma da Lei.

8.4 As penalidades pecuniárias serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas e/ou penais, previstas na Lei Federal n. 8.666/1993, com as alterações nela introduzidas pela Lei Federal n. 8.883/1994

8.5 Além da aplicação da multa poderão ser aplicadas sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87, da Lei n. 8.666/1993, conforme segue:

- a) Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de um(1) ano no caso de inexecução parcial do contrato;
- b) Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de dois(2) anos no caso de inexecução total do contrato;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração pública enquanto perdurarem os motivos de determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação após o ressarcimento da Administração dos prejuízos resultantes da inexecução parcial ou total do Contrato.

9 DA RESCISÃO CONTRATUAL

9.1 Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no art. 78, da Lei n. 8.666/1993.

9.2 Caso a contratante não se utilize da prerrogativa de rescindir o contrato a seu exclusivo critério poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que a contratada cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, na Lei n. 8.666/1993 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei n. 8.078/1990).

9.3 O licitante reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão previstos nos artigos 77 a 80, da Lei n. 8.666/1993.

10 DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1 O registro de preços do fornecedor poderá ser cancelado, nos seguintes casos:

- Pela Administração no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da notificação: quando o fornecedor deixar de firmar a Ata decorrente do Registro de Preços, sem justificar ou não cumprir as exigências do Edital que deu origem aos preços registrados; por razões de interesse público, fundamentado; quando o fornecedor não aceitar reduzir seu preço registrado na hipótese dos preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado; quando o fornecedor não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável; quando o fornecedor der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do Registro de Preços por um dos motivos constantes no artigo 78, da Lei n. 8.666/1993 e alterações posteriores, assegurado o contraditório e a ampla defesa
- Pelos fornecedores, mediante solicitação por escrito acompanhada de comprovação na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o recebimento da notificação para fornecimento.

10.2 A solicitação do cancelamento do preço registrado deverá ser formulada por escrito ao Departamento de Compras e Licitações, facultado à Administração a aplicação das sanções previstas neste Edital, caso não aceitas as razões do pedido.





10.3 A solicitação do cancelamento do registro do(s) preço(s) não o desobriga do fornecimento dos produtos até a decisão final do órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços, a qual deverá ser prolatada em 30 (trinta) dias.

10.4 O cancelamento dos preços registrados, nos casos previstos nesta cláusula será feito por notificação.

10.5 No caso de ser ignorado, inacessível o lugar do fornecedor, a notificação será feita por publicação na imprensa oficial do município, transcorrendo o prazo de 5 (cinco) dias úteis para defesa prévia a contar do dia seguinte ao da publicação. Não havendo manifestação do notificado neste prazo, o registro de preços será cancelado.

10.6 Enquanto perdurar o cancelamento, poderão ser realizadas novas licitações para aquisição de bens constantes do registro de preços.

11 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÕES DE BENS COM PREÇOS REGISTRADOS

11.1 Servirão de cobertura às contratações oriundas da Ata de Registro de Preços os recursos orçamentários das Secretarias Municipais, do Fundo Municipal de Saúde, e do Fundo Municipal de Assistência Social;

11.2 Os recursos orçamentários provenientes de outros Municípios; do Estado; Distrito Federal; União e/ou entidades públicas ou privadas nacionais e estrangeiras; de outro país, ou ainda de organismos internacionais, repassados ao Município de Calmon a título de convênio, ajustes, doações e outros instrumentos equivalentes, recepcionados por dotações orçamentárias deste Município, podem servir de cobertura às despesas com contratações decorrentes do Sistema de Registro de Preços.

12 DO FORO

12.1 Fica eleito o Foro da cidade de Caçador/SC, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente Edital e pelo futuro contrato, (representado pela Ata de Registro de Preços e Nota de Empenho), com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

13 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Integram esta Ata, o Edital do PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021 para Registro de Preços, a Ata de Lances do presente pregão e a proposta da empresa, classificada em 1º lugar, nos itens da licitação.

13.2 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei n. 8.666/1993 e suas alterações posteriores. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do Direito.

Calmon, SC, de de 2021

MUNICÍPIO DE CALMON
HELIO MARCELO OLENKA –
PREFEITO MUNICIPAL

FORNECEDOR

Examinado pela
Assessoria Jurídica do Município





ANEXO VI

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021**

Art. 7º São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social:

XXXIII – proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

Declaração de Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal e da Lei nº 9.854/1999.

