

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 79/2022 PROCESSO N.º 152/2022

1. PREÂMBULO

- **1.1** O Município de Pato Branco, Estado do Paraná, **UASG Nº 450996**, através da servidora *Regiane Rufato* designada pela Administração Municipal através da Portaria n.º 179/2022, para atuar como *Pregoeira*, torna público aos interessados, que realizará licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, *contendo itens de participação exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, itens com cota reservada para participação exclusiva de microempresa e empresa de pequeno porte e itens com cota reservada para participação de empresas em geral, objetivando a aquisição abaixo especificada, conforme solicitação feita pela Secretaria Municipal de Administração e Finanças, por meio do protocolo n.º 451385/2022, nas condições fixadas, sendo a licitação do tipo "menor preço", com critério de julgamento "menor preço por item", em conformidade com as disposições contidas na Lei nº 10.520/2002, Decreto Municipal nº 5.081, de 02 de janeiro de 2007 que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, Decreto Municipal nº 8.441, de 08 de janeiro de 2019, Decreto Municipal nº 8.574 de 01 de novembro de 2019, Decreto Municipal nº 8.581 de 19 de novembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, e subsidiariamente a Lei nº 8.666/1993 suas alterações e demais legislações pertinentes à matéria.*
- **1.2 -** Na data, horário e endereço eletrônico abaixo indicado far-se-á a abertura da Sessão Pública de Pregão Eletrônico, acessado exclusivamente por meio eletrônico <u>www.gov.br/compras</u>, horário oficial de Brasília DF, conforme segue:

1.2.1 - A SESSÃO PÚBLICA SE INICIARÁ ÀS 09 (NOVE) HORAS DO DIA 08 DE JUNHO DE 2022.

- **1.3 Referências de Tempo:** Para todas as referências de tempo será observado o horário oficial de Brasília DF.
- **1.4 -** O pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Portal COMPRASNET através do site http://www.comprasgovernamentais.gov.br.
- **1.5 -** Os trabalhos serão conduzidos por servidora do Município de Pato Branco, denominada Pregoeira, designada pela Administração Municipal, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Portal COMPRASNET.
- **1.6** O inteiro teor do Edital e seus anexos poderão ser retirados gratuitamente (em mídia digital) junto a Divisão de Licitações, na Prefeitura Municipal de Pato Branco, no horário de expediente, das 08h00min às 12h00min e 13h30min às 17h30min, na Rua Caramuru, nº 271, Centro, em Pato Branco PR, ou pelos sites: www.patobranco.pr.gov.br / www.comprasgovernamentais.gov.br. Demais informações, fones: (46) 3220-1511/65, e-mail: licitacao3@patobranco.pr.gov.br.

2. OBJETO

2.1 - A presente licitação tem por objeto Implantação de registro de preços para futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios, atendendo as necessidades de todas as Secretarias Municipais e Departamentos da Administração Pública Municipal conforme especificações e quantidades estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência, que é parte integrante deste edital, para todos os fins e efeitos.



3. QUANTIDADES ESTIMADAS

- **3.1 -** A aquisição dos gêneros alimentícios possibilitará o preparo do cardápio da alimentação escolar; alimentação para programas de assistência social; manter em condições adequadas os pacientes da UPA Unidade de Pronto Atendimento e atender a demanda da Administração Municipal.
- **3.2 -** O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nas demandas apresentadas pelas respectivas secretarias, compiladas na planilha de quantidade estimada em anexo.

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- **4.1 -** Poderá participar desta licitação qualquer empresa legalmente constituída, com ramo de atividade compatível com o objeto da presente licitação, desde que satisfaça as exigências deste edital e esteja devidamente cadastrada no Portal COMPRASNET, através do site www.qov.br/compras.
- **4.2** Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do portal de compras governamentais.
- **4.3** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas suas transações efetuadas, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão promotor da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 4.4 NÃO poderão participar da presente licitação, além dos elencados no art. 9º da Lei 8.666/93:
- 4.4.1 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste pregão.
- **4.4.2** Os interessados que se encontrem, mesmo que indiretamente, sob falência, concordata, recuperação judicial, (exceto empresas com plano de recuperação acolhido judicialmente, e empresas em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente), dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.
- 4.4.3 Empresas estrangeiras que não funcionem no país.
- **4.4.4 -** Aqueles incursos nas sanções previstas no inciso III, Artigo 87 da Lei 8.666/93, quando aplicada pelo Município de Pato Branco.
- **4.4.5** Aqueles que tenham sido declarados impedidos e/ou inidôneos para licitar ou contratar com a administração pública.
- **4.5** A participação na licitação e apresentação da proposta implica na integral e incondicional aceitação de todos os termos, cláusulas e condições deste Edital e de seus anexos, ressalvado o disposto no parágrafo terceiro do art. 41 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- **4.6** O licitante deve arcar com todos os custos associados à preparação e envio de sua proposta e em hipótese alguma a Contratante será responsável ou estará sujeita a esses custos.
- **4.7** Para formulação da sua proposta de preços, a licitante deverá observar o descritivo contido neste edital, bem como as demais especificações e exigidas em editas e seus anexos.
- **4.8** Como condição para participação no Pregão, a licitante deverá informar, em campo próprio do sistema eletrônico, quanto ao atendimento de:
- **4.8.1** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, se for o caso da licitante;
- **a)** Caso a licitante assinale o campo "*não*" nos itens de participação exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, ficará impedida de registrar sua proposta para esses itens;



- **b)** Caso a licitante assinale o campo "não" nos itens de ampla participação de empresas, produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido na Lei Complementar 123/2006 e alterações, mesmo ser enquadrada como microempresa e empresa de pequeno porte.
- 4.8.2 Que está ciente e concorda com as condições contidas em Edital e seus anexos;
- **4.8.3** Que cumpre os requisitos para habilitação definidas em Edital e que a proposta a ser apresentada está em conformidade com as exigências dispostas em edital e seus anexos;
- **4.8.4** Que inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação ao certame, e que está ciente da obrigatoriedade de comunicar ocorrências posteriores;
- **4.8.5** Que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
- **4.8.6** Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;
- **4.8.7** Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal:
- **4.8.8** Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- **4.8.9** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- **5.1** Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolizando o pedido até **três dias úteis** antes da data fixada para a realização do Pregão.
- **5.2** Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a licitante ou cidadão que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o terceiro dia útil que anteceder à data de realização do Pregão.
- **5.3** A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- **5.4** O termo de impugnação ou o esclarecimento poderá ser protocolado junto a Prefeitura Municipal de Pato Branco na Rua Caramuru, nº 271, Centro, em Pato Branco-PR, à Pregoeira responsável **ou** encaminhado por meio eletrônico, via e-mail: licitacao3@patobranco.pr.gov.br
- **5.4.1 -** Após o envio do e-mail, o responsável pelo envio deverá entrar em contato com a pregoeira para confirmar o recebimento do e-mail e do seu conteúdo.
- **5.4.2** A pregoeira não se responsabilizará por *e-mails* que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do Município de Pato Branco quanto do emissor.
- **5.5** Incumbe ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor requisitante do processo, decidir sobre os pedidos de esclarecimentos e impugnações no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento do pedido.
- 5.6 A impugnação não possui efeito suspensivo
- **5.6.1 -** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- **5.7 -** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.



5.8 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

6. CREDENCIAMENTO

- **6.1 -** O licitante deverá estar previamente cadastrado junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF, que deverá ser feito junto ao Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira ICP Brasil.
- **6.1.1 -** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- **6.1.2 -** O Licitante interessado deverá realizar o seu **cadastramento** e proceder ao seu **credenciamento** de acordo com os procedimentos do Sistema.
- **6.1.3** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes a este pregão.
- **6.2** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão de seus dados cadastrais junto ao SICAF, devendo mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, a sua correção ou a alteração dos registros tão logo identifique incorreções ou aqueles que se tornem desatualizados.

7. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA

- 7.13.1 A documentação relativa à <u>HABILITAÇÃO JURÍDICA</u>, conforme o caso consistirá em:
- a) Registro comercial, no caso de empresa individual.
- **b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor (e a última alteração contratual), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- **c)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- **d)** 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.
- **e)** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

7.13.2 - A documentação relativa à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA consistirá em:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF).
- **b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, relativa ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal mediante apresentação de <u>Certidão</u> <u>Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União</u>, expedida pela Receita Federal do Ministério da Fazenda.
- **d)** Prova de regularidade para com a <u>Fazenda Estadual</u> do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei.
- **e)** Prova de regularidade para com a <u>Fazenda Municipal</u> do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei.
- **f)** Certificado de Regularidade para com o <u>Fundo de Garantia por Tempo de Serviço(FGTS)</u>, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.



- **g)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, emitida eletronicamente através do site http://www.tst.jus.br.
- **7.13.2.1** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- **7.13.2.2** Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, desde que atendidos os demais requisitos do Edital, as empresas nesta condição serão declaradas habilitadas sob condição de regularização da documentação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública.
- **7.13.2.3** A não regularização da documentação, no prazo previsto no item supra, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Artigo 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do Contrato, ou revogar a licitação.
- **7.13.2.4** Na falta da regularização da documentação, no mesmo prazo previsto, a Administração poderá aplicar a multa de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado pela proponente vencedora da licitação.
- **7.13.2.5** Será considerada microempresa aquela que tiver auferido receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais), e empresa de pequeno porte aquela que tenha auferido receita bruta superior à R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas posteriores alterações. Sendo comprovada através do balanço patrimonial exigido como comprovação de qualificação econômica no item 7.13.3, a.
- 7.13.3 A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA consistirá em:
- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. O balanço das sociedades anônimas ou por ações deverá ser apresentado em publicação no Diário Oficial.
- I No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.
- II Os Microempreendedores Individuais (MEI) deverão apresentar o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis como condição de qualificação econômico-financeira, nos termo do subitem "a".
- **b)** Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo Cartório Judicial Distribuidor da Comarca da sede da pessoa jurídica, em data não anterior a 90 (noventa) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO, se outro prazo não constar no documento.
- c) Certidão Negativa de Recuperação Judicial, expedida pelo Cartório Judicial Distribuidor da Comarca da sede da pessoa jurídica, em data não anterior a 90 (noventa) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO, se outro prazo não constar no documento.
- **7.13.3.1** As proponentes que se encontram, mesmo que indiretamente, sob recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar plano de recuperação que já tenha sido acolhido e/ou homologado (quando for o caso) pelo juízo competente.

7.13.4 - DECLARAÇÕES

a) Declaração da Licitante Unificada de idoneidade, cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, declaração de comprometimento e cumprimento ao art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93.



- **7.14** O CADASTRO no SICAF, ou Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Divisão de Licitações do Município de Pato Branco (DESDE QUE VÁLIDO) poderá substituir os documentos indicados nos subitens **7.13.1**, **7.13.2**, **7.13.3**, "a", sendo que é obrigatória a apresentação dos demais documentos.
- **7.14.1** Na hipótese dos documentos se encontrarem vencidos no referido sistema (SICAF) ou no CRC, o licitante deverá encaminhar, juntamente com os demais, o documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvando o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.
- **7.14.2** Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de Certidão de Regularidade Fiscal e Trabalhista, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8. ABERTURA, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

- **8.1 -** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste edital, momento qual o pregoeiro passará a avaliar a aceitabilidade das propostas.
- **8.2** Aberta a etapa competitiva (lances), os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- **8.3 -** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- **8.4 -** Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, sendo vedada a identificação das licitadas antes do término da fase de lances (Decreto Federal n.º 10.024)
- 8.5 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- **8.6** Para o envio de lances do presente processo, o modo de disputa será o modo "**ABERTO E FECHADO**". Neste modo os licitantes deverão apresentar lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- **8.6.1** A etapa de lances terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Depois desse prazo, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente de lances, após o qual transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- **8.6.2** Encerrado o prazo previsto no item 8.6.1, o sistema abrirá a oportunidade para que os licitantes detentores da oferta de menor preço e das ofertas superiores em até 10% (dez por cento) ao de menor preço possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos.
- **8.6.2.1 -** A etapa a que se refere o item 8.6.2 ocorrerá de forma sigilosa até transcorrer o tempo indicado.
- **8.6.2.2 -** Na ausência de no mínimo três ofertas nas condições que trata o item 8.6.2, serão convocados, na ordem de classificação, os detentores dos melhores lances, até o máximo de três, para que ofereçam um lance final e fechado no prazo de 5 (cinco) minutos que ocorrera da mesma forma do disposto no item 8.6.2.1.
- **8.6.3** Encerrados os prazos previstos nos itens 8.6.2, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de valores.
- **8.6.4** Na ausência de lance final e fechado na forma estabelecida no item 8.6.2, haverá o reinício da etapa fechada, oportunizando para os demais licitantes, na ordem de classificação até o máximo de três, possam ofertar lance final e fechado no prazo de 05 (cinco) minutos, que ocorrerá da mesma forma do disposto no item 8.6.2., sendo que após esta etapa será observado o disposto no item 8.6.3.



- **8.6.5** Caso não haja licitante classificado na etapa de lance e que atenda as exigências de habilitação, poderá o pregoeiro e sua equipe de apoio admitir o reinício da etapa fechada, desde que devidamente justificado.
- **8.7** Finda a etapa de lances, o pregoeiro verificará e concederá a *prioridade de contratação* para empresas sediadas local e regional, (para os Itens 01 a 270), nos termos no Art. 9°, inciso III, do Decreto Municipal nº 8.581 de 19 de Dezembro de 2019; que ocorrerá da seguinte maneira:
- **8.7.1** O pregoeiro convocará *via chat*, na ordem de classificação, as licitantes sediadas no âmbito local ou regional, dentro do valor igual ou até 10% (dez por cento) superior a proposta mais bem classificada; momento qual a licitante, querendo, poderá apresentar proposta inferior a aquela mais bem classificada, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor, ressalvado a verificação de sua habilitação.
- **8.7.2** O disposto no item 8.7.1 será aplicado primeiramente as licitantes microempresas e empresas de pequeno porte sediadas em âmbito local e posteriormente as sediadas em âmbito regional.
- **8.7.3** No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, será realizado sorteio pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- **8.7.4** Na hipótese em que não atenderem licitantes interessados nos termos do item 8.7.1, será adjudicada a proposta originalmente vencedora do certame, ressalvado a verificação de sua habilitação.
- **8.8** Encerrada a etapa de lances, e findada a etapa disposta no item 8.7 a etapa de lances, o pregoeiro examinará a proposta de preços classificada em primeiro lugar quanto ao cumprimento dos requisitos exigidos no Edital, momento em que encaminhará pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- **8.8.1** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- **8.9** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital.
- **8.10** Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade dos valores obtidos na etapa de "Abertura das Propostas" ou resultado de possível negociação.
- **8.11** Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.
- 8.12 NÃO SERÃO ADJUDICADOS VALORES ACIMA DOS VALORES DE REFERÊNCIA ESTABELECIDOS NO ITEM 2.1 DO TERMO DE REFERÊNCIA CONSTANTE NO ANEXO I DESTE EDITAL.

9. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- **9.1** Para julgamento será adotado o critério de "**MENOR PREÇO POR ITEM**", observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital e seus Anexos.
- **9.2 -** O valor apresentado deverá incluir todas as despesas necessárias para fornecimento do objeto da presente licitação, inclusive quanto ao frete, com cotação em moeda corrente nacional, em até duas casas decimais, expresso em algarismos.
- **9.3** <u>Itens 01 ao 247</u>, destinados a participação de empresas enquadradas como Microempresa ME e Empresa de Pequeno Porte EPP;



- **9.4** <u>- Itens 248 a 270:</u> destinado a cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do item a ser licitado, destinado à participação de empresas enquadradas como Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP, inclusive Microempreendedores Individuais MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal.
- **9.5** Itens 271 a 293: destinado a cota principal de 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade total do item a ser licitado destinado à ampla concorrência, participação dos interessados de empresas no geral que atendam aos requisitos, inclusive aos que se enquadrem na condição de Microempresas ME, Empresas de Pequeno Porte EPP e Microempreendedores Individuais MEI.
- **9.6** Para os itens de participação exclusiva para Micro empresa e Empresa de pequeno porte, aplicase a este Pregão o disposto no Art. 9°, § 2°, do Decreto Municipal n° 8.581 de 19 de Dezembro de 2019, que estabelece prioridade de contratação para empresas sediadas local e regionalmente, de acordo com os seguintes termos:
- **9.6.1** Na situação em que as ofertas apresentadas pelas microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local e regionalmente sejam iguais ou até 10 (dez por cento) superiores ao menor preco válido
- **9.6.2** A microempresa ou empresa de pequeno porte sediada local e regionalmente melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considera vencedora da licitação, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor.
- **9.6.3** No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresa ou empresas de pequeno porte sediadas local e regionalmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta.
- 9.7 Para fins de aplicação do dispositivo contido no item 9.3 e 9.4, considera-se:
- 9.7.1 Âmbito Local Limites geográficos do Município de Pato Branco;
- **9.7.2** Âmbito Regional Municípios do Sudoeste do Paraná conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE:
- **9.7.2.1** Ampére, Barracão, Bela Vista do Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara D'Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Iguaçu, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pérola D'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel D'Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge D'Oeste, Saudades do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.
- **9.8** O fato de existir itens exclusivos a participação de microempresa e empresa de pequeno porte, não exclui a participação de microempresas e empresas de pequeno porte para o item de ampla participação de empresas em geral.
- **9.9** Quando houver itens não exclusivos de participação de ME/EPP's, após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos <u>art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006</u>.
- **9.9.1** Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- **9.10** Nos casos de não haver lances, após a etapa competitiva, os critérios de desempate serão aplicados nos termos do subitem 9.9.
- 10. ENVIO DOS DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO E APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA



- **10.1** Encerrada a etapa de lances, a pregoeira convocará o licitante detentor da melhor oferta, **item a item**, para que este anexe a PROPOSTA DE PREÇOS no prazo de até *02h* (*duas horas úteis*), em conformidade com o último lance ofertado.
- **10.2** Caso seja necessário, a pregoeira convocará o licitante detentor da melhor oferta para que este anexe documentação complementar, no prazo de até 02h (duas horas úteis).
- **10.2.1** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhadas por meio eletrônico, ou se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- **10.2.2 -** Poderão ser solicitados também, documentos de habilitação complementares, desde que necessários a confirmação daqueles exigidos em edital e já apresentados, nos termos do item 7.1 deste Edital, dentro do prazo estabelecido no item 10.2.
- **10.2.3 -** O licitante deverá anexar a documentação convocada em arquivo único (Compactado ex.: zip ou pdf), no sistema COMPRASNET.
- **10.3 -** Os prazos estabelecidos poderão ser prorrogados pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
- **10.4** Em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail: licitacao3@patobranco.pr.gov.br. Após o envio do e-mail, o responsável pelo envio deverá entrar em contato com a pregoeira para confirmar o recebimento do e-mail e do seu conteúdo. A pregoeira não se responsabilizará por *e-mails* que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do Município de Pato Branco quanto do emissor.
- **10.5 -** Encerrado o prazo determinado, sem que os documentos tenham sido anexados ou a documentação esteja incompleta, o licitante terá sua proposta recusada

10.6 - A PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA DEVERÁ SER APRESENTADA CONTENDO:

10.6.1 - Razão social ou denominação social, número do CNPJ, endereço completo, com CEP e os números de veículos de comunicação à distância (telefone, e-mail) da empresa, redigida com clareza, sem emendas, rasuras ou borrões, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo representante legal da empresa (se Procurador acompanhado da respectiva Procuração) e conter a descrição completa dos itens vencidos, marca (se for o caso), quantidade estimada, preço unitário final proposto e preço total estimado por item, considerando até dois algarismos após a vírgula,

prazo de validade da proposta mínimo 120 (cento e vinte) dias, conforme modelo de proposta, ANEXO IV deste Edital.

- 10.6.2 Após a análise e aceitação das propostas de preços, as empresas melhores classificadas para os itens 6, 7, 29, 30, 31, 41, 42, 43, 50, 51, 52, 54, 55, 60, 61, 62, 66, 102, 108, 109, 110, 121, 122, 123, 135, 143, 148, 167, 169, 170, 172, 175, 204, 249, 252, 262, 263, 264, 272, 275, 285, 286, 287 serão convocadas pela pregoeira e equipe de apoio para encaminhar uma amostra por produto, de acordo com a proposta de preços apresentada.
- 10.6.2.1 A analise das amostras será realizada pela comissão técnica através dos seguintes membros: Ana Cláudia Almeida Ferreira Chefe do Setor de Alimentação Escolar. Bruna Rebonatto Nutricionista Responsável Técnica pelo PNAE. Analice Borges Gaio Orsi Representante do Conselho de Alimentação Escolar.



- **10.6.2.2 -** As amostras deverão ser enviadas ao Setor de Alimentação Escolar, localizada na Rua Goianases, nº 919, Centro, CEP: 85.501-020 em Pato Branco PR, em até 72 (setenta e duas) horas contados da convocação por parte da Pregoeira e equipe de apoio via CHAT ou e-mail.
- **10.6.2.3** O conteúdo das caixas com amostras será conferido no momento do recebimento.
- **10.6.2.4** Na avaliação técnica e sensorial do produto será observado: marca, identificação do produto, seus ingredientes, prazo de validade, número do lote, nome, CNPJ e endereço completo do fabricante, especificação de peso e/ou volume, tipo de embalagem, qualidade do produto, aceitabilidade, cor, textura, aroma, sabor e tabela nutricional.
- 10.6.2.5 O não atendimento ao descritivo implicará na desclassificação do produto.
- **10.6.2.6** Nos casos em que as amostras do primeiro colocado forem reprovadas, a comissão de análises solicitará ao segundo colocado o envio da sua amostra para análise e assim sucessivamente até que seja aprovada a amostra.
- **10.6.2.7** As amostras serão abertas para fins de análise e depois doadas às entidades filantrópicas ou às instituições de ensino.
- **10.6.3 –** Será avisado o local, data e hora em que será realizada a análise das amostras através de publicações nos sites oficiais http://www.diariomunicipal.com.br/amp e www.patobranco.pr.gov.br/licitacoes, e também aos licitantes através o *chat* do Comprasnet.
- **10.7** Os Documentos remetidos por meio do Sistema Comprasnet, ou que eventualmente tenham sido enviados através do e-mail, **poderão** ser solicitados em original ou cópia autenticada em prazo a ser estabelecido pela Pregoeira.
- **10.7.1** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais ou cópia autenticada quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- **10.7a.2 -** Neste caso, os documentos, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Divisão de Licitações da Prefeitura Municipal de Pato Branco PR, situada no endereço: Rua Caramuru, 271 CEP: 85.501-064 Pato Branco PR, aos cuidados da Pregoeira.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS DE HABILITAÇÃO

- **11.1** A confirmação de regularidade perante os órgãos oficiais será realizada junto aos "sites" na INTERNET.
- **11.2 -** Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar dentro dos respectivos prazos de validade.
- **11.3** Para que a licitante seja considerada vencedora, além de ter sua proposta aceita, deverá enviar todos os documentos previstos no edital dentro do prazo estipulado.
- **11.4 -** Não serão aceitos documentos em forma de 'FAX ou equivalente' e nem a apresentação de protocolo ou comprovantes de pagamento em substituição a documento solicitado como definitivo.
- 11.5 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão estar:
- a) em nome do licitante, com número do CNPJ e endereço respectivo.
- b) em nome da sede (matriz), se o licitante for à sede (matriz).
- **c)** em nome da filial, se o licitante for à filial, salvo aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente forem emitidos somente em nome da sede (matriz).
- **11.6** A falta de quaisquer documentos ou o descumprimento das exigências previstas nos subitens anteriores implicará a INABILITAÇÃO do licitante e sua consequente exclusão do processo.
- **11.7** Havendo superveniência de fato impeditivo, fica o licitante obrigado a declará-lo, sob as penalidades legais cabíveis.
- **11.8** A apresentação da proposta por parte do licitante significa o pleno conhecimento e sua integral concordância e adesão para com as cláusulas deste edital e seus respectivos anexos.



11.9 - Como condição para celebração do Contrato, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação.

12. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- **12.1 Declarado o vencedor**, qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de interpor recurso, quando lhe será concedido o prazo de três dias úteis para apresentar as razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- **12.2** A falta de manifestação imediata e motivada do Licitante quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito, ficando a Pregoeira autorizada a adjudicar o objeto ao Licitante declarado vencedor.
- 12.2.1 O prazo para manifestação da intenção de recorrer da decisão da pregoeira iniciará logo após a habilitação das licitantes e será informado via chat, ficando sob responsabilidade das licitantes o acompanhamento das operações no Sistema Eletrônico.
- **12.3** O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **12.4** O recurso contra a decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo.
- **12.5** Os procedimentos para interposição de recurso, compreendida a manifestação prévia do licitante, durante a sessão pública, o encaminhamento de memorial de eventuais razões e contrarrazões pelos demais licitantes, serão realizados **EXCLUSIVAMENTE** no âmbito no sistema eletrônico em formulários próprios.
- **12.6** Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Rua Caramuru, nº 271, Centro, em Pato Branco PR, nos dias úteis, no horário de expediente das 8 às 12 horas e das 13h30min às 17h30min.
- 12.7 Decididos os recursos, o Prefeito Municipal fará a homologação da adjudicatária.

13. ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **13.1** Adjudicado o objeto da presente licitação, o Município convocará o adjudicatário, que deverá comparecer **em até 05** (**cinco**) **dias** após a convocação, para assinar a Ata de Registo de Preços. Nos casos em que a Ata de Registro de Preços for encaminhada via correio, a contratada terá o mesmo prazo para devolução, até 05 (cinco) dias contados do recebimento, **sob pena de decair ao direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666/93, que terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.**
- **13.2** O Município poderá, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos neste Edital, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no artigo 81 da Lei nº 8.666/93.

14. CONDIÇÕES DE ENTREGA, PRAZOS, CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO E VIGÊNCIA

- **14.1** A entrega dos produtos, objeto da licitação, será feita de acordo com a necessidade e será formalizada através da Nota de Empenho, nas quantidades e locais nela determinados.
- **14.2** A contratada terá um prazo de **até 05 (cinco) dias**, após o recebimento da Nota de Empenho, para efetuar a entrega dos produtos solicitados.
- **14.3** Os produtos deverão ser entregues nos locais determinados na Nota de Empenho.



- **14.4** Os produtos solicitados pelo Setor de Alimentação Escolar deverão ser entregues diretamente nas Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil, conforme dia e horário constantes no cronograma de entrega, juntamente com a Nota de Empenho.
- **14.5** Caso o fornecedor não realize a entrega nos locais indicados (Escolas e Centros de Educação Infantil Municipal) nas condições, horários e quantidades constantes no cronograma de entrega arcará com as penalidades e até mesmo com a suspensão do contrato.
- **14.6** A entrega deverá conter a quantidade total solicitada na Nota de Empenho, não sendo permitidas entregas parceladas, salvo se expressamente solicitado ou autorizado pela Contratante e/ou os pedidos realizados pelo Setor de Alimentação Escolar, sob pena de devolução dos produtos entregues incompletos, bem como aplicação das penalidades previstas no edital.
- **14.7** As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.
- **14.8** Todos os produtos perecíveis, destinados à Alimentação Escolar deverão seguir os parâmetros descritos nos itens da licitação e constar em sua embalagem (resistente e atóxica): o ticket de balança, com o respectivo preço, peso, especificação do produto embalado e estar identificados com o nome da entidade beneficiada.
- **14.9 -** Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens resistentes e quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento.
- **14.10 -** As carnes deverão estar acondicionadas em embalagem primária, devidamente fechadas, refrigeradas ou congeladas, e apresentarem em sua embalagem secundária ticket de balança, com o respectivo preço e peso.
- **14.11** É de responsabilidade do fornecedor, substituir o produto caso após a entrega venham a ser detectadas irregularidades que prejudiquem a utilização do produto, tais como: embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; o produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas; o produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto, mesmo dentro do prazo de validade.
- **14.12** A coordenação do programa de Alimentação Escolar poderá solicitar, sempre que julgar necessário, inspeção prévia, ao fornecedor, do Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.
- **14.13** Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer as Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e deverão ser entregues nas embalagens originais e compatíveis com o peso e normas sanitárias.
- **14.14 -** As quantidades são estimadas, sendo que no término de vigência do Registro de Preços, o remanescente ficará automaticamente suprimido, ficando a contratante desobrigada da aquisição total, e conseqüentemente do seu pagamento.
- **14.15** O recebimento do objeto da aquisição se dará conforme o disposto no artigo <u>73</u>, inciso <u>II</u>, alíneas "a" e "b" e Art. 76 da Lei n.º 8.666/93, e compreenderá duas etapas distintas, a seguir discriminadas:
- a) Recebimento Provisório: No momento da entrega e consistirá na mera contagem física, verificação da quantidade apresentada na nota fiscal e constatação quanto da integridade das embalagens, lacres, etc.
- B) Recebimento definitivo: Ocorrerá em, no máximo 05 (cinco) dias após o recebimento provisório, pela comissão de recebimento e constará de: Verificação da conformidade com a quantidade requisitada, qualidade dos produtos a serem recebidos, especificações aderentes aos termos contratuais e análise do item considerando os mesmos critérios da apresentação da amostra, considerando ainda o comparativo das amostras enviadas e aprovadas da contratante.



- **14.16** O Recebimento Definitivo dar-se-á mediante termo de recebimento definitivo e posterior certificação na Nota Fiscal, autorizando assim o pagamento.
- **14.17** Se, durante o recebimento definitivo, for constatado que os produtos foram entregues de forma incompleta, com qualidade e quantidade inferior à contratada, apresentando defeitos ou em desacordo com as especificações da aquisição, a Contratada se obriga substituir os bens em desacordo ou entregar os bens remanescentes às suas expensas, após a notificação da Contratada, sendo interrompido o prazo de recebimento definitivo até que seja sanada a situação.
- **14.18** A contratada deverá reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, os produtos que forem rejeitados, parcial ou totalmente, por apresentarem vícios, defeitos ou incorreções, em um prazo de **05 (cinco) dias,** contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.
- **14.19** Na hipótese da verificação a que se refere o recebimento definitivo não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- **14.20** A fiscalização por parte do município e o recebimento provisório ou definitivo, não excluem a responsabilidade civil da Contratada pela correção e/ou substituição do objeto contratual, bem como, pelos danos, prejuízos ao município ou a terceiros decorrentes de defeitos de fabricação/desconformidades com as normas técnicas exigíveis, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- **14.21 -** A assinatura do conhecimento da empresa transportadora não implica/atesta o recebimento definitivo do objeto ou que a mesma esteja em conformidade com a Nota de Empenho.

14.22 - O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contado da assinatura da Ata de Registro de Preços.

15. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- **15.1** Os pagamentos serão efetuados **até o 15º (décimo quinto) dia útil** após a entrega do produto solicitado, mediante emissão do Termo de Recebimento Definitivo, apresentação da respectiva nota fiscal/fatura atestada pelo Gestor, Fiscal do Contrato e pela Comissão de Recebimento de Bens e Serviços.
- **15.2** A nota fiscal/fatura deverá conter discriminação resumida do item fornecido, total para cada produto, número da licitação, número do contrato de fornecimento, número do empenho, não apresentar rasura e/ou entrelinhas, deverão ser impressas de maneira clara, inteligível, inviolável, ordenada e dentro de padrão uniforme.
- **15.3** Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida eletronicamente através do site http://www.tst.jus.br, em cumprimento com as obrigações assumidas na fase de habilitação do processo licitatório.
- **15.4** O cadastro no SICAF vigente, ou Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Divisão de Licitações do Município de Pato Branco (desde que válidos), poderão substituir os documentos indicados no subitem anterior.
- **15.5 -** O pagamento poderá ser realizado preferencialmente por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da Contratada, ou por meio de fatura com utilização do código de barras.
- **15.6** Os pagamentos correrão por conta dos recursos das Dotações Orçamentárias (Despesas e Desdobramentos respectivamente) conforme planilha.
- **15.7** Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela contratante, como critério para correção monetária aplicar-se-á o IPCA Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo



calculado pelo IBGE. Em caso de atraso de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela contratante juros moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples. Quando da incidência da correção monetária e juros moratórios, os valores serão computados a partir do vencimento do prazo de pagamento de cada parcela devida.

16. REAJUSTE DE PREÇOS E REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

- **16.1 -** Durante a vigência do Registro de Preços, os valores registrados não serão reajustados.
- **16.2 -** Somente poderá ocorrer a recomposição de valores nos casos enquadrados no disposto no Artigo 65, II, "d" da Lei 8.666/93.
- **16.2.1** Não serão liberadas recomposições *decorrentes de inflação*, que não configurem álea econômica extraordinária, *tampouco fato previsível*.
- **16.3** Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados junto ao Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal.
- **16.4** Somente serão analisados os pedidos de recomposição de valores que contenham todos os documentos comprobatórios para a referida recomposição, conforme disposto no Artigo 65, II, "d" da Lei 8.666/93.
- **16.5** Os valores recompostos somente serão repassados após a assinatura, devolução do Termo assinado (conforme o caso) e publicação do Termo de Aditamento.

17. REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

- **17.1** O gestor responsável pela Ata de Registro de Preços deverá acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os bens registrados, nas mesmas condições de fornecimento, podendo, para tanto, valer-se de pesquisa de preços ou de outro processo disponível.
- **17.2** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o gestor da Ata de Registro de Preços deverá convocar o fornecedor visando à negociação para a redução de preços e a sua adequação ao praticado pelo mercado.
- **17.2.1** Frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, desde que **comprovadamente** demonstre a inviabilidade de redução.

18. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

- **18.1** O Registro de Preços poderá ser cancelado nas seguintes ocasiões:
- **18.1.1 -** A pedido do fornecedor, quando provar estar impossibilitado de cumprir as suas exigências por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, devidamente comprovado.
- **18.1.2** Por iniciativa do órgão ou entidade responsável, quando a empresa:
- **18.1.2.1** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços.
- **18.1.2.2** Não comparecer ou se recusar a retirar a respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.
- **18.1.2.3** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado.
- **18.2** Além dos motivos já previstos, também constituirão motivos para o cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços os descritos nos art. 77 e 78 da Lei 8.666/93.
- **18.3** O cancelamento do registro do fornecedor será devidamente autuado no respectivo processo administrativo, e ensejará o cancelamento da Ata de Registro de Preços pelo órgão ou entidade responsável, que deverá informar aos demais fornecedores registrados a nova ordem de registro.



19. ANTICORRUPÇÃO:

19.1 - As licitantes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal n.º 8.429/1992), a Lei Federal n.º 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução do contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

20. SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

20.1 - Nos termos do Art. 7º da Lei 10.520/02, quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4o desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

20.2 - Das Sanções Administrativas, conforme previsto no Art. 5º do Decreto Municipal nº 8.441/19:

- **20.2.1** As sanções administrativas serão aplicadas em conformidade com o prescrito na Lei Federal nº 8666/93, e em legislação correlata, podendo ser das seguintes espécies:
- a) Advertência.
- b) Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou na Ata de Preços.
- **c)** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração.
- d) Declaração de inidoneidade.
- e) Descredenciamento do sistema de registro cadastral.
- **20.2.2 -** As sanções previstas nos subitens "a", "c" e "d" do item 20.2.1, poderão ser aplicadas cumulativamente com a do subitem "b".

20.3 - Das Particularidades da Multa, conforme previsto no Art. 7º do Decreto Municipal nº 8.441/19:

- **20.3.1** A multa imposta ao contratado ou licitante, se não disposta de forma diferente no contrato, poderá ser:
- **a)** de caráter moratório, na hipótese de atraso injustificado na entrega ou execução do objeto do contrato, quando será aplicada nos seguintes percentuais:
- I 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida, quando o atraso não for superior 30 (trinta) dias corridos.
- II 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso que exceder a alínea anterior, até o limite de 15 (quinze) dias, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o trigésimo primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplida, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante.
- b) de caráter compensatório, quando será aplicada nos seguintes percentuais.
- I 15% (quinze por cento) do valor do empenho em caso de inexecução parcial do objeto pela



contratada ou nos casos de rescisão do contrato, calculada sobre a parte inadimplida.

- **II -** 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pela sua inexecução total ou pela recusa injustificada do licitante adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração.
- **20.3.2 -** O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato de Preços.
- **20.4 -** A instrução obedecerá ao princípio do contraditório, assegurada ao acusado ampla defesa, com a utilização dos meios e recursos admitidos em direito.
- **20.5 -** Na fase de instrução, o indiciado será notificado pelo gestor do contrato e terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento do correio eletrônico no e-mail registrado em Ata/Contrato, para apresentação da Defesa Prévia, assegurando-se lhe vista do processo, e juntada dos documentos comprobatórios que considerar pertinentes à fundamentação dos fatos alegados na mesma.
- **20.6 -** O extrato da decisão definitiva, bem como toda sanção aplicada, será anotada no histórico cadastral da empresa e nos sistemas cadastrais pertinentes, quando for o caso, além do processo ser apostilado na sua licitação correspondente.

21. DISPOSIÇÕES GERAIS

- **21.1** As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que a interpretação não viole a lei e não comprometa o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- **21.2** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- **21.3** Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela pregoeira. A pregoeira reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.
- **21.4** Será facultado à Pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive parecer técnico à Secretaria requerente do certame com relação aos produtos cotados, bem como solicitar aos órgãos competentes, elaboração de parecer técnico destinado a fundamentar a decisão.
- **21.4.1** A Pregoeira poderá, ainda, relevar erros formais, ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação e não gerem a majoração do preço proposto.
- **21.5** As licitantes devem acompanhar rigorosamente todas as fases do certame e as operações no sistema eletrônico, inclusive mensagem via chat, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem enviada ou emitida pelo Sistema ou de sua desconexão, bem como será responsável pela apresentação dos documentos solicitados nos prazos previstos.
- **21.6 -** Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.
- 21.7 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **21.8** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura Municipal de Pato Branco, exceto quando explicitamente disposto em contrário.
- **21.9** A autoridade competente poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de oficio ou por provocação de terceiros, mediante



parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba às Licitantes direito à indenização.

- **21.10 -** A anulação do procedimento licitatório induz a do contrato, ressalvado o disposto no parágrafo único, art. 59 da Lei 8.666/93.
- **21.11 -** O resultado da licitação será divulgado pelo Portal COMPRASNET através do site http://www.comprasgovernamentais.gov.br e estará disponível junto a Divisão de Licitações do Município de Pato Branco.
- **21.12 -** No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- **21.13** É obrigação da proponente observar e acompanhar rigorosamente os editais, todas as fases do certame e comunicados oficiais divulgados conforme item anterior, ler e interpretar o conteúdo destes, desobrigando totalmente o órgão licitador, por interpretações errôneas ou inobservâncias.
- **21.14** A proponente deverá indicar à Pregoeira todos os meios de contato (telefone/endereço eletrônico (e-mail), para comunicação, e obriga-se a manter os dados devidamente atualizados durante todo o decurso processual. Será de sua inteira responsabilidade o retorno imediato de todos os atos comunicados, os quais serão considerados recebidos, não lhe cabendo qualquer alegação de não recebimentos dos documentos.
- **21.15** A pregoeira não se responsabilizará por *e-mails* que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do Município de Pato Branco quanto do emissor.
- **21.16** Incumbirá ao Licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem enviada e emitida pelo Sistema ou de sua desconexão.
- **21.17** Caso o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de lances da sessão pública, e permanecendo acessíveis aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem o prejuízo dos atos realizados.
- **21.18** Se a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10min (dez minutos), a sessão pública será suspensa e só poderá ser reiniciada após decorrido, no mínimo 24h (vinte e quatro horas), após a comunicação do fato aos participantes em campo próprio no sistema eletrônico.

21.19 - CASO A ETAPA DE LANCES ULTRAPASSE O HORÁRIO DE EXPEDIENTE, O PREGÃO SERÁ SUSPENSO E RETORNARÁ NO HORÁRIO INFORMADO PELA PREGOEIRA VIA CHAT.

- **21.20 -** Não havendo expediente, ocorrendo qualquer fato superveniente, ou mesmo indisponibilidade no Sistema Comprasnet que impeça a realização do certame na data e horário marcado, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- **21.21** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- **21.22 -** Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o Foro da Comarca de Pato Branco PR.
- 21.23 Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira.
- 21.24 Fazem parte integrante deste Edital:
- 21.24.1 ANEXO I Termo de Referência.
- 21.24.2 ANEXO II Minuta da Ata de Registro de Preços
- **21.24.3 -** ANEXO III Modelo da Declaração Unificada de Idoneidade, Cumprimento do disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, Declaração de comprometimento de manter as



condições de habilitação e qualificação durante a vigência do Contrato, Cumprimento art. 9º, inciso III da Lei 8.666/93.

21.24.4 - ANEXO IV - Modelo Proposta de Preços.

Pato Branco, 23 de maio de 2022.

Regiane Rufato Pregoeira



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. APRESENTAÇÃO

1.1 - Em conformidade com as disposições contidas na Lei nº 10.520/2002, Decreto Municipal nº 5.081, de 02 de janeiro de 2007 que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, Decreto Municipal nº 8.441, de 08 de janeiro de 2019, Decreto Municipal nº 8.574 de 01 de novembro de 2019, Decreto Municipal nº 8.581 de 19 de novembro de 2019, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, e subsidiariamente a Lei nº 8.666/1993 suas alterações e demais legislações pertinentes à matéria, elaboramos o presente Termo de Referência, objetivando a aquisição do objeto abaixo especificado, conforme solicitação feita pela Secretaria Municipal de Administração e Finanças.

2. OBJETO

2.1 - A presente licitação tem por objeto Implantação de registro de preços para futura e eventual **Aquisição de gêneros alimentícios**, atendendo as necessidades de todas as Secretarias Municipais e Departamentos da Administração Pública Municipal conforme segue:

Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total			
	_,		ITENS 01 A 247	0 00075				
	EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE							
1	445	Un	Abacaxi, pérola, médio, de primeira qualidade, com peso maior ou igual 1,20kg, não apresentar defeitos internos e externos como amassado, broca, coroa fasciada, imaturo, injuria por frio, mancha chocolate, passado, podridão, e queimado de sol, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	6,46	2.874,70			
2	1.050	Kg	Abobrinha, brasileira, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	4,67	4.903,50			
3	200	Un	Açafrão em pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, sem sinais de umidade, embalagem plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	7,35	1.470,00			
4	860	Kg	Acelga, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	6,20	5.332,00			
5	10	Un	Achocolatado Diet. Sem adição de açúcar. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto, peso mínimo de 200 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	14,99	149,90			
6	600	Un	Achocolatado em pó composto de açúcar mascavo e chocolate em pó, embalagem de 1kg, validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	10,50	6.300,00			



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
7	3.760	Un	Achocolatado em pó, obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e outras substâncias permitidas, constituído de pó fino e homogêneo, isento de sujidades e materiais estranhos, aspecto, cor, odor e sabor característicos, de fácil dissolução, não apresentar acúmulo de açúcar no fundo do copo ao final da dissolução, acondicionado em saco plástico atóxico, embalagem de 700g, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	11,11	41.773,60
8	10	Un	Açúcar de baunilha, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, acondicionado em plástico atóxico, pesando 1000g, validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega.	8,97	89,70
9	1.752	Un	Açúcar, obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico, de 02 kg, validade mínima de 22 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	7,66	13.420,32
10	350	Un	Açúcar, obtido da cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor e 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, acondicionado em plástico atóxico, de 01 kg, validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	4,63	1.620,50
11	170	Un	Açúcar, obtido da cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor e 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, acondicionado em plástico atóxico, de 05 kg, validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	20,42	3.471,40
12	48	Un	Adoçante Natural, de mesa, líquido, a base de extrato de folhas de Stévia, frasco de plástico com conteúdo líquido de 80 ml, validade dez meses a partir da entrega.	9,23	443,04
13	440	Un	Agrião fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maços de 300g, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	3,54	1.557,60



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
14	1.350	Un	Água de coco, pronta para beber. Sem adoçante e conservadores. Embalagem caixa longa vida atóxica, resistente, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais e data de validade, data de validade mínima de 3 meses, com 200ml.	2,44	3.294,00
15	352	Un	Água mineral, incolor, inodora, natural, sem gás, embalagem acondicionada em galões de polipropileno, tampa de pressão e/ou rosca e lacre, contendo 20 (vinte) litros cada galão, em condições de consumo de acordo com o Decreto Nº. 3.029/99 (ANVISA) e Resolução Nº. 54/2000 (DNPM). Prazo de validade mínimo de 10 meses. Com vasilhame.	21,60	7.603,20
16	492	Un	Água mineral, incolor, inodora, natural, sem gás, embalagem acondicionada em galões de polipropileno, tampa de pressão e/ou rosca e lacre, contendo 20 (vinte) litros cada galão, em condições de consumo de acordo com o Decreto Nº. 3.029/99 (ANVISA) e Resolução Nº. 54/2000 (DNPM). Prazo de validade mínimo de 10 meses. Sem vasilhame.	11,72	5.766,24
17	15.840	Un	Água mineral, natural sem gás, acondicionada em copo de polietileno, lacrado c/tampa aluminizada, contendo 200 ml, embalagem secundária em caixa de papelão lacrada, sem dados, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3029 de 16/04/99 e RDC 274 de 22/09/2005 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega, devendo obedecer aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	0,88	13.939,20
18	2.030	Pct	Água mineral, natural sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, contendo 500 ml, pacote com 12 UNIDADES, validade de 11 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3029 de 16/04/99 e RDC 274 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	17,50	35.525,00
19	140	Un	Água mineral, natural sem gás, acondicionada em garrafão, contendo 10 litros, com validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3029 de 16/04/99 e RDC 274 de 22/09/2005, NBR/ABNT 14.222/05, versão corrigida em 01/09/2009, devendo obedecer a port. 387 de 19/09/08 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	13,21	1.849,40
20	980	Un	Alface americana, fresca, de primeira qualidade, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, devendo ser tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor (unidade média 350g).	6,21	6.085,80
21	5.480	Un	Alface crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida,	3,92	21.481,60



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor(unidade média 350g).		
22	716	Kg	Alho, coloração branca grande, com diâmetro equatorial maior que 60mm, inteiro, sem perda de bubilho, sem estar brotado, choco, deteriorado, desidratado, queimado, polpa externa com perfuração de praga, dano mecânico, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	24,08	17.241,28
23	480	Un	Almeirão fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isento de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso mínimo de 300g, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	4,55	2.184,00
24	40	Un	Ameixa preta seca, sem caroço obtida de frutas maduras, inteiras, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos, acondicionada em pacote de 100g, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	10,77	430,80
25	50	Kg	Ameixa vermelha, sem lesões, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvido, isento de parasitas, larvas e sujidades, acondicionada em caixa própria.	10,90	545,00
26	330	Un	Amendoim cru, com pele, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g.	10,52	3.471,60
27	1.140	Un	Amido de milho, produto amilaceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em pacote de polietileno atóxico pesando 01 kg.	9,77	11.137,80
28	250	Kg	Apresuntado cozido, fatiado, obtido de carnes de suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem á vácuo transparente, atóxico, com validade mínima de 15 dias contar da data de entrega.	13,64	3.410,00
29	400	Un	Arroz integral, cor própria, odor próprio, sabor próprio, aspecto grãos inteiros com coloração e tamanho uniformes. Embalagem de 01 kg. validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.	9,50	3.800,00
30	2.090	Un	Arroz Branco, tipo 1, longo, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, contendo 05 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o	19,00	39.710,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			que define a legislação pertinente à espécie e suas		
			alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos		
			determinados pela ANVISA.		
31	200	Un	Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino, polido, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico atóxico, contendo 01 kg, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o que define a legislação pertinente à espécie e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos	4,42	884,00
			procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
32	120	Un	Atum ralado em óleo comestível, lata de 170 g rotulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	8,12	974,40
33	780	Un	Aveia em flocos finos, embalagem de 500g. Sem aditivos ou conservantes. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	8,32	6.489,60
34	60	Un	Azeite de Oliva extra virgem, 100% natural, embalagem contendo no mínimo 500 ml. validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega.	25,49	1.529,40
35	360	Un	Azeitona verde fatiada, em conserva, isenta de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em sache, atóxico, contendo no mínimo 100g, com validade a contar da entrega de 11 meses, com tampa inviolável e fechada.	6,72	2.419,20
36	140	Kg	Bacon defumado, manta. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	27,34	3.827,60
37	1.000	Kg	Banana prata, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	5,53	5.530,00
38	340	Un	Banha de Suíno, embalagem de polietileno atóxico, pacote de 01 kg, validade de 05 meses a partir da data da entrega, com dados do fabricante impresso na embalagem.	18,22	6.194,80
39	330	Un	Barra de cereais sabores banana, aveia e mel; coco; morango; castanha; castanha com chocolate, banana com chocolate (sabores alternados conforme solicitação) Caixa com 24 unidades. Peso unitário mínimo de 20g. Embalagem Primaria: Flme de PET (poliéster metalizado, laminado com PEBD (polietileno de baixa densidade). Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	1,83	603,90
40	560	Kg	Batata doce, rosada, fresca e firme, media, cada unidade deve ter peso entre 150 a 300g, o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho, diferença entre o menor e o maior deve ser no máximo de 20%, não	3,56	1.993,60