Referente ao processo licitatório nº na modalidade de nº, a empresa inscrito no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a)..... portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

(*Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (...).

.....
(local e data)

.....
(nome e número da Cart. de Identidade do Declarante)

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.





ANEXO VII

TERMO DE REFERÊNCIA

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2021
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 08/2021**

1. Objeto:

A presente licitação tem por objeto Registro de Preços destinado a aquisição, de forma parcelada, de gêneros alimentícios para a merenda escolar destinada aos alunos das escolas municipais durante o ano letivo de 2021, conforme condições e especificações constantes deste edital e seus anexos.

2. Justificativa:

A presente licitação visa o fornecimento de alimentos variados e de qualidade que contribuam para uma alimentação saudável e equilibrada aos alunos matriculados na rede municipal de ensino. Visando a melhoria do rendimento escolar principalmente aqueles que necessitam de atenção básica específica e estejam em situação de vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. Especificação do objeto:

Os itens se encontram devidamente especificados e quantificados na tabela abaixo:

| Item | Material/Serviço | Unid. medida | Qtd licitada | Valor unitário (R\$) | Valor total (R\$) |
|-------------|--|---------------------|---------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | 6573 - ABACAXI De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 400 | 6,59 | 2.636,00 |
| 2 | 24870 - ABOBORA CABOTIA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | 8 | 400 | 3,95 | 1.580,00 |
| 3 | 24871 - Abobora Menina De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com | 8 | 400 | 6,15 | 2.460,00 |





| | | | | | |
|---|--|-----|-----|-------|----------|
| | coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | | | | |
| 4 | 6461 - ABOBRINHA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 500 | 3,79 | 1.895,00 |
| 5 | 11073 - ACELGA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 230 | 4,80 | 1.104,00 |
| 6 | 7551 - ACHOCOLATADO EM PÓ Ingredientes básicos: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de ATÉ 01 quilo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG | 600 | 16,59 | 9.954,00 |
| 7 | 13892 - AÇUCAR CRISTAL - 5 KG Amorfo de primeira qualidade, obtido de cana-de-açúcar, com aspecto, cor, cheiro, próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados | Un. | 50 | 16,90 | 845,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|----------|
| | contendo 5 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 8 | 11095 - AÇUCAR REFINADO 5KG Amorfo de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 05 kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | Un. | 600 | 15,49 | 9.294,00 |
| 9 | 23318 - Aipim(mandioca)tipo branco ou amarelo descascado De primeira qualidade.Produto novo,congelado,limpo sem sugidades e embalados em sacos plásticos de no máximo 1kg,íntegros,sem rasgos e resistentes - que contenham data da embalagem e validade. | KG | 300 | 6,85 | 2.055,00 |
| 10 | 24237 - ALFACE De primeira qualidade,folhas verdes,limpas,firmes e sem manchas.Devem ser entregues em caixas plásticas resistentes. | 8 | 60 | 2,40 | 144,00 |
| 11 | 7589 - ALHO De primeira qualidade, bulbo inteiro, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 60 | 25,49 | 1.529,40 |
| 12 | 24872 - AMEIXA SECA Preta, sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho medio. embalagem 500g | 1 | 10 | 34,99 | 349,90 |
| 13 | 7771 - AMENDOIN O produto não deve | UN | 200 | 8,90 | 1.780,00 |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|-------|-----------|
| | apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve contar data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e data de validade. Deve apresentar selo de qualidade ABICAB. Embalagem: pacotes de polietileno contendo 500 g do produto. | | | | |
| 14 | 19409 - AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas não podendo estar umidos, fermentados ou rançosos. sob forma de pó deverão produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido de 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p. embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 400 | 14,00 | 5.600,00 |
| 15 | 17717 - ARROZ INTEGRAL Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | Un. | 100 | 10,20 | 1.020,00 |
| 16 | 507 - ARROZ PARBOILIZADO Tipo 1 . Longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 5kg em sacos plásticos | UN | 800 | 24,90 | 19.920,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-------|--------|-----------|
| | transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistente que garantem a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 17 | 24873 - AVEIA EM FLOCOS FINOS O produto não deve apresentar sujidade, humidade e bolor. Pacote 500 g. A embalagem deve ser atóxica. estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses, informação nutricional e ingredientes. | Un. | 100 | 9,35 | 935,00 |
| 18 | 520 - BANANA CATURRA, SEMI MADURA, 1ª QUALIDADE De primeira qualidade, em pencas apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. CAIXA COM 20 KG. | 2 | 250 | 118,40 | 29.600,00 |
| 19 | 23883 - Banha de porco Embalagem de 1kg, com inspeção do ministério da agricultura. | 8 | 200 | 19,55 | 3.910,00 |
| 20 | 23319 - batata doce De primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra e corpos estranhos. Tamanho médio a grande. | 8 | 600 | 5,65 | 3.390,00 |
| 21 | 14436 - BATATA INGLESADA Escovada, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 2.000 | 5,85 | 11.700,00 |
| 22 | 17746 - BATATA SALSA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente | KG | 200 | 9,29 | 1.858,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-------|-------|----------|
| | desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. | | | | |
| 23 | 20999 - BERGAMOTA/TANGERINA POCAN DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO AS CARACTERISTICAS BEM DEFINIDAS, FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS , LIMPAS COM COLORAÇÃO PROPRIA LIVRE DE DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PREFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. | 8 | 1.600 | 3,45 | 5.520,00 |
| 24 | 17747 - BETERRABA 1º QUALIDADE Padrão médio e uniforme, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 400 | 4,45 | 1.780,00 |
| 25 | 22296 - BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 700 | 6,05 | 4.235,00 |
| 26 | 22297 - BISCOITO DOCE, TIPO LAMINADO DE LEITE . O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 700 | 6,05 | 4.235,00 |
| 27 | 22298 - BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE COCO O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Pacote de 800 g. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e | Un. | 700 | 10,09 | 7.063,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-------|-------|----------|
| | bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. | | | | |
| 28 | 23325 - Biscoito salgado tipo cream cracker O produto deve apresentar - se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 1.500 | 5,95 | 8.925,00 |
| 29 | 22299 - BISCOITO SALGADO, TIPO INTEGRAL. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. | Un. | 1.200 | 5,95 | 7.140,00 |
| 30 | 23326 - Bolacha de mel Sem cobertura. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais. Embalagem plástica estéril, contendo até 1kg do produto. Na etiqueta deve conter: fabricante, data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional. Data de fabricação: máximo 30 dias | Un. | 300 | 21,00 | 6.300,00 |
| 31 | 17749 - BRÓCOLIS 1º QUALIDADE De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, não lenhosas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 250 | 5,05 | 1.262,50 |
| 32 | 23329 - cacau em pó Embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, | Un. | 200 | 14,85 | 2.970,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|----------|
| | amido leite e derivados de leite. Prazo de validade: mínimo de 6 meses da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações. | | | | |
| 33 | 2464 - CAFE EM PÓ 500 GR CAFÉ, torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 500g. à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC. | PCT | 600 | 12,24 | 7.344,00 |
| 34 | 22301 - CANELA EM PÓ Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Embalagem plástica contendo 30 g do produto. | Un. | 150 | 2,49 | 373,50 |
| 35 | 22302 - CANELA EM RAMA Embalagem plástica contendo 10 g do produto. | Un. | 100 | 2,95 | 295,00 |
| 36 | 22303 - CANJICA DE MILHO BRANCA Subgrupo despeliculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g | Un. | 600 | 4,35 | 2.610,00 |
| 37 | 22304 - CANJIQUINHA/QUIRERINHA DE MILHO Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega produto, ingredientes e informações nutricionais. | Un. | 600 | 4,65 | 2.790,00 |





| | | | | | |
|----|---|----|-------|-------|-----------|
| | Embalagem de 1 kg. | | | | |
| 38 | 14445 - CARNE BOVINA CORTE ACEM De primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, cortada em cubos de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), ou pelanca. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 2Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso e data de processamento. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente | KG | 1.500 | 23,20 | 34.800,00 |
| 39 | 11139 - CARNE BOVINA MOÍDA De primeira qualidade. Características Técnicas: Resfriada, sem gordura, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso e data de processamento. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | KG | 1.300 | 30,69 | 39.897,00 |
| 40 | 21020 - CARNE BOVINA MUSCULO De primeira qualidade. Características técnicas: peça de carne bovina, congelada, sem gordura, carne com cor vermelha elástica, firme com odor agradável. Devem apresentar inspeção sanitária dos produtos fornecidos pelas industrias(frigorifico), de acordo com a legislação vigente. | 8 | 500 | 20,90 | 10.450,00 |
| 41 | 16637 - CARNE DE FRANGO COXA COM SOBRECOXA COM OSSO Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa | 2 | 3.750 | 8,90 | 33.375,00 |