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem deformação grave, broca acima de cinco perfurações, podridão, esverdeamento, brotada, murcho, passado, queimado e lesão com exposição da polpa, devendo ser entregue em pacotes atóxicos, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.		
41	250	Un	Bebida a base de soja, sabores original, pêssego, maçã, uva, sabores variados, composto líquido extraído pelo esmagamento dos grãos, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis. Quantidade máxima de açúcar: 5g/porção. Sem Glúten e lactose. Validade mínima 4 meses a contar da data da entrega, acondicionado em embalagem UHT, de um litro (1L).	6,06	1.515,00
42	20	Un	Bebida de amêndoas, tipo leite vegetal, pronta para o consumo. Embalagem de 250 ml.	5,00	100,00
43	20	Un	Bebida de arroz, tipo leite vegetal, pronta para o consumo. Embalagem de 1 litro.	16,88	337,60
44	5.800	Un	Bebida Láctea achocolatada UHT, contendo leite e/ou leite reconstituído, açúcar, água, soro de leite em pó, óleo de palma, cacau em pó, leite em pó desnatado, vitaminas, estabilizantes carragena, carboximetilcelulose, fosfato de sódio e citrato de sódio e aroma idêntico ao natural de chocolate. Acondicionada em embalagem cartonada, contendo 200 ml e suas condições deverão estar de acordo com a IN 16/2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	2,46	14.268,00
45	100	Un	Bebida Láctea Achocolatado UHT, isenta de lactose. Acondicionada em embalagem cartonada, contendo 200 ml e suas condições deverão estar de acordo com a IN 16/2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 4 meses a contar da entrega.	3,15	315,00
46	8.600	Un	Bebida Láctea com polpa de frutas, elaborada a partir de leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, composto de estabilizante, acidulante, conservante, aromatizante, corante, espessante, sabor de morango, coco e salada de frutas (sabores alternados conforme solicitação) instantâneo, ambiente entre 1 a 10 graus centígrados, validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega, acondicionada em saco plástico de polietileno (sache), contendo no mínimo 900 ml, e suas condições deverão estar de acordo com a IN 16/2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	5,25	45.150,00
47	3.600	Kg	Beterraba, fresca, firme e intacta, com diâmetro equatorial entre 50 a 80 mm, média, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, como: dano profundo, murcho, passado, podridão. Devendo ser entregue em embalagem transparente atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	5,59	20.124,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
48	62	Un	Biscoito de Amendoim, crocante, sem adição de conservantes e corantes artificiais, sem glúten e sem lactose. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Embalagem mínima de 200g.	9,80	607,60
49	160	Un	Biscoito de Polvilho salgado. Sem Glúten. Pacote mínimo de 80g. Contendo nome do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	5,88	940,80
50	4.714	Un	Biscoito doce s/recheio, Maria, embalagem com no mínimo 700g, de farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, embalagem filme Bopp com validade mínima na data da entrega de 05 meses, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	9,86	46.480,04
51	2.314	Un	Biscoito doce s/recheio, rosquinha sabor coco e/ou chocolate, de farinha de trigo, ferro e acido fólico, amido, coco ralado, açúcar invertido e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico de pvc atóxico, com validade mínima na entrega de 05 meses, peso mínimo de 300 g cada, suas condições deverão estar de acordo com a port. 263 de 22 de set/2005 e suas alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos e determinados pela ANVISA.	6,79	15.712,06
52	124	Un	Biscoito doce s/recheio, SEM LACTOSE tipo Maisena, com embalagem de 400g, de farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, embalagem filme Bopp, com validade mínima na data da entrega de 5 meses, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	6,15	762,60
53	2.190	Un	Biscoito doce s/recheio, sortido (exceto bolacha recheada), de farinha de trigo, ferro e acido fólico, amido, coco ralado, açúcar invertido e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico de PVC atóxico, com validade mínima na entrega de 05 meses, pesando no mínimo 330g cada, suas condições deverão estar de acordo com a port. 263 de 22 de set/2005 e suas alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	5,86	12.833,40
54	2.468	Un	Biscoito doce Wafer, com recheio sabores variados, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, validade mínima 05 meses a contar data entrega,	2,28	5.627,04



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			embalagem filme Bopp, peso mínimo de 115g e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
55	2.524	Un	Biscoito doce, laminado, sabor leite, com farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, com validade mínima na data da entrega de 05 meses, embalagem mínima 360g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	6,28	15.850,72
56	410	Un	Biscoito laminado, sabor água e sal, contendo farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e outras substâncias permitidas, com validade mínima na data da entrega de 05 meses, embalagem mínima de 700g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	9,13	3.743,30
57	3.300	Pct	Biscoito Salgado Integral, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, amônio e melhorador de farinha (enzima protease). Embalagem em filme Bopp com peso mínimo de 156g contendo 6 unidades com média de 26g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	4,61	15.213,00
58	4.600	Pct	Biscoito Salgado, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, amônio e melhorador de farinha (enzima protease). Embalagem em filme Bopp com peso mínimo de 156g contendo 6 unidades com média de 26g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	4,75	21.850,00
59	384	Un	Biscoito salgado, laminado, Integral, com embalagem mínima de 340g, de farinha de trigo integral, sal e açúcar, com validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores.	5,85	2.246,40
60	6.614	Un	Biscoito tipo Cream Cracker, embalagem mínima pesando 360g, de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e outras substâncias permitidas, embalagem em filme Bopp, com validade mínima na data da entrega de	5,30	35.054,20



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			05 meses, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
61	200	Un	Biscoito tipo Cream Cracker, SEM LACTOSE embalagem de 400g, de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e outras substâncias permitidas, embalagem em filme Bopp, com validade mínima na data da entrega de 05 meses, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	6,82	1.364,00
62	7.024	Un	Bolachão de Mel, embalagem filme de 400g, de farinha de trigo enriquecida, açúcar e acido cítrico, com validade mínima na data da entrega de 05 meses, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	7,74	54.365,76
63	400	Pct	Bombom, com recheio cremoso, camada crocante de waffer e cobertura de chocolate ao leite. Embalagem com peso mínimo de 950g. Validade mínima 6 meses a contar da data da entrega.	32,20	12.880,00
64	960	Un	Brócolis comum, fresco, de primeira qualidade, em maços com peso mínimo de 300g, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	7,79	7.478,40
65	500	Un	Cacau em pó, produto 100% natural. Isento de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	23,52	11.760,00
66	4.720	Un	Café em pó, torrado e moído, tipo extra forte, embalagem do tipo vácuo, 500g, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, possuir Certificado no PQC — Programa de Qualidade do Café, da ABIC. Contendo impurezas máximas de 1%, outros produtos 0%. Isento de gosto Rio Zona. Condições de acordo com a Resolução RDC nº 277 de 22/9/2005 e Resolução SAA - 28 de1/6/2007.	15,80	74.576,00
67	94	Un	Café Solúvel Liofilizado, processo de produção Freeze Dried, embalagem com no mínimo 500g, utilizado em máquinas automáticas de café, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, embalagem constando a marca do produto, tipo solúvel, acondicionado em saco plástico atóxico.	51,62	4.852,28



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
	605		Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC. Contendo impurezas máximas de 1%, outros produtos 0%. Isento de gosto Rio Zona. Condições de acordo com a Resolução RDC nº 277 de 22/9/2005 e Resolução SAA - 28 de1/6/2007.		4000
68	290	Un	Café solúvel, produto desidratado do extrato aquoso do café torrado, granulado, na cor do marrom claro ao marrom escuro, resíduo mineral fixo p/p máximo de 14%, umidade p/p máxima 5%, cafeína mínima 2%, validade mínima de 22 meses a contar da data da entrega, acondicionado em frasco de vidro de 200g, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 277/05 - Anvisa. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	14,91	4.323,90
69	194	Un	Caldo de Carne, composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em tabletes, contendo 12 unidades, acondicionado em caixa de papel cartão, contendo no mínimo 114g. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3,68	713,92
70	270	Un	Caldo de Galinha, composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em tabletes, contendo 12 unidades, acondicionado em caixa de papel cartão, contendo no mínimo 114g. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3,30	891,00
71	434	Un	Canela em pó fina, homogênea, obtida da casca de espécies vegetais genuínos, grãos sãos e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em embalagem apropriada, atóxica e resistente, contendo 30g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	2,98	1.293,32
72	160	Un	Canela em rama, obtida da casca de espécies vegetais genuínos, grãos sãos e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 10g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3,21	513,60
73	3.460	Kg	Caqui de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, peso médio de 150g por fruta, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em	7,33	25.361,80



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			embalagem transparente, atóxica, contendo identificação		
			do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.		
74	1.360	Kg	Carne bovina - Chuleta, em bifes, de 120 gramas cada com tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens, embalada em saco plástico transparente, atóxico, próprio para alimentos, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	36,26	49.313,60
75	880	Kg	Carne bovina - Costela, produto de qualidade, cor e odor característicos, limpa e em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	29,46	25.924,80
76	1.360	Kg	Carne bovina - Coxão Mole, em bifes, 120 gramas cada com tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens, embalada em saco plástico transparente, atóxico, próprio para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	34,93	47.504,80
77	1.940	Kg	Carne bovina - Músculo COM OSSO, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de fecho ou qualquer material estranho, pacote de 01kg e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.	21,01	40.759,40
78	1.400	Kg	Carne bovina - Músculo, cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de fecho ou qualquer material estranho, pacote de 01kg e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.	24,83	34.762,00
79	1.360	Kg	Carne bovina - Patinho (traseiro), em bifes, 120 gramas cada com tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens, embalada em saco	33,52	45.587,20



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			plástico transparente, atóxico, próprio para alimentos, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.		
80	900	Kg	Carne bovina - Patinho, moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando 01kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	27,64	24.876,00
81	480	Kg	Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa desossadas, in natura, congelada, com teor total de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Pacotes com até 2kg. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.	18,93	9.086,40
82	870	Kg	Carne de Frango - Filé de Peito de Frango, sem osso, in natura, congelada. com teor máximo total de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Pacotes com até 2kg. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.	18,63	16.208,10
83	580	Kg	Carne suína - Costelinha, sem pele, resfriada, com osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM,	26,35	15.283,00



SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 84 580 Kg Carne suína - Lombinho, resfriada, sem osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 84 580 Kg Carne suína - Lombinho, resfriada, sem osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
Secretaria de Agricultura. 84 580 Kg Carne suína - Lombinho, resfriada, sem osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
84 580 Kg Carne suína - Lombinho, resfriada, sem osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. 85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
85 8.900 Kg Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	
prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico,	57 40.673,00
mancha negra (carvão), parcialmente sem película ou	
podre, devendo ser entregue em embalagem plástica	
transparente, atóxica, contendo identificação do produto,	
peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	
	36 67.251,20
não apresentar defeitos internos e externos que	
prejudiquem o consumo, como: dano mecânico, deformação, injuria, pragas, lenhosa, murcha, ombro	
verde ou roxo, podridão mole, podridão seca, rachada,	
devendo ser entregue em embalagem plástica	
transparente, atóxica, contendo identificação do produto,	
peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.	
87 2.698 Cx Chá camomila, constituído de florais inteiros, de espécies 3,8	36 10.414,28
vegetais genuínos dessecados, de cor amarela pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios,	
isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima	
de 11 meses a contar da entrega, sachês envelopados	
individualmente, embalado em caixa de papel cartão, com	
mínimo de 10 saquinhos, suas condições deverão estar	
de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro	
de 2005 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos	
determinados pela Anvisa.	
88 2.698 Cx Chá erva cidreira, constituído de frutos maduros inteiros, 3,	77 10.171,46
de espécies vegetais genuínos, tostados e partidos, de	
cor verde cinza pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e	
sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas,	
validade mínima de 11 meses a contar da entrega, embalado em caixa de papel cartão, com mínimo de 10	
saquinhos, suas condições deverão estar de acordo com	
a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas	
alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega	
aos procedimentos administrativos determinados pela	
Anvisa.	000000
89 1.598 Cx Chá erva mate sabor limão, constituído de folhas e cascas de limão, de espécies vegetais genuínos, dessecados,	6.903,36
tostados e partidos, de cor verde pardacenta, com	
aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades,	



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, embalado em caixa de papel cartão, com quantidade mínima de 10 saquinhos, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
90	2.728	Cx	Chá maçã com canela, constituído de florais, folhas novas, brotos, casca, de espécies vegetais genuínos, dessecados, ligeiramente tostados e partidos, de cor vermelha pardacenta, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, saches envelopados individualmente, embalado em caixa de papel cartão, com mínimo de 10 saquinhos e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 setembro 2005. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos da Anvisa.	3,24	8.838,72
91	3.458	Cx	Chá Mate Natural, constituído de folhas novas, hastes e talos ligeiramente tostados de erva mate, sem coloração artificial, sãos e limpos, acondicionado em caixas de 250g e validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 setembro 2005. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos da Anvisa.	5,92	20.471,36
92	418	Cx	Chá preto, constituído de folhas novas e brotos sãos, de espécies vegetais genuínos tostados e partidos, preta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, embalado em caixa de papel cartão, com quantidade mínima de 10 saquinhos, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	3,22	1.345,96
93	248	Сх	Chá, constituído de folhas e/ou polpa da fruta de espécies vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, embalado em caixa de papel cartão, com quantidade mínima de 10 saquinhos, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Diversos sabores: maracujá, pessego, limão com gengibre, laranja e limão, camomila e mel, misto de frutas tropicais, chá verde com laranja, chá misto - capim cidreira, limão e mel, chá mate com canela, conforme solicitação.	7,09	1.758,32
94	250	Un	Chocolate em pó solúvel, com aspecto de pó fino e homogêneo, umidade máxima de 3% p.p., preparado com a mistura de cacau solúvel e açúcar, podendo ser o cacau parcialmente desengordurado, embalado em embalagem apropriada, pesando 200g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	13,00	3.250,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
95	164	Un	Chocolate em pó, embalagem com no mínimo 1kg, utilizado em máquinas automáticas de café, obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro,	36,19	5.935,16
			extrato de malte, açúcar e outras substâncias permitidas, constituído de pó fino e homogêneo, isento de sujidades e materiais estranhos, aspecto, cor, odor e sabor		
			característicos, de fácil dissolução, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no		
			rótulo da embalagem. Embalagem constando a marca do produto, tipo solúvel, acondicionado em saco plástico atóxico. Suas condições deverão estar de acordo com a		
			Resolução RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.		
96	49	Un	Chocolate granulado, pacote atóxico de 01 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	16,36	801,64
97	1.520	Kg	Chuchu, de primeira qualidade, para consumo fresco, verde claro, médio, com peso entre 250 e 449g, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave, fibroso e podridão, embalagem transparente, atóxica, contendo	5,24	7.964,80
			identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.		
98	17	Un	Cobertura fracionada de chocolate ao leite, embalagem mínima de 1 kg. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	28,02	476,34
99	270	Un	Coco ralado sem Açúcar, aspecto flocos, produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, cor branca, odor característico de coco ralado, livre de odor estranho, sabor característico de coco ralado, livre de rancidez, isento de impurezas e sujidades. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada de 100g. Suas condições deverão estar de acordo com resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	3,92	1.058,40
100	200	Un	Coco ralado, adoçado, aspecto granulado, produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, cor branca, odor característico de coco ralado, livre de odores estranhos, sabor característico de coco ralado, livre de rancidez, isento de impurezas e sujidades, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada de 100g, suas condições deverão estar de acordo com resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	4,38	876,00
101	1.112	Un	Colorífico, em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso,	6,21	6.905,52