| | | | | | |
|----|---|---|-------|-------|-----------|
| | e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em caixas lacradas de 15 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | | | | |
| 42 | 23349 - Carne suína De primeira qualidade. Características técnicas: sem pele, sem gorduras, sem osso, carne de cor rosada, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 2kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspeccionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. | 8 | 1.800 | 16,85 | 30.330,00 |
| 43 | 22306 - CHÁ DE CAMOMILA (flores) Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: capítulos florais de camomila (Matricaria recutita). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | 2 | 100 | 3,05 | 305,00 |
| 44 | 22307 - CHÁ DE CAPIM CIDREIRA. Acondicionado em caixas contendo 10 | 2 | 100 | 3,05 | 305,00 |





| | | | | | |
|----|---|----|-------|------|----------|
| | sachês cada. Ingredientes: folhas de capim-cidreira (Cymbopogon citratus, Stapf). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | | | | |
| 45 | 22308 - CHA DE HORTELÃ. Acondicionado em caixas contendo 10 sachês cada. Ingredientes: folhas e ramos de hortelã (Mentha piperita, L.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | 2 | 100 | 3,05 | 305,00 |
| 46 | 22309 - CHÁ MATE SABOR NATURAL. Acondicionado em caixas contendo 25 sachês cada. Ingredientes: folhas e talos de erva mate tostada (Ilex paraguariensis, St. Hil.). O produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | 2 | 700 | 3,85 | 2.695,00 |
| 47 | 24246 - CHUCHU De primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio .Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | 8 | 400 | 4,65 | 1.860,00 |
| 48 | 14438 - CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, APARENCIA FRESCA E SÃ, COLHIDAS AO ATINGIR O GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITOESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTOS DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FISICA OU MECANICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | KG | 1.000 | 3,50 | 3.500,00 |
| 49 | 23350 - Cenoura De primeira qualidade, | 8 | 600 | 4,80 | 2.880,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|-----------|
| | classe média (raízes com comprimento de 12-17 cm mais de 2,5 cm de diâmetro), apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | | | | |
| 50 | 24874 - CERÉAL DE MILHO EM FLOCOS SEM AÇUCAR Embalagem com até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. rotulo com indicação do fabricante e demais especificações. | 8 | 300 | 33,99 | 10.197,00 |
| 51 | 22310 - COCO RALADO procedente de frutos sãos e maduros, não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g | Un. | 400 | 5,95 | 2.380,00 |
| 52 | 20583 - COLORIFICO EM PÓ Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. | 1 | 200 | 4,95 | 990,00 |
| 53 | 6575 - COUVE FLOR De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 400 | 5,75 | 2.300,00 |
| 54 | 23351 - Couve manteiga De primeira qualidade, verde escuro, folhas íntegras e frescas. Embalados em plástico de polietileno transparente, com oito unidades. | MÇ | 500 | 4,75 | 2.375,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|----------|
| 55 | 16078 - CRAVO DA INDIA Embalagem plástica contendo até 40g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros. | Un. | 100 | 10,99 | 1.099,00 |
| 56 | 14469 - DOCE DE FRUTA Sabores: Morango, uva, goiaba, banana, pêssego, maçã ou abobora. Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. | Un. | 300 | 3,59 | 1.077,00 |
| 57 | 24248 - DOCE DE LEITE EM PASTA Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O produto deverá ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não conter: amido, glúten e corantes artificiais. Pode conter somente os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais(organolépticas):consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado proveniente da reação de maillard,sabor e odor doce característico. A embalagem deve ser de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada, devendo estar intacta bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registros do órgão competente(inspecionado sif-dipoa).Embalagem de 400g. | Un. | 300 | 6,45 | 1.935,00 |
| 58 | 4377 - ESSÊNCIA DE BAUNILHA, VIDROS DE 30 ML | UN | 300 | 3,70 | 1.110,00 |
| 59 | 22312 - EXTRATO DE TOMATE de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: | Un. | 800 | 10,49 | 8.392,00 |





| | | | | | |
|----|--|----|-----|-------|-----------|
| | aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, contendo de 850g a 880g, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde. | | | | |
| 60 | 22313 - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg. | 8 | 200 | 5,69 | 1.138,00 |
| 61 | 20586 - FARINHA DE AVEIA Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g e 500g | 8 | 100 | 5,79 | 579,00 |
| 62 | 17723 - FARINHA DE MANDIOCA fina beneficiada, classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Pacote de 1 kg. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional. | KG | 50 | 5,49 | 274,50 |
| 63 | 22314 - FARINHA DE MILHO BIJU EM FLOCOS BRANCA Embalagem com até 1 Kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações | KG | 200 | 7,49 | 1.498,00 |
| 64 | 13895 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, | 1 | 800 | 18,99 | 15.192,00 |