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em		
			saco plástico transparente, atóxico, resistente, contendo 500g, validade mínima 07 meses a contar da entrega, hermeticamente vedado.		
102	180	Un	Cookies (banana/coco/chocolate). Produto para indivíduos fenilcetonúricos com restrição de Fenilalanina. Produto que contenha níveis baixos de fenilalanina em sua composição (teor de zero a 200mg de fenilalanina por 100g de alimento), contendo especificações na embalagem, composição nutricional, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, pacotes de no mínimo 100g.	11,10	1.998,00
103	80	Un	Cookies Integrais, sabores coco, castanha, chocolate, aveia e mel, dentre outros (sabores alternados conforme solicitação) composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas sabor chocolate, fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, soro de leite em pó, ovos integrais desidratados, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio, e bicarbonato de amônia, estabilizante lecitina de soja, aroma artificial de manteiga e especiarias. Acondicionado em filme BOPP laminado e metalizado, com no mínimo 140g. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	7,73	618,40
104	440	Un	Couve flor, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso mínimo de 500g, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.	9,69	4.263,60
105	440	Mç	Couve manteiga, em maços, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor (Maço de 400g).	5,41	2.380,40
106	140	Un	Cravo da índia, obtido do botão floral de espécie genuína, de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios, com teor de umidade máxima de 16%, isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, pesando 10g, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	2,75	385,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			administrativos determinados pela ANVISA.		
107	680	Un	Creme de leite, apresentando teor de matéria gorda até 20%, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, embalado em caixa cartonada, pesando aproximadamente 200g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146, de 07/03/96, e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	3,09	2.101,20
108	355	Un	Doce de fruta em pasta, sabor Abóbora, Abóbora com coco, Uva ou Goiaba (sabores alternados conforme solicitação) obtido das partes comestíveis desintegradas do fruto, com açúcar, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, devendo estar embalado em pote de 400g, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 272 de 22/09/2005 - ANVISA. Produto sujeito aos procedimentos administrativos da ANVISA e a inspeção do processo de produção visando à qualidade do produto final.	8,19	2.907,45
109	1.240	Un	Doce de Frutas em Pasta, sabores variados, produzido com polpa de frutas, açúcar, envazado em pote plástico próprio para alimentos, contendo 01kg, validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 272 de 22/09/2005 - ANVISA. Produto sujeito aos procedimentos administrativos da ANVISA e a inspeção do processo de produção visando à qualidade do produto final.	7,51	9.312,40
110	365	Un	Doce de Leite em Pasta, produzido com leite pasteurizado, açúcar e enzimas, devendo apresentar aspecto, cheiro e sabor próprios e cor amarelada, acondicionado em pote plástico próprio para alimentos, contendo 01kg, validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega.	16,42	5.993,30
111	160	Un	Erva doce (sementes) proveniente do fruto da Pimpinella anisum L, grãos maduros, inteiros, limpos e dessecados, atendendo as condições gerais da Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA. Embalagem mínima de 15g, devidamente rotulado e com prazo de validade mínima de 10 meses a contar da entrega, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente.	3,15	504,00
112	400	Pct	Ervilha verde congelada, simples, inteira, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em pacote de 300g, validade mínima 1 ano e 4 meses a contar da data da entrega. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	6,37	2.548,00
113	730	Un	Ervilha verde em conserva, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em lata com 200g, validade mínima 1 ano e 4 meses a contar da data da entrega, sendo considerado como peso líquido o produto drenado, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22 setembro de 2005. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos	2,80	2.044,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			procedimentos administrativos determinados pela		
114	49	Un	ANVISA. Essência de Baunilha, frasco com tampa, com 30ml, com rótulo e data de fabricação de acordo com as exigências estabelecidas pela ANVISA. Validade mínima 06 meses a contar da entrega.	7,11	348,39
115	180	Un	Extrato de tomate tipo molho pronto, produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, acrescido de temperos, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, validade mínima de 14 meses a contar da entrega, acondicionado em sachê ou embalagem cartonada de 1.020kg, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/03 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	9,12	1.641,60
116	560	Un	Extrato de tomate, concentrado, produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, validade mínima de 14 meses a contar da entrega, acondicionado em sache ou embalagem cartonada com peso mínimo de 340g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/03 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3,03	1.696,80
117	770	Un	Farinha de mandioca seca, fina, ligeiramente torrada, escura, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionada em saco plástico ou saco de papel, atóxico, contendo 01kg. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 de setembro 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	5,83	4.489,10
118	890	Un	Farinha de milho, tipo biju, do grão de milho torrado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 7 meses a contar da entrega, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1Kg, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 de setembro 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	6,10	5.429,00
119	120	Un	Farinha de rosca, seca, fina, ligeiramente torrada, de cor amarelada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 4 meses a contar da entrega, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 de setembro 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Farinha de tapioca hidratada, embalagem de 1kg,	5,05	606,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			Contendo nome do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Validade mínima de 2 meses a partir da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 de setembro 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
121	3.280	Un	Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e acido fólico, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 3 meses a contar da entrega, acondicionada em saco de papel atóxico, pesando 05kg, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/96.	16,39	53.759,20
122	520	Un	Farinha de trigo especial, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 3 meses a contar da entrega, acondicionada em saco de papel atóxico, pesando 01kg, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/96.	4,25	2.210,00
123	600	Un	Farinha de Trigo INTEGRAL fina: Pré-Mistura, obtida a partir do cereal limpo, de cor levemente cinza, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, embalada em pacote de papel atóxico, pesando 05 kg, validade de no mínimo 60 dias a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354/96.	25,07	15.042,00
124	350	Kg	Feijão carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, contendo 01kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268 de 22 de novembro de 2007, instrução normativa 12 de 28 de março de 2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	7,25	2.537,50
125	1.612	Un	Fermento biológico, tipo granulado seco instantâneo, composto de levedura, agente de reidratação, embalagem com 500g, validade mínima de 1 ano no momento da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 38 de 1977 - ANVISA e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	18,58	29.950,96
126	2.436	Un	Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato acido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico, validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega, acondicionado em lata hermeticamente fechada, com 250g, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 38 de 1977 - Anvisa e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Fórmula Infantil em pó 1º semestre - lata 800g, soro de	6,03	14.689,08 7.268,80



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			leite desmineralizado, lactose, leite de vaca desnatado, óleo de canola, óleo de palmíste, óleo de milho, caseínato de potássio, citrato de cálcio, lecitina de soja, citrato de potássio, cloreto de potássio, vitamina C, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, taurina, sulfato ferroso, sulfato de zinco, vitamina E, vitamina PP, pantotenato de cálcio, vitamina A, sulfato de cobre, vitamina B6, vitamina B, vitamina D3, vitamina B2, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina K, biotina e vitamina B12. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.		
128	1.560	Un	Fórmula Infantil em pó 2º semestre - lata 800g, leite de vaca desnatado, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, oleína de palma, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, cítrato de cálcio, cítrato de potássio, vitamina C, sulfato ferroso, vitamina PP, sulfato de zinco, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina A, sulfato de cobre, vitamina B6, vitamina 1, vitamina D3, vitamina B2, ácido fólico, iodeto de potássio, vitamina K, biotina, vitamina B12. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	45,87	71.557,20
129	60	Un	Fórmula infantil em pó, 1º semestre, adicionada de prebióticos. Contendo LcPUFAs ácidos graxos de cadeia longa - ácidos araquidônico (ARA) e docosahexaenoico (DHA) e nucleotídeos. Atendendo a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº43/2011. Teor de proteínas do soro de leite maior que o de caseína. Embalagem: lata de 800g. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	44,32	2.659,20
130	100	Un	Fórmula infantil em pó, 2º semestre, adicionada de prebióticos. Contendo LcPUFAs ácidos graxos de cadeia longa - ácidos araquidônico (ARA) e docosahexaenoico (DHA) e nucleotídeos. Atendendo a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº43/2011. Teor de proteínas do soro de leite maior que o de caseína. Embalagem: lata de 800g. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.	53,35	5.335,00
131	50	Un	Fórmula infantil especial para lactentes até o sexto mês de vida, à base de soja, sem lactose. Indicado nos casos de alergia à proteína do leite de vaca, intolerância à lactose ou galactosemia. Embalagem de 800 gramas.	58,57	2.928,50
132	150	Un	Fórmula infantil especial para lactentes com intolerância à lactose. Isenta de lactose, à base de leite de vaca. Embalagem de 400 gramas.	43,04	6.456,00
133	100	Un	Fórmula infantil especial para lactentes de 6 a 12 meses, à base de soja, sem lactose. Indicado nos casos de alergia à proteína do leite de vaca, intolerância à lactose ou galactosemia. Embalagem: 800 gramas.	41,67	4.167,00
134	10	Kg	Fruta cristalizada, mista, preparada com sacarose e frutas desidratadas, cobertura com cristais de açúcar com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, detritos de animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	13,41	134,10



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
135	5.060	Un	Fubá de milho, simples, do grão de milho moído, baixo grau de impureza, de cor amarelo claro, com aspecto,	4,94	24.996,40
			cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade,		
			fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, contendo ácido fólico, ferro e fibra alimentar.		
			Validade mínima de 100 dias a partir da data de entrega, embalado em saco plástico transparente de 01kg, atóxico,		
			suas condições deverão estar de acordo com a portaria		
			RDC 263 de 22 de setembro de 2005. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos		
1.5.5			administrativos determinados pela Anvisa.		
136	2.400	Un	Gelatina em pó, sabores diversos, composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, corantes artificiais e	1,30	3.120,00
			outras substancias permitidas, qualidade ingredientes		
			sãos e limpos umidade de 2% p/p. Sem sinais de alterações (vazamentos, corrosões internas,		
			amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto.		
			Validade mínima 10 meses a contar da entrega,		
			acondicionado embalagem apropriada, com peso mínimo de 30g.		
137	20	Un	Geléia de frutas diet, Ingredientes: polpa de fruta e	17,20	344,00
			edulcorante sorbitol e sucralose, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica.		
			Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico,		
			resistente, ou pote de vidro, peso mínimo 200g, com lacre de proteção intacto, rotulado de acordo com a legislação		
			vigente. Na data de entrega o produto deve dispor de no		
			mínimo 06 meses de validade. Suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 272 de 22/09/2005 -		
			Anvisa. Produto sujeito aos procedimentos administrativos da Anvisa e a inspeção do processo de produção visando		
			à qualidade do produto final.		
138	24	Un	Goiabada, resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de goiaba com açúcar,	7,56	181,44
			com ou sem adição de água, pectina, ajustador de ph e		
			outros ingredientes e aditivos permitidos por padrões legais, acondicionada em embalagem de 500g,		
			obedecendo a classificação de "doce em massa",		
139	250	Un	apresentando consistência homogênea e de corte. Hambúrguer de carne bovina, congelado, o produto	2,12	530,00
			deverá ter inspeção com SIM, SIP ou SIF, produzido	,	,
			dentro das normas técnicas do RIISPOA e ANVISA. Apresentar tamanho uniforme, ser livre de ossos		
			quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Pesar		
			aproximadamente 56g por unidade. O produto deverá ser		
			armazenado em temperaturas inferiores a -15°C, e transportado em temperaturas inferiores a -8°C. Validade		
			mínima: 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.		
			Embalagem primária em plástico transparente, à vácuo, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento.		
140	400	Un	logurte c/ polpa de frutas, sabores diversos, elaborado a	5,05	2.020,00
			partir de leite e leite em pó desnatado, composto de açúcar, fermentos lácteos e polpa de frutas, espessante,		
			aromatizante, conservado entre 1 a 10 graus centígrados,		
			colorido artificialmente, validade mínima de 24 dias a		



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			contar da data de entrega, acondicionado em pote plástico lacrado, embalado em bandeja plástica lacrada com 06 unidades, com peso total a partir de 540g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da Anvisa/Ministério da Saúde. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.		
141	30	Un	logurte de soja sabor morango. Embalagem de 180g. Prazo de validade de no mínimo 01 mês a contar da entrega.	5,96	178,80
142	100	Un	logurte integral com polpa de frutas, SEM LACTOSE. Conservado entre 1 a 10°C, acondicionado em copo plástico lacrado, peso mínimo 140g. Prazo de validade de no mínimo 01 mês a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da Anvisa/Ministério da Saúde. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	5,56	556,00
143	500	Un	logurte líquido c/ polpa de frutas, sabor morango, simples, elaborado a partir de leite reconstituído, polpa de frutas, açúcar, fermentos lácteos, contém vitaminas, conservante, aromatizante, espessante, conservado entre 1 a 10 graus centígrados, validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega, acondicionado em garrafa plástica lacrada contendo no mínimo 800ml, embalado em embalagem apropriada, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da Anvisa/Ministério da Saúde. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	8,67	4.335,00
144	30	Un	logurte zero açúcar e gordura, com polpa de frutas. Conservado entre 1 a 10°C, acondicionado em copo plástico lacrado, peso mínimo 100g. Prazo de validade de no mínimo 01 mês a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da Anvisa/Ministério da Saúde. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	2,77	83,10
145	360	Kg	Laranja tipo Bahia, fresca, média, com diâmetro equatorial entre 68 a 73 mm, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, baixa suculência, dano, imaturo, passado e podridão, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	8,74	3.146,40
146	120	Un	Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado em caixa cartonada, pesando 395g, resolução RDC 259 de 20 de setembro de 2002 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	5,52	662,40
147	160	Un	Leite de coco, natural, concentrado, açúcarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, em frasco de vidro de 200ml, suas condições deverão estar de acordo com a	4,41	705,60



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo.		
148	857	Un	Leite em pó, INTEGRAL, com teor de matéria gorda mínimo de 26%, sais minerais, vitaminas, lecitina soja, acondicionado em pacote de filme de poliéster metalizado laminado, fechado, contendo 400g, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 369 de 04/09/97 do MAPA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	11,98	10.266,86
149	84	Un	Leite em pó para MÁQUINA de café, mistura equilibrada e especialmente produzida para preparo em máquinas automáticas de bebidas quentes (cafés, cappuccinos, chocolates quentes, chás, entre outros). Possui granulometria e grau de umidade apropriados para ser usado em máquinas pois permite o funcionamento contínuo e sem sobrecarregar os sistemas internos da máquina evitando desgastes, quebras, perdas, desperdícios e interrupções. Ingredientes: leite em pó integral, açúcar, maltodextrina, espessante, antiumectante, sal e aromatizante. Embalagem contendo 1kg.	35,87	3.013,08
150	600	Un	Leite UHT zero lactose, com validade mínima na data da entrega de 100 dias, embalado em caixa tetrapack contendo 1 litro. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	5,32	3.192,00
151	12.460	Un	Leite UHT/UAT Integral, teor de matéria gorda mínimo de 3%, com validade mínima, na data da entrega de 100 dias, embalado em caixa tetrapack contendo 01 litro, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370 de 04/09/97 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	4,42	55.073,20
152	200	Un	Lentilha, nova, constituída de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno, contendo 500g, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma. 65/93 e portaria 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	7,96	1.592,00
153	160	Kg	Limão tahiti, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	4,73	756,80
154	200	Kg	Lingüiça Calabresa com cortes de carne suína, defumada, carne suína, gordura suína, carne mecanicamente separada de ave, água, proteína vegetal de soja, sal,	22,25	4.450,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			especiarias naturais. Firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas, acondicionada em saco de polietileno devidamente fechado, suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa número 4 de 31 de Março de 2000 do MAPA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega a procedimentos administrativos. Embalagem pacote lacrado, atóxico.		
155	530	Kg	Lingüiça frescal de frango, preparada com carne de frango, não mista, condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado, suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 4 de 31 de Março de 2000 do MAPA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.	15,86	8.405,80
156	530	Kg	Lingüiça frescal pura suína, preparada com carne de pernil suíno e condimentos, com aspectos normais, firmes, sem umidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado, suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 4 de 31 de Março de 2000 do MAPA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.	19,14	10.144,20
157	230	Un	Maionese, emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionada em frasco ou sache plástico, contendo 500g, validade mínima 04 meses a contar da entrega, hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70, decreto 12486, de 20/10/78.	6,70	1.541,00
158	100	Kg	Mamão papaya, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	11,40	1.140,00
159	510	Kg	Mandioca graúda descascada, ótima qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	6,56	3.345,60
160	1.620	Kg	Manga, de primeira qualidade, tamanho cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e	7,93	12.846,60



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
401			madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	0.50	4.007.00
161	460	Un	Manteiga, com sal, de primeira qualidade, zero de gordura trans, acondicionada em tablete, validade mínima de 48 dias a contar da entrega, pesando 200g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146 de 07/03/96 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	9,56	4.397,60
162	360	Un	Manteiga, sem sal, de primeira qualidade, zero de gordura trans, acondicionada em tablete, validade mínima de 48 dias a contar da entrega, pesando 200g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146 de 07/03/96 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	9,48	3.412,80
163	360	Kg	Maracujá, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	9,74	3.506,40
164	700	Un	Margarina, com sal e sem gorduras trans, teor mínimo de lipídios de 60%, constando de forma precisa na embalagem, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 04 meses a contar da entrega, em pote plástico de 500g, conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	6,65	4.655,00
165	30	Un	Margarina, com sal, teor mínimo de lipídios de 75%, constando de forma precisa na embalagem, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 04 meses a contar da entrega, em balde plástico de 15kg, atóxico, conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	188,97	5.669,10
166	650	Un	Margarina, sem sal, teor mínimo de lipídios de 60%, constando de forma precisa na embalagem, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima 04 meses a contar da entrega, em pote plástico de 500g, atóxico, conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	7,80	5.070,00
167	1.020	Un	Massa alimentícia seca para macarronada, formato espaguete fino, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias	3,23	3.294,60



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
168	300	Un	Massa alimentícia seca para macarronada, formato gravatinha, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99 e RDC 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	4,65	1.395,00
169	12.800	Un	Massa alimentícia seca para macarronada, formato parafuso, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	3,40	43.520,00
170	800	Un	Massa alimentícia seca para macarronada, formato talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99 e RDC 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	5,02	4.016,00
171	2.800	Un	Massa alimentícia seca para sopa, formato cabelo de anjo, cor amarelo, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Massa alimentícia seca para sopa, formato conchinha, cor	4,38	12.264,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99 e RDC 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
173	3.000	Un	Massa alimentícia seca para sopa, formato letrinhas, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99 e RDC 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	4,18	12.540,00
174	20	Un	Massa alimentícia seca tipo penne/parafuso: Sem Glúten. Ingredientes: farinha de arroz, ou outras farinhas permitidas, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500g. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	4,47	89,40
175	5.700	Un	Massa alimentícia seca, formato penne, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA/MS. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	4,28	24.396,00
176	240	Un	Massa fresca para lasanha. Embalagem com 500 gramas, identificada com o nome do produto, identificação do fabricante, data de fabricação e vencimento, modo de conservação e lista de ingredientes. Validade mínima de 1 mês a partir da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA/MS. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	7,08	1.699,20
177	80	Un	Massa fresca para pastel, redonda, tamanho aperitivo, com disco de diâmetro mínimo de 7,5 cm e máximo de 8,0 cm e com 1 mm de espessura, pacote com 200g, massas	4,64	371,20



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			separadas por plásticos, devidamente embalada e identificada com o nome do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, validade e modo de conservação com lista dos ingredientes utilizados. Validade mínima de 1 mês a partir da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA/MS. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
178	105	Un	Mel, elaborado por abelhas, a partir do néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicios de plantas, isento de substâncias estranhas, sujidades, parasitas e corretivos de acidez, acondicionado em pote de 1kg com validade mínima na data da entrega de 10 meses, suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 11/2000 - MA e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	31,66	3.324,30
179	120	Un	Melado de Cana de Açúcar - Batido, com validade de no mínimo 05 meses a partir da data da entrega, pote de no mínimo 800g. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	17,55	2.106,00
180	30	Un	Melado de Cana de Açúcar - Líquido, com validade de no mínimo 05 meses a partir da data da entrega, pote de no mínimo 800g. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	22,03	660,90
181	10.900	Kg	Melancia, redonda, casca lisa, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, devendo ser bem desenvolvidas e madura, livre de parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, a granel, pesando entre 6 a 10Kg cada unidade, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	4,46	48.614,00
182	1.720	Kg	Melão amarelo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, peso mínimo de 1,5Kg, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	6,16	10.595,20
183	50	Un	Melhorador de farinha. Composto de amido, estearoil 2 lactil lactato de cálcio, estabilizante, ácido ascórbico e enzimas alimentícias. Deve apresentar cor clara (levemente amarela), com aroma suave e isento de impurezas. Validade de 06 meses a partir da entrega, peso mínimo de 250g.	9,56	478,00
184	390	Un	Milho de canjica branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	5,10	1.989,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
185	405	Un	Milho de pipoca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco filme Bopp, contendo 500g, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados	4,92	1.992,60
186	10	Un	pela ANVISA. Milho verde em conserva, simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes, acondicionado em lata ou sache com 02kg, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado, suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 272/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	25,30	253,00
187	790	Un	Milho verde em conserva, simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes, acondicionado em lata ou sache com 200g, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado, suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 272/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	2,93	2.314,70
188	42	Un	Molho de soja (shoyu), obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e cereais permitidos, adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor marrom escuro, isento de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, contendo 500ml, com tampa inviolável e fechada, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	13,49	566,58
189	250	Un	Morango nacional, com coroa, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, acondicionado em bandeja de isopor, pesando aproximadamente 250g, envolvido em plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	11,08	2.770,00
190	1.820	Un	Nata - Creme de Leite Pasteurizado. Embalagem com 300g, deverá constar na embalagem do produto: tabela de informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá estar resfriado. Validade mínima de 1 mês a partir da data da entrega.	8,28	15.069,60
191	5.060	L	Nectar de fruta, sabores variados, com água, suco concentrado, açúcar, ácido cítrico, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que	4,87	24.642,20



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			assegure sua apresentação e conservação até o consumo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionado Tetra Pack UHT, 1L, e suas condições deverão estar de acordo com a dec.3.510/00, res. RDC 130/02, res. RDC 360/03 ANVISA, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos.		
192	12	Un	Noz moscada, em pó, constituída de amêndoas secas e moídas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de fermentação, mofo e substâncias estranhas, acondicionada em embalagem apropriada de 20g, validade mínima de 12 meses a contar da fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 276/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	5,46	65,52
193	360	Un	Óleo comestível de girassol, obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em frasco de 900ml, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	13,63	4.906,80
194	360	Un	Óleo comestível de milho, obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em frasco de 900ml, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (decreto 12486 de 20/10/78). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	12,95	4.662,00
195	115	Un	Orégano, folhas sãs e limpas, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo no mínimo 500g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega.	9,06	1.041,90
196	200	Un	Palmito em conserva, picado, isento de sujidades, integro, com ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em vidro, atóxico, peso mínimo 300g, com validade de 11 meses a contar da data de entrega, com tampa inviolável e fechada, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	9,98	1.996,00
197	470	Pct	Pão de forma, superfícies lisas, macias e brilhantes, não quebradiças, miolos consistentes, sedosos e macios, tipo tradicional, peça fatiada, contendo em média 22 fatias, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, reforçador, água, fermento biológico, antimofo. Embalado em saco plástico pvc atóxico, contendo no corpo da embalagem especificação dos	7,40	3.478,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento, com validade mínima 05 dias a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99, Port. 593 de 25/08/99 e Port. 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
198	90	Kg	Pão de hot-dog, alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso, composição mínima da massa de 35,50 g de farinha de trigo, 3,60 g de açúcar, 2,8 g de gordura vegetal, 0,70 g de leite em pó, 0,70 g de sal, 0,70 g de reforçador, 19,50 ml de água, 1,8 g de fermento biológico, 0,05 g de antimofo, pesando 50 g por unidade, pacote contendo 06 unidades, validade mínima 06 dias a contar da data de entrega, embalado em saco plástico e transportado em engradado de pvc, atóxico, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99, Port. 593 de 25/08/99 e Port. 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	11,67	1.050,30
199	1.860	Kg	Pão de Leite Fatiado, tipo sanduíche, em embalagem plástica contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada.	9,97	18.544,20
200	40	Kg	Pão de queijo tradicional congelado. Embalagem mínima de 1Kg, atóxica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Peso mínimo unitário de 20g. Com validade mínima 70 dias a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com os critérios estabelecidos pela Vigilância Sanitária.	14,27	570,80
201	200	Kg	Pão Francês congelado. Peso unitário entre 50 e 70g. Embalagem mínima de 1kg, atóxica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento, com validade mínima de 70 dias a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com os critérios estabelecidos pela Vigilância Sanitária.	10,33	2.066,00
202	1.080	Kg	Pão francês, fresco, com consistência adequada, com casca levemente crocante e miolo com textura macia e elástica, em embalagens plásticas resistentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada.	9,49	10.249,20
203	50	Un	Pão integral fatiado, composto de no mínimo 50% farinha de trigo, em embalagem plástica contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. Embalagem mínima de 400g. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada.	6,80	340,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
204	30	Un	Pão sem glúten, fatiado, embalado em saco plástico, atóxico, com peso mínimo de 450g, contendo especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. As fatias devem estar inteiras e firmes. Validade mínima 06 dias a contar da data de entrega.	18,30	549,00
205	1.500	Kg	Pão tipo caseirinho, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Em embalagens plásticas resistentes, de forma que o produto seja entregue integro. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada.	13,17	19.755,00
206	90	Pot	Pé de moleque, embalagem secundária em pote plástico com tampa, pesando no mínimo 800g. Validade mínima 05 meses da data de entrega.	21,54	1.938,60
207	620	Kg	Pepino caipira, apresentação fresco e firme, com comprimento entre 10 e 13 cm, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, desidratação, ferimento, oco, podridão e virose. Embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	4,93	3.056,60
208	390	Un	Pepino em conserva, isento de sujidades, íntegro, com ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em vidro, atóxico, com peso mínimo de 300g, validade a contar da entrega de 6 meses, com tampa inviolável e fechada, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	8,09	3.155,10
209	650	Pct	Pescado tilápia, sem espinhas, em filé, sem couro/pele, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em embalagem, atóxica, pesando aproximadamente 500g por unidade, embalagem com rótulo, carimbo de inspeção, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Deve constar peso líquido, (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento.	24,13	15.684,50
210	600	Un	Picolé de frutas, com água, sabores diversos, com embalagem plástica atóxica e reciclável, hermeticamente fechada, contendo gramatura mínima de 50g informações nutricionais, fabricação, validade e lote. Prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	3,50	2.100,00
211	140	Kg	Pimentão amarelo, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	12,10	1.694,00
212	140	Kg	Pimentão verde, de primeira, tamanho e coloração	8,92	1.248,80



uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 213 140 Kg Pimentão vermelho, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 214 100 Un Pó para pudim, sabores diversos, pacote com 01Kg. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo. 215 1.400 Un Pó para refresco, composto de açücar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do	Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 213 140 Kg Pimentão vermelho, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 214 100 Un Pô para pudim, sabores diversos, pacote com 01Kg. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo. 215 1.400 Un Pô para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de quejlo, composto por polivilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frío. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante educo				uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica,		
do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. Pimentão vermelho, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 214 100 Un Pó para pudim, sabores diversos, pacote com 01Kg. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo. 215 1.400 Un Pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp.com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a potaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA/. 217 550 Un Polvilho de mandicoa e amido modificado de mandicoa, obtido a partir de raiz de mandicoa, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e pode a verificação no de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de fkg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante ed						
213 140 Kg Pimentão vermelho, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 214 100 Un Pó para pudim, sabores diversos, pacote com 01Kg. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo. 215 1.400 Un Pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação o procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refreseco, composto de						
e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 214 100 Un Pó para pudim, sabores diversos, pacote com 01Kg. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo. 215 1.400 Un Pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/J05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doco, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frío. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de fkg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificialment	040	440	17 ::		44.40	4.070.00
mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 214 100 Un Pó para pudim, sabores diversos, pacote com 01Kg, Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo. 215 1.400 Un Pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp.com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na dat	213	140	Kg		14,13	1.978,20
transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 214 100 Un Pó para pudim, sabores diversos, pacote com 01Kg. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do periodo de validade do mesmo. 215 1.400 Un Pó para refresco, composto de açücar, polpa de firuta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido arti						
Identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. 214 100 Un Pó para pudim, sabores diversos, pacote com 01Kg. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo. 215 1.400 Un Pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificialis, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a pontaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação no ato da entrega aos procedimentos adeidentificação e procedencia, informação nutricional, numero do registro, pacote de 1kg. 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificialis, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores divers						
do fornecedor.						
Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo. 215 1.400 Un Pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandicoca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito						
1.400	214	100	Un	Pó para pudim, sabores diversos, pacote com 01Kg.	8,64	864,00
215 1.400 Un						
desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp.com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do lote, data de validades, quantidades do produto e numero do lote, data de validades, quantidades do produto e numero do lote, data de validades, quantidades do produto e numero do lote, data de validades, quantidades do produto e numero do lote, data de validades, quantidades do produto e numero do lote, data de validades, quantidades do produto e numero do lote, data de validades, para mereso, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas	215	1.400	Un		1,64	2.296,00
vitamina C, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
outras substancias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
em envelope filme Bopp,com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
acordo com a resolução rdc 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
Administrativos determinados pela ANVISA/Mapa. 216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos				port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto		
216 300 Un Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
transparente, atóxico, pesando 500g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos	216	300	Un		5,89	1.767,00
sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
administrativos determinados pela ANVISA. 217 550 Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
Un Polvilho especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente prégelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218	217	550	Un	Polvilho especial para pão de queijo, composto por	13,31	7.320,50
gelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
identificação e procedencia, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
numero do lote, data de validade, quantidade do produto e numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
numero do registro, pacote de 1kg. 218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
218 24 Un Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
de fruta desidratada, antiumectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos	218	24	Un		5 97	143,28
espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos	- 10	_¬	0.1		5,57	1 40,20
vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos				atóxico de 01kg, colorido artificialmente, sabores diversos,		
273/05 - Anvisa e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
verificação no ato entrega procedimentos administrativos						
Ua Anvisa/iviaya.						
	210	660	K~		27.00	18 466 90
219 660 Kg Presunto fatiado, magro, cozido, obtido de pernil suíno 27,98 18.466 sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de	219	000	ng		21,98	18.466,80
sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco						
plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 02						
meses a contar da data de entrega, suas condições						
				deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 20		



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela		
220	50	Un	Secretaria de Agricultura. Queijo mussarela fatiado, zero lactose, embalagem de 150g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 20 dias no	9,19	459,50
221	2.030	Kg	momento da entrega. Queijo mussarela fatiado, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substâncias estranhas de	31,41	63.762,30
			qualquer natureza, não prensado, de massa cozida, de média umidade, de consistência firme, semidura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave, levemente salgado, condicionado em fatias, hermeticamente fechada, embalada em plástico transparente, inviolável, selado a vácuo, estado de resfriamento de aproximadamente 6º C, com validade mínima de 15 dias a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma. 364 de 04/09/97 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos.		
222	500	Un	Queijo parmesão ralado, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substância estranhas de qualquer natureza, queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas, queijo semigordo, de baixa umidade, maturado, consistência dura, textura compacta, consistente, cor ligeiramente amarelada, sabor salgado, ligeiramente picante, odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido, crosta firme, lisa, não pegajosa, não possui olhadura, com peso de 100g com validade mínima de 03 meses na data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.	7,06	3.530,00
223	1.390	Un	Quirera de milho amarelo, despeliculado, tipo 1, baixo grau de impurezas, embalagem de polietileno atóxico, contendo 1kg e validade mínima 100 dias a partir da data da entrega.	5,40	7.506,00
224	350	Un	Refrigerante, composto de extrato de cola, água gaseificada, açúcar, sendo permitido adição de caramelo e de essências, isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em pet com tampa de rosca, embalagem plástica contendo 02 litros cada, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 544 de 16 de novembro de 1998 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	4,30	1.505,00
225	990	Un	Refrigerante, composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02g a 0,2g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses e 20 dias a contar da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em pet com tampa de rosca, embalagem	4,58	4.534,20



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			plástica contendo 02 litros cada, suas condições deverão		
			estar de acordo com a portaria 544 de 16 de novembro de		
			1998 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no		
			ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.		
226	990	Un	Refrigerante, composto de suco de limão, água	4,85	4.801,50
220	990	OII	gaseificada, açúcar, sendo permitido 2,5% a 3% de suco	4,00	4.001,50
			de limão, isento de corantes artificiais, com validade		
			mínima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de		
			sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em pet com		
			tampa de rosca, embalagem plástica contendo 02 litros		
			cada, suas condições deverão estar de acordo com a		
			portaria 544 de 16 de novembro de 1998 e suas		
			alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos		
			determinados pelo MAPA.		
227	5.660	Un	Repolho branco, liso, fresco, de primeira qualidade,	4,27	24.168,20
			tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem	· , — ·	
			desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física		
			ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio		
			e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo		
			identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.		
228	180	Un	Requeijão cremoso, obtido por fusão de uma massa	6,18	1.112,40
220	100		coalhada dessorada e lavada, obtida pela coagulação	0,10	1.112,40
			ácida e/ou enzimática do leite. Embalado em copo		
			hermeticamente fechado pesando no mínimo 18 g, com		
			validade mínima de 40 dias a contar da entrega.		
229	50	Un	Requeijão, zero lactose, embalagem mínima de 180g.	9,58	479,00
			Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional,		
			prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com		
			validade mínima de 2 meses no momento da entrega.		
230	100	Un	Rosquinha de polvilho, com batata doce, sem glúten, em	9,09	909,00
			embalagens de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as		
			seguintes informações: denominação do produto,		
			ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso,		
			lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.		
231	410	Un	Sagu, produto amiláceo extraído e preparado de outros	4,88	2.000,80
			amidos e feculados e féculas, em forma granulada, sabor	.,	
			natural, com validade mínima de 10 meses a contar da		
			data de entrega, com aspecto, cor, cheiro e sabor		
			próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades,		
			parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico, embalagem de 500 gramas, suas condições deverão estar		
			de acordo com a resolução RDC 273 de 22 de setembro		
			de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à		
			verificação no ato da entrega aos procedimentos		
			administrativos determinados pela Anvisa.		
232	3.700	Un	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de	2,04	7.548,00
			sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de		
			polietileno, resistente e vedado, pesando 01kg, com validade mínima de 10 meses a contar da data da		
			entrega, suas condições deverão estar de acordo com a		
			RDC 28 de 28/03/00 e RDC 130/03 e suas alterações.		
			Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos		



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
233	470	Kg	procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Salsicha Hot Dog, deverá ser preparada com carnes e	11,12	5.226,40
			toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais de outras espécies. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de aproximadamente 50 gramas.		
234	150	Kg	Sassami: Cortes Congelados de Frango, Filezinho congelados, com teor máximo total de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Deve apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Pacotes de 01 a 2kg. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.	16,77	2.515,50
235	65	Un	Sorvete pasteurizado, cremoso, sabores creme, napolitano, flocos ou chocolate, com 5 litros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	53,37	3.469,05
236	500	Un	Suco concentrado, sabor maracujá, sem açúcar, para ser diluído em água, composto de corante natural, conservante benzoato de sódio e metabissulfito de sódio e outras substâncias permitidas a sua composição, qualidade obtido da fruta madura e sã, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionado em garrafa pet, contendo 500ml, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.510/00, RDC 130/02, RDC 360/03 - Anvisa. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	7,26	3.630,00
237	250	Un	Suco concentrado, sabores diversos, sem açúcar, para ser diluído em água, composto de corante natural, conservante benzoato de sódio e metabissulfito de sódio e outras substâncias permitidas a sua composição,	5,68	1.420,00