| | | | | | |
|----|---|----|-------|------|----------|
| | <p>bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> | | | | |
| 65 | <p>22315 - FEIJÃO PRETO tipo 1, classe carioquina, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | KG | 1.000 | 9,49 | 9.490,00 |
| 66 | <p>11155 - FERMENTO BIOLÓGICO Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 125g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> | UN | 300 | 6,89 | 2.067,00 |
| 67 | <p>11154 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 250 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome</p> | UN | 400 | 5,85 | 2.340,00 |





| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-------|-----------|
| | e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 68 | 23353 - Fubá de milho Características Técnicas: Fubá de Milho. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo até 5kg. E embalagem polietileno transparente ou filme bopp+polietileno de baixa densidade linear. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 8 | 200 | 16,89 | 3.378,00 |
| 69 | 1664 - IOGURTE Sabores diversos. Características técnicas: Leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo, polpas de frutas. Permitida a adição de aditivos. O iogurte deve apresentar-se com aspectos próprios, cor e sabor característicos, livres de sujidades e qualquer substância contaminante. Rotulagem e embalagem: Acondicionados em sacos plásticos atóxicos de 1 litro, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. | L | 700 | 6,49 | 4.543,00 |
| 70 | 17872 - LARANJA De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. CAIXA COM 20 KG | 2 | 200 | 92,50 | 18.500,00 |
| 71 | 23355 - Leite em pó 0% Lactose Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A,C D, sem lactose. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Data de fabricação:máximo30 dias. | Un. | 20 | 17,49 | 349,80 |
| 72 | 12123 - LEITE LONGA VIDA INTEGRAL UHT CX C/ 12 UN Caixa com 12 unidades de 1 litro cada, composto por 3,0% de | CX | 800 | 47,99 | 38.392,00 |





| | | | | | |
|----|---|----|-----|--------|-----------|
| | gorduras totais,2,0% de gorduras saturadas,3,0%de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem: tetra brik asséptic,bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, sabor ácido intenso. Prazo de validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informações: peso, procedência, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 73 | 16657 - LENTILHA PACOTE COM 500 GRAMAS Constituída de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isenta de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 500 gramas em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UN | 200 | 8,79 | 1.758,00 |
| 74 | 19361 - LIMÃO THAITI Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | 8 | 300 | 4,85 | 1.455,00 |
| 75 | 17744 - MAÇA De primeira qualidade, | 8 | 200 | 168,90 | 33.780,00 |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|------|----------|
| | apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | | | | |
| 76 | 22316 - MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO (SEM OVOS, GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS) Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante E471 e betacaroteno. Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | 8 | 5 | 4,59 | 22,95 |
| 77 | 22317 - MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, BICHINHOS, CONCHINHA, CABELO DE ANJO, LETRINHA) Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un. | 800 | 5,49 | 4.392,00 |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|------|----------|
| 78 | 22318 - MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un. | 600 | 4,99 | 2.994,00 |
| 79 | 22319 - MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un. | 600 | 5,59 | 3.354,00 |
| 80 | 22320 - MACARRÃO COM OVOS TIPO PENNE Características Técnicas: Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de | Un. | 600 | 5,49 | 3.294,00 |





| | | | | | |
|----|--|-----|-----|-------|----------|
| | 500 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 81 | 16019 - MAMAO COMUM CX C/ 14 KG | CX | 100 | 83,90 | 8.390,00 |
| 82 | 24250 - MANGA Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa | 8 | 200 | 5,05 | 1.010,00 |
| 83 | 6578 - MANTEIGA SEM SAL De primeira qualidade, acondicionada em potes plásticos com 200 gramas, com registro no Ministério da Saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Validade mínima de 30 dias. | Un. | 200 | 6,49 | 1.298,00 |
| 84 | 22321 - MARGARINA COM SAL 0% DE GORDURAS TRANS Embalagem de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com tampa de proteção, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura sif/dipoa. Nos ingredientes deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina A (1.500 U.I./ 100g), estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA-Cálcico dissódico, BHT | Un. | 400 | 23,99 | 9.596,00 |





| | | | | | |
|----|--|----|-------|-------|-----------|
| | e ácido cítrico. Embalagem de 500g. | | | | |
| 85 | 14672 - MELADO DE CANA Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. | KG | 100 | 21,00 | 2.100,00 |
| 86 | 23356 - Melancia De primeira qualidade, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e íntacta . Acondicionada a granel, pesando no mínimo 8kg cada. | 8 | 300 | 2,89 | 867,00 |
| 87 | 23357 - Melão de primeira qualidade, amarelo, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduro, com polpa íntacta e firme. Fornecimento a granel | 8 | 300 | 9,09 | 2.727,00 |
| 88 | 16664 - MILHO DE PIPOCA PACOTE COM 500 GRAMAS Embalagem com 500 gramas. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações. | UN | 500 | 3,49 | 1.745,00 |
| 89 | 4585 - MORANGO (BANDEJA) | UN | 300 | 7,05 | 2.115,00 |
| 90 | 12130 - ÓLEO DE SOJA 900 ML Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | 1 | 1.500 | 11,49 | 17.235,00 |
| 91 | 7605 - ORÉGANO DESIDRATADO 100 GRAMAS Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, | UN | 100 | 8,59 | 859,00 |





| | | | | | |
|----|--|----|-------|------|-----------|
| | resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. | | | | |
| 92 | 538 - OVOS DE GALINHA Vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. | DZ | 1.500 | 8,49 | 12.735,00 |
| 93 | 23358 - Pão Francês características: pão comum tipo francês 50g, 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 confecção do pão deverá conter 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. Embalado em plástica estéril e descartável contendo o número de pães por escola conforme cronograma fornecido pela coordenadoria de alimentação escolar semanalmente. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim. | 8 | 1.000 | 9,50 | 9.500,00 |
| 94 | 23359 - Peito de Frango Sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de | 8 | 1.000 | 8,79 | 8.790,00 |





| | | | | | |
|----|---|----|-----|------|----------|
| | higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura - 12 C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif- dipoa). Embalagem contendo 2 kg. | | | | |
| 95 | 24251 - PERA Características: Qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa | 8 | 300 | 8,99 | 2.697,00 |
| 96 | 6457 - PIMENTAO VERDE Características Gerais: Fresco. Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 150 | 6,09 | 913,50 |
| 97 | 17734 - POLVILHO AZEDO Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | 1 | 200 | 6,09 | 1.218,00 |





| | | | | | |
|-----|--|-----|-----|-------|----------|
| 98 | 7606 - POLVILHO DOCE EMBALAGENS DE 500 GRAMAS Embalado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | UN | 200 | 9,19 | 1.838,00 |
| 99 | 17693 - QUEIJO De primeira qualidade. Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de no mínimo 400g | KG | 150 | 17,99 | 2.698,50 |
| 100 | 541 - REPOLHO VERDE Tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas, de primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | UN | 800 | 3,50 | 2.800,00 |
| 101 | 6577 - RUCULA (VERDURA EM PE) | UN | 300 | 3,05 | 915,00 |
| 102 | 23360 - Sagu Embalado em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegros hermeticamente contendo 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | Un. | 600 | 5,25 | 3.150,00 |





| | | | | | |
|-----|---|-----|-------|-------|-----------|
| 103 | 13893 - SAL REFINADO IODADO Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | UN | 500 | 3,25 | 1.625,00 |
| 104 | 4384 - SALAMONIACO Embalado em sacos de polietileno transparente, atóxico, íntegros hermeticamente fechados contendo 100 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. | UN | 200 | 2,35 | 470,00 |
| 105 | 551 - SALSICHA a base de carne de frango. O produto não poderá conter pimentas e aditivos químicos. Pacote de 5 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes, registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) e peso do produto. | KG | 400 | 11,65 | 4.660,00 |
| 106 | 12142 - SUCO DE UVA CONCENTRADO NATURAL 1LT A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Embalagem de até 1 litro. | LT | 1.200 | 11,99 | 14.388,00 |
| 107 | 7582 - TOMATE Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. CAIXA COM 20 KG. | 2 | 100 | 92,40 | 9.240,00 |
| 108 | 17736 - TRIGO PARA QUIBE De primeira qualidade. Produto obtido do grão de trigo | Un. | 100 | 5,99 | 599,00 |





| | | | | | |
|--------------------|--|-----|-----|------|-------------------|
| | são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gramas, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | | | | |
| 109 | 16676 - VAGEM De primeira qualidade, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 100 | 9,99 | 999,00 |
| 110 | 12147 - VINAGRE DE ALCOOL 900 ML Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un. | 250 | 3,49 | 872,50 |
| Total Geral | | | | | 645.801,05 |