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			qualidade obtido da fruta madura e sã, processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionado em garrafa pet, contendo 500ml, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.510/00, RDC 130/02, RDC 360/03 - Anvisa. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.		
238	600	Un	Suco da polpa de fruta, sabores diversos, conforme solicitação, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma de polpa de fruta congelada, qualidade líquido obtido da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em embalagem plástica, pesando 100g. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações.	4,25	2.550,00
239	2.000	Kg	Suco da polpa de fruta, sabores diversos, conforme solicitação, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma de polpa de fruta congelada, qualidade líquido obtido da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em embalagem plástica, pesando 1kg. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações.	21,54	43.080,00
240	300	Un	Suco de uva, tinto, integral, composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma líquida, engarrafado em embalagem mínima de 1L, qualidade líquido obtido da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, cor, cheiro e sabor próprio, validade mínima 180 dias a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações.	11,53	3.459,00
241	720	Kg	Tangerina Ponkan, para consumo fresca, média, com diâmetro equatorial entre 70 a 81 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como: baixa suculência, dano, imaturo, passado e podridão. Embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	8,38	6.033,60



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
242	4.100	Kg	Tomate médio, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e	7,19	29.479,00
			intacta, isento de enfermidades, material terroso e		
			umidade externa anormal, livres de resíduos de		
			fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes,		
			embalagem transparente, atóxica, contendo identificação		
			do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.		
243	700	Kg	Tomate tipo Italiano, boa qualidade, graúdo, com polpa	6,75	4.725,00
			firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e	,	,
			umidade externa anormal, livre de resíduos de		
			fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de		
			origem física ou mecânica, rachaduras e cortes,		
			embalagem transparente, atóxica, contendo identificação		
244	90	Un	do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. Uva Passa, obtida por perda parcial de água da fruta	7,57	681,30
244	90	Un	madura (preta), de consistência própria e umidade	7,57	001,30
			máxima de 25% p.p, ausência de sujidades, parasitas e		
			larvas, acondicionada em pacote plástico transparente de		
			100g, atóxico e vedado. Suas condições deverão estar de		
			acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e		
			suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação		
			no ato da entrega aos procedimentos administrativos		
			determinados pela Anvisa. O produto deverá estar		
			resfriado. Validade no momento da entrega deverá estar		
			dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo.		
245	600	Kg	Vagem, para consumo fresco, o lote deverá apresentar	9,66	5.796,00
240	000	1.9	homogeneidade visual no tamanho, a diferença máxima	0,00	0.700,00
			entre o maior e o menor produto não poderá ultrapassar		
			25%, essa classificação permite a presença de vagem no		
			formato levemente torta, não apresentar defeitos externos		
			e internos que prejudiquem o consumo, como dano		
			mecânico ou na casca, passada, podridão ou virose.		
			Embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.		
246	3.300	Un	Vinagre de álcool, resultante de fermentado acético de	2,17	7.161,00
240	0.000	011	álcool hidratado, água e conservantes ins 224, acidez	۷, ۱۱	7.101,00
			4,0%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e		
			minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e		
			detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco		
			plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado,		
			com validade mínima de 10 meses a contar da data da		
			entrega, contendo 750ml, suas condições deverão estar		
247	480	Un	de acordo com a NTA-72, decreto 12486 de 20/10/78. Vinagre de vinho, resultante da fermentação acética do	4,90	2.352,00
241	400	011	vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e	4,90	2.302,00
			minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e		
			detritos de animais e vegetais, com validade mínima de 10		
			meses a contar da data da entrega, acondicionado em		
			frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente		
			fechado, contendo 750ml, suas condições deverão estar		
			de acordo com a RDC 27605 e suas alterações		
			posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da		
			entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.		
			ITENS 248 A 270		
			REFFERENTES À COTA DE 25%		



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			EXCLUSIVA DE MICROEMPRÉSAS E EMPRESAS DE PE	QUENO PO	
248	1.301	Un	Açúcar, (Cota até 25% preferência ME e EPP) obtido da	19,82	25.785,82
			cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor e cheiro		
			próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de		
			99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem		
			fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais		
			terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em		
			plástico atóxico, de 05kg, validade mínima de 22 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar		
			de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de		
			2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à		
			verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos		
			determinados pela Anvisa.		
249	2.135	Un	Arroz parboilizado, (Cota até 25% preferência ME e EPP)	24,52	52.350,20
			tipo 1, classe longo fino, polido, grãos inteiros, com teor		
			de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e		
			materiais estranhos, acondicionado em saco plástico		
			atóxico, contendo 05kg, validade mínima de 10 meses a		
			contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o que define a legislação pertinente à		
			espécie e suas alterações posteriores. Produto sujeito à		
			verificação no ato da entrega aos procedimentos		
			administrativos determinados pela Anvisa.		
250	17.699	Kg	Banana caturra, (Cota até 25% preferência ME e EPP) em	4,52	79.999,48
			pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração		
			uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem		
			desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do		
			manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica,		
			contendo identificação do produto, peso líquido, nome e		
251	4.960	Kg	endereço do fornecedor. Batata inglesa, (Cota até 25% preferência ME e EPP) lisa	5,77	28.619,20
201	1.000	l va	e lavada, com diâmetro equatorial mínimo entre 42 a	0,77	20.010,20
			70mm, media e uniforme, não apresentar defeitos		
			aparentes como esverdeamento, arroxeamento,		
			broteamento, rachadura, podridão e defeitos internos,		
			como coração oco, negro e mancha de chocolate, deve		
			estar isenta de excesso de substancias terrosas,		
			sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa,		
			devendo ser entregue em pacotes atóxicos, contendo identificação do produto, peso líquido, nome, endereço		
			completo do fornecedor do produto.		
252	1.492	Un	Café em pó, torrado e moído, tipo tradicional, (Cota até	15,22	22.708,24
			25% preferência ME e EPP) embalagem do tipo vácuo,		•
			500g, com validade mínima de 6 meses a partir da		
			entrega pelo fornecedor, com registro da data de		
			fabricação e validade estampadas no rótulo da		
			embalagem, possuir Certificado no PQC – Programa de		
			Qualidade do Café, da ABIC. Contendo impurezas		
			máximas de 1%, outros produtos 0%. Isento de gosto Rio Zona. Condições de acordo com a Resolução RDC n. °		
			277 de 22/9/2005 e Resolução SAA - 28 de1/6/2007.		
253	2.580	Kg	Carne bovina - Acém (Dianteiro), (Cota até 25%	31,00	79.980,00
			preferência ME e EPP) cortada em cubos uniformes com	,	
			dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada, com no		
			máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor		
			próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta		
			de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem		



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			primaria, de plástico atóxico próprio para alimentos, devidamente fechada, pacote médio de 01kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.	00.55	
254	2.054	Kg	Carne bovina - Acém, moída, (Cota até 25% preferência ME e EPP) resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pacote médio de 01kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	38,93	79.962,22
255	1.090	Kg	Carne bovina - Miolo de paleta, (Cota até 25% preferência ME e EPP) cortada em cubos nos tamanhos entre 4 e 8 cm³, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária, de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente fechada e isenta de qualquer material estranho, pacote médio de 01kg e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.	37,61	40.994,90
256	6.633	Kg	Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa, (Cota até 25% preferência ME e EPP) in natura, congelada, com teor máximo total de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem original do frigorífico, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Pacotes com até 2kg. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.	12,06	79.993.98
257	5.571	Kg	Carne de Frango - Peito de Frango, (Cota até 25% preferência ME e EPP) in natura, congelada. Com teor total máximo de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem	14,36	79.999,56



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
	Quo	Jilu	Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de	FUIOI	· Otal
			2017.		
258	2.420	Kg	Carne suína - Bisteca (traseiro), (Cota até 25% preferência ME e EPP) em bifes, de 135 gramas c/ tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, sem osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e materiais estranhos, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	22,95	55.539,00
259	250	Un	Cesta básica alimentícia, (Cota até 25% preferência ME e EPP) constituída de: 01 pacote de 05kg de arroz parboilizado tipo 1, 04 pacotes de 01kg de feijão preto tipo 1, 01 vidro de 200g café solúvel em pó tradicional, 01 pacote de 05kg de açúcar cristal, 01 pacote de 01kg de sal refinado, 01 pacote de 500g de massa alimentícia seca espaguete, 02 pacotes de 01kg de farinha de trigo especial, 02 pacotes de 01kg de fubá, 01 frasco de 900ml de óleo comestível de soja, 02 pacotes de 400g de leite em pó integral, 01 embalagem de 125g de fermento biológico seco. Os alimentos deverão vir em sacolas próprias para cesta básica que suportem o peso das mesmas.	169,05	42.262,50
260	200	Un	Cesta básica alimentícia, (Cota até 25% preferência ME e EPP) constituída de: 02 pacotes de 05kg de arroz parboilizado tipo 1, 05 pacotes de 01kg de feijão preto tipo 1, 02 pacotes de 500g de café em pó torrado e moído tradicional, 01 pacote de 05kg de açúcar cristal, 01 pacote de 01kg de sal refinado, 02 pacotes de 500g de massa alimentícia seca espaguete, 02 pacotes de 500g de massa alimentícia seca parafuso, 01 pacote de 05kg de farinha de trigo especial, 05 pacotes de 01kg de fubá, 02 frascos de 900ml de óleo comestível de soja, 03 pacotes de 400g de leite em pó integral, 01 embalagem de 125g de fermento biológico seco, 01 pote de 01kg de doce de frutas em pasta, 01 pacote de 01kg de farinha de mandioca seca fina, 01 pote de 500g de margarina sem sal, 01 frasco de 750ml de vinagre de álcool, 01 pacote de 05kg de farinha de trigo MIX, 01 lata de 350g de extrato de tomate. Os alimentos deverão vir em sacolas próprias para cesta básica que suportem o peso das mesmas.	311,84	62.368,00
261	277	Un	Cesta básica que suportem o peso das mesmas. Cesta básica alimentícia, (Cota até 25% preferência ME e EPP) constituída de: 03 pacotes de 05kg cada de arroz parboilizado tipo 1, 05 pacotes de 01kg de feijão preto tipo 1, 01 pacote de 500g de café em pó torrado e moído tradicional, 01 pacote de 05kg de açúcar cristal, 01 pacote de 01kg de sal refinado, 02 pacotes de 500g de massa alimentícia seca espaguete, 02 pacotes de 01kg de farinha de trigo especial, 03 pacotes de 01kg de fubá, 02 frascos de 900ml de óleo comestível de soja, 02 pacotes de 400g de leite em pó integral, 01 embalagem de 125g	287,77	79.712,29



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			de fermento biológico seco, 01 pote de 400g de doce de frutas em pasta, 01 pacote de 01kg de farinha de mandioca seca fina, 01 pote de 500g de margarina sem sal, 01 frasco de 750ml de vinagre de álcool, 02 pacotes de 720g de biscoito doce tipo maria, 02 caixas (mínimo 10 saquinhos cada) de chá. Os alimentos deverão vir em sacolas próprias para cesta básica que suportem o peso das mesmas.		
262	1.500	Un	Extrato de tomate, concentrado, (Cota até 25% preferência ME e EPP) produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, isento de sujidades e fermentação. Produto isento de conservantes e corantes artificiais. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega, acondicionado em sachê ou embalagem cartonada de no mínimo 1kg.	14,76	22.140,00
263	1.270	Un	Farinha de Trigo Pré-Mesclada, completa (MIX), (Cota até 25% preferência ME e EPP) embalada em pacote de papel atóxico de 05kg, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais estranhos a sua composição, validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354/96.	21,24	26.974,80
264	3.530	Kg	Feijão preto, tipo 1, (Cota até 25% preferência ME e EPP) novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, contendo 01kg, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268 de 22 de novembro de 2007, instrução normativa 12 de 28 de março de 2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	8,15	28.769,50
265	7.715	Kg	Laranja pêra, (Cota até 25% preferência ME e EPP) fresca, média, com diâmetro equatorial entre 65 a 71 mm, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, baixa suculência, dano, imaturo, passado e podridão, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.	3,51	27.079,65
266	17.316	Un	Leite pasteurizado, (Cota até 25% preferência ME e EPP) conservado entre 1 a 10 graus centígrados, teor de matéria gorda mínimo de 3,0%, validade de 6 dias a contar da entrega, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade contendo 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com inst.normativa 61 de 29 de dezembro de 2011 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	4,62	79.999,92
267	5.517	Kg	Maçã, nacional, (Cota até 25% preferência ME e EPP) de primeira qualidade, apresentando tamanho médio de 120g por fruta, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem	8,31	45.846,27



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total				
			danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e						
			transporte, devendo ser entregue em embalagem						
			transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.						
268	2.705	Kg	Mamão formosa, (Cota até 25% preferência ME e EPP) de	8,72	23.587,60				
200	2.700	'\9	primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas,	0,72	20.001,00				
			tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem						
			desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem						
			danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e						
			transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto,						
			peso líquido, nome e endereço do fornecedor.						
269	2.495	Un	Óleo comestível de soja, (Cota até 25% preferência ME e	8,90	22.205,50				
			EPP) obtido da mistura de óleos de espécie vegetal,	,	,				
			isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima						
			de 10 meses a contar da entrega, em frasco de 900ml,						
			suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12486 de 20/10/78. Produto sujeito à verificação no ato da						
			entrega aos procedimentos administrativos determinados						
			pela Anvisa.						
270	11.904	Dz	Ovo de galinha, branco ou vermelho, (Cota até 25%	6,72	79.994,88				
			preferência ME e EPP) grande, pesando no mínimo 55						
			gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e						
			substâncias tóxicas, casca intacta, acondicionado em embalagem apropriada, prazo mínimo de validade de 15						
			dias do seu acondicionamento, suas condições deverão						
			estar de acordo a RIISPOA/MA e Res. 01 de 05/07/91.						
	ITENS 271 A 293								
			REFERENTES À COTA 75% PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS DE QUALQUER PORTE						
271	3.903	Un	Açúcar, (Cota até 75% ampla concorrência) obtido da	19,82	77.357,46				
	0.000	0	cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor e cheiro	10,02	77.007,10				
			próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de						
			99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem						
			fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais						
			terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico, de 05kg, validade mínima de 22 meses a						
			contar da data de entrega, suas condições deverão estar						
			de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de						
			2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à						
			verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos						
272	6.405	Un	determinados pela Anvisa. Arroz parboilizado, tipo 1, (Cota até 75% ampla	24,52	157.050,60				
212	0.403		concorrência) classe longo fino, polido, grãos inteiros, com	24,02	137.030,00				
			teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e						
			materiais estranhos, acondicionado em saco plástico						
			atóxico, contendo 05kg, validade mínima de 10 meses a						
			contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o que define a legislação pertinente à						
			espécie e suas alterações posteriores. Produto sujeito à						
			verificação no ato da entrega aos procedimentos						
			administrativos determinados pela Anvisa.						
273	63.101	Kg	Banana caturra, (Cota até 75% ampla concorrência) em	4,52	285.216,52				
			pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração						
			uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do						
			manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica,						
			,						



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			contendo identificação do produto, peso líquido, nome e		
274	14.880	Kg	endereço do fornecedor. Batata inglesa, (Cota até 75% ampla concorrência) lisa e lavada, com diâmetro equatorial mínimo entre 42 a 70mm, media e uniforme, não apresentar defeitos aparentes como esverdeamento, arroxeamento, broteamento, rachadura, podridão e defeitos internos, como coração oco, negro e mancha de chocolate, deve estar isenta de excesso de substancias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, devendo ser entregue em pacotes atóxicos, contendo identificação do produto, peso líquido, nome, endereço completo do fornecedor do produto.	5,77	85.857,60
275	4.478	Un	Café em pó, torrado e moído, tipo tradicional, (Cota até 75% ampla concorrência) embalagem do tipo vácuo, 500g, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, possuir Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC. Contendo impurezas máximas de 1%, outros produtos 0%. Isento de gosto Rio Zona. Condições de acordo com a Resolução RDC n. º 277 de 22/9/2005 e Resolução SAA - 28 de1/6/2007.	15,22	68.155,16
276	7.780	Kg	Carne bovina - Acém (Dianteiro), (Cota até 75% ampla concorrência) cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primaria, de plástico atóxico próprio para alimentos, devidamente fechada, pacote médio de 01kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.	31,00	241.180,00
277	20.446	Kg	Carne bovina - Acém, moída, (Cota até 75% ampla concorrência) resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pacote médio de 01kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	38,93	795.962,78
278	3.270	Kg	Carne bovina - Miolo de paleta, (Cota até 75% ampla concorrência) cortada em cubos nos tamanhos entre 4 e 8 cm³, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária, de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente fechada e isenta de qualquer material estranho, pacote médio de 01kg e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.	37,61	122.984,70
279	23.537	Kg	Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa, (Cota até 75% ampla concorrência) in natura, congelada, com teor máximo total de água conforme determinado pela IN	12,06	283.856,22



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
	40.000		32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem original do frigorífico, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Pacotes com até 2kg. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.	44.00	477 044 44
280	12.329	Kg	Carne de Frango - Peito de Frango, (Cota até 75% ampla concorrência) in natura, congelada. Com teor total máximo de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.	14,36	177.044,44
281	7.260	Kg	Carne suína - Bisteca (traseiro), em bifes, (Cota até 75% ampla concorrência) de 135 gramas c/ tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, sem osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e materiais estranhos, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	22,95	166.617,00
282	750	Un	Cesta básica alimentícia, (Cota até 75% ampla concorrência) constituída de: 01 pacote de 05kg de arroz parboilizado tipo 1, 04 pacotes de 01kg de feijão preto tipo 1, 01 vidro de 200g café solúvel em pó tradicional, 01 pacote de 05kg de açúcar cristal, 01 pacote de 01kg de sal refinado, 01 pacote de 500g de massa alimentícia seca espaguete, 02 pacotes de 01kg de farinha de trigo especial, 02 pacotes de 01kg de fubá, 01 frasco de 900ml de óleo comestível de soja, 02 pacotes de 400g de leite em pó integral, 01 embalagem de 125g de fermento biológico seco. Os alimentos deverão vir em sacolas próprias para cesta básica que suportem o peso das mesmas.	169,05	126.787,50



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
283	600	Un	Cesta básica alimentícia, (Cota até 75% ampla	311,84	187.104,00
203	600	On	concorrência) constituída de: 02 pacotes de 05kg de arroz parboilizado tipo 1, 05 pacotes de 01kg de feijão preto tipo 1, 02 pacotes de 500g de café em pó torrado e moído tradicional, 01 pacote de 05kg de açúcar cristal, 01 pacote de 01kg de sal refinado, 02 pacotes de 500g de massa alimentícia seca espaguete, 02 pacotes de 500g de massa alimentícia seca parafuso, 01 pacote de 05kg de farinha de trigo especial, 05 pacotes de 01kg de fubá, 02 frascos de 900ml de óleo comestível de soja, 03 pacotes de 400g de leite em pó integral, 01 embalagem de 125g de fermento biológico seco, 01 pote de 01kg de doce de frutas em pasta, 01 pacote de 01kg de farinha de mandioca seca fina, 01 pote de 500g de margarina sem sal, 01 frasco de 750ml de vinagre de álcool, 01 pacote de 05kg de farinha de trigo MIX, 01 lata de 350g de extrato	311,04	107.104,00
			de tomate. Os alimentos deverão vir em sacolas próprias		
284	2.723	Un	para cesta básica que suportem o peso das mesmas. Cesta básica alimentícia, (Cota até 75% ampla concorrência) constituída de: 03 pacotes de 05kg cada de arroz parboilizado tipo 1, 05 pacotes de 01kg de feijão preto tipo 1, 01 pacote de 500g de café em pó torrado e moído tradicional, 01 pacote de 05kg de açúcar cristal, 01 pacote de 01kg de sal refinado, 02 pacotes de 500g de massa alimentícia seca espaguete, 02 pacotes de 01kg de farinha de trigo especial, 03 pacotes de 01kg de fubá, 02 frascos de 900ml de óleo comestível de soja, 02 pacotes de 400g de leite em pó integral, 01 embalagem de 125g de fermento biológico seco, 01 pote de 400g de doce de frutas em pasta, 01 pacote de 01kg de farinha de mandioca seca fina, 01 pote de 500g de margarina sem sal, 01 frasco de 750ml de vinagre de álcool, 02 pacotes de 720g de biscoito doce tipo maria, 02 caixas (mínimo 10 saquinhos cada) de chá. Os alimentos deverão vir em sacolas próprias para cesta básica que suportem o peso das mesmas.	287,77	783.597,71
285	4.500	Un	Extrato de tomate, concentrado, (Cota até 75% ampla concorrência) produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, isento de sujidades e fermentação. Produto isento de conservantes e corantes artificiais. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega, acondicionado em sachê ou embalagem cartonada de no mínimo 1kg.	14,76	66.420,00
286	3.810	Un	Farinha de Trigo Pré-Mesclada, completa (MIX), (Cota até 75% ampla concorrência) embalada em pacote de papel atóxico de 05kg, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais estranhos a sua composição, validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354/96.	21,24	80.924,40
287	10.590	Kg	Feijão preto, tipo 1, (Cota até 75% ampla concorrência) novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, contendo 01kg, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, suas	8,15	86.308,50



Item	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
			condições deverão estar de acordo com o decreto 6268 de 22 de novembro de 2007, instrução normativa 12 de 28 de março de 2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.		
288	23.145	Kg	Laranja pêra, (Cota até 75% ampla concorrência) fresca, média, com diâmetro equatorial entre 65 a 71 mm, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, baixa suculência, dano, imaturo, passado e podridão, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.	3,51	81.238,95
289	92.684	Un	Leite pasteurizado, (Cota até 75% ampla concorrência) conservado entre 1 a 10 graus centígrados, teor de matéria gorda mínimo de 3,0%, validade de 6 dias a contar da entrega, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade contendo 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com inst.normativa 61 de 29 de dezembro de 2011 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	4,62	428.200,08
290	40.333	Kg	Maçã, nacional, (Cota até 75% ampla concorrência) de primeira qualidade, apresentando tamanho médio de 120g por fruta, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	8,31	335.167,23
291	8.115	Kg	Mamão formosa, (Cota até 75% ampla concorrência) de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.	8,72	70.762,80
292	7.485	Un	Óleo comestível de soja, (Cota até 75% ampla concorrência) obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em frasco de 900ml, suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12486 de 20/10/78. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	8,90	66.616,50
293	10.056	Dz	Ovo de galinha, (Cota até 75% ampla concorrência) branco ou vermelho, grande, pesando no mínimo 55 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, casca intacta, acondicionado em embalagem apropriada, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento, suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA e Res. 01 de 05/07/91. Total dos itens:	6,72	67.576,32
		R\$	8.340.840,71		



3. JUSTIFICATIVA

- **3.1** A aquisição de Gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e outros, se faz necessária para atender a demanda junto as Secretarias do Poder Executivo Municipal, proporcionando assim a continuidade e a ampliação na prestação dos serviços públicos essenciais ao Município, garantindo que as mesmas desempenhem suas funções administrativas e operacionais de forma a atender o princípio da eficiência e qualidade à população em geral.
- **3.2** A aquisição dos gêneros alimentícios atenderá todas as Secretarias Municipais, Entidades e Departamentos da Administração Pública Municipal, principalmente o Setor de Alimentação Escolar, que distribui os produtos para todas as Escolas e Centros de Educação Infantil do Município e também a UPA Unidade de Pronto Atendimento, a qual serve refeições aos pacientes que lá estão em observação.

4. QUANTIDADES ESTIMADAS

- **4.1** A aquisição dos gêneros alimentícios possibilitará o preparo do cardápio da alimentação escolar; alimentação para programas de assistência social; manter em condições adequadas os pacientes da UPA Unidade de Pronto Atendimento e atender a demanda da Administração Municipal.
- **4.2** O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nas demandas apresentadas pelas respectivas secretarias, compiladas na planilha de quantidade estimada em anexo.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA, PRAZOS, CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO E VIGÊNCIA

- **5.1** A entrega dos produtos, objeto da licitação, será feita de acordo com a necessidade e será formalizada através da Nota de Empenho, nas quantidades e locais nela determinados.
- **5.2** A contratada terá um prazo de **até 05 (cinco) dias**, após o recebimento da Nota de Empenho, para efetuar a entrega dos produtos solicitados.
- **5.3** Os produtos deverão ser entregues nos locais determinados na Nota de Empenho.
- **5.4** Os produtos solicitados pelo Setor de Alimentação Escolar deverão ser entregues diretamente nas Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil, conforme dia e horário constantes no cronograma de entrega, juntamente com a Nota de Empenho.
- **5.5** Caso o fornecedor não realize a entrega nos locais indicados (Escolas e Centros de Educação Infantil Municipal) nas condições, horários e quantidades constantes no cronograma de entrega arcará com as penalidades e até mesmo com a suspensão do contrato.
- **5.6** A entrega deverá conter a quantidade total solicitada na Nota de Empenho, não sendo permitidas entregas parceladas, salvo se expressamente solicitado ou autorizado pela Contratante e/ou os pedidos realizados pelo Setor de Alimentação Escolar, sob pena de devolução dos produtos entregues incompletos, bem como aplicação das penalidades previstas no edital.
- **5.7** As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.
- **5.8** Todos os produtos perecíveis, destinados à Alimentação Escolar deverão seguir os parâmetros descritos nos itens da licitação e constar em sua embalagem (resistente e atóxica): o ticket de balança, com o respectivo preço, peso, especificação do produto embalado e estar identificados com o nome da entidade beneficiada.
- **5.9 -** Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens resistentes e quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento.
- **5.10** As carnes deverão estar acondicionadas em embalagem primária, devidamente fechadas, refrigeradas ou congeladas, e apresentarem em sua embalagem secundária ticket de balança, com o respectivo preço e peso.



- **5.11** É de responsabilidade do fornecedor, substituir o produto caso após a entrega venham a ser detectadas irregularidades que prejudiquem a utilização do produto, tais como: embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; o produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas; o produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto, mesmo dentro do prazo de validade.
- **5.12** A coordenação do programa de Alimentação Escolar poderá solicitar, sempre que julgar necessário, inspeção prévia, ao fornecedor, do Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.
- **5.13** Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer as Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE e deverão ser entregues nas embalagens originais e compatíveis com o peso e normas sanitárias.
- **5.14 -** As quantidades são estimadas, sendo que no término de vigência do Registro de Preços, o remanescente ficará automaticamente suprimido, ficando a contratante desobrigada da aquisição total, e conseqüentemente do seu pagamento.
- **5.15** O recebimento do objeto da aquisição se dará conforme o disposto no artigo <u>73</u>, inciso <u>II</u>, alíneas "a" e "b" e Art. 76 da Lei n.º 8.666/93, e compreenderá duas etapas distintas, a seguir discriminadas:
- a) Recebimento Provisório: No momento da entrega e consistirá na mera contagem física, verificação da quantidade apresentada na nota fiscal e constatação quanto da integridade das embalagens, lacres, etc.
- b) Recebimento definitivo: Ocorrerá em, no máximo 05 (cinco) dias após o recebimento provisório, pela comissão de recebimento e constará de: Verificação da conformidade com a quantidade requisitada, qualidade dos produtos a serem recebidos, especificações aderentes aos termos contratuais e análise do item considerando os mesmos critérios da apresentação da amostra, considerando ainda o comparativo das amostras enviadas e aprovadas da contratante.
- **5.16** O Recebimento Definitivo dar-se-á mediante termo de recebimento definitivo e posterior certificação na Nota Fiscal, autorizando assim o pagamento.
- **5.17** Se, durante o recebimento definitivo, for constatado que os produtos foram entregues de forma incompleta, com qualidade e quantidade inferior à contratada, apresentando defeitos ou em desacordo com as especificações da aquisição, a Contratada se obriga substituir os bens em desacordo ou entregar os bens remanescentes às suas expensas, após a notificação da Contratada, sendo interrompido o prazo de recebimento definitivo até que seja sanada a situação.
- **5.18** A contratada deverá reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, os produtos que forem rejeitados, parcial ou totalmente, por apresentarem vícios, defeitos ou incorreções, em um prazo de **05** (cinco) dias, contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.
- **5.19 -** Na hipótese de a verificação a que se refere o recebimento provisório não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- **5.20** A fiscalização por parte do município e o recebimento provisório ou definitivo, não excluem a responsabilidade civil da Contratada pela correção e/ou substituição do objeto contratual, bem como, pelos danos, prejuízos ao município ou a terceiros decorrentes de defeitos de fabricação/desconformidades com as normas técnicas exigíveis, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- **5.21 -** A assinatura do conhecimento da empresa transportadora não implica/atesta o recebimento definitivo do objeto ou que a mesma esteja em conformidade com a Nota de Empenho.



5.22 - O prazo de vigência contratual será de **12 (doze) meses**, contado da assinatura da Ata de Registro de Preços,

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **6.1** Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas, durante toda a vigência do contrato, de acordo com o art. 55, XIII, da Lei 8.666/93, informando a Contratante á ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições.
- **6.2 -** Fornecer o objeto em estrita conformidade com as especificações contidas no Edital e proposta de preços apresentada, à qual se vincula, não sendo admitidas retificações, cancelamentos, quer seja de preços, quer seja nas condições estabelecidas.
- **6.3** Considerar que a unidade e a qualidade, são pré-requisitos para o recebimento do item solicitado.
- **6.4 -** Entregar o objeto solicitado nos locais, quantidades e prazos especificados pela Contratante através da Nota de Empenho.
- **6.5** Garantir a qualidade dos serviços prestados, devendo reparar, refazer, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, ou ainda má qualidade no serviço realizado no prazo definido pelo gestor do contrato, conforme o art. 69 da Lei 8.666/93.
- **6.6** Comunicar imediatamente a contratante no caso de ocorrência de qualquer fato que possa implicar no atraso da entrega e qualquer anormalidade verificada, para que sejam adotadas as providências de regularização necessária.
- **6.7** Certificar-se preliminarmente, de todas as condições exigidas no Termo de Referência Contrato, não sendo levada em consideração qualquer argumentação posterior de desconhecimento.
- 6.8 Atender com prontidão as reclamações por parte do recebedor dos produtos, objeto da licitação.
- **6.9** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- **6.10** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de fornecer e fiscalizar a todos os seus funcionários e preposto(s) o tipo adequado de equipamento de proteção individual EPI, bem como fiscalizar o uso dos mesmos. A Contratada, em qualquer hipótese, não se eximirá da total responsabilidade quanto à negligência ou descumprimento da Lei nº 6.514 de 22/12/77 Portaria nº 3.214, de 08/06/78 Normas Regulamentadoras.
- **6.11** Observar rigorosamente as normas técnicas, regulamentadoras, de segurança, de higiene, ambientais e medicina do trabalho. Além disso, deverão obedecer as normas técnicas de proteção ao meio ambiente, conforme exigido por meio do art. 12, inc. VII, da Lei 8.666/1993, adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios, menor poluição, conforme legislação vigente.
- **6.12** Responder por danos e desaparecimentos de bens materiais e avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou preposto à Contratante ou a terceiros, desde que fique comprovada sua culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo sua responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento realizado pela Contratante, de acordo com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.
- **6.13** Não manter em seu quadro de pessoal, menores de idade, em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não manter, ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.
- **6.14** As notificações referidas neste item deverão ser realizadas por escrito e direcionadas ao gestor e/ou fiscal do contrato.
- **6.15** Atender com prontidão as reclamações por parte do recebedor dos produtos, objeto da licitação.



Todos os casos atípicos não mencionados neste Termo de Referência deverão ser apresentados ao fiscal e/ou gestor do contrato, para sua definição e determinação.

6.16 - Cumprir com outras obrigações decorrentes da aplicação do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, conforme Lei nº: 8.078/90, que sejam compatíveis com o regime de direito público.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- **7.1** As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela Contratada, que deverá fazer uso racional do consumo de energia e água, adotando medidas para evitar o desperdício.
- **7.2** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo(s) encarregado(s) deve(m) atuar como facilitador(es) das mudanças de comportamento.
- **7.3** Dar preferência à aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água e que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- 7.4 Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- **7.5** Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia e água.
- **7.6** Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços.
- 7.7 Dar preferência a descarga e torneira com controle de vazão, evitando o desperdício de água.
- **7.8** Proporcionar treinamento periódico aos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- **7.9** Proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, crenças religiosas, orientação sexual ou estado civil na seleção de colaboradores no quadro da empresa.
- **7.10** Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços, como exige a Lei nº 9.985/00.
- **7.11** Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e/ou insumos que forem utilizados pela empresa na prestação dos serviços, inclusive os potencialmente poluidores, tais como, pilhas, baterias, lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis, pneumáticos inservíveis, produtos e componentes eletroeletrônicos que estejam em desuso e sujeitos à disposição final, considerados lixo tecnológico.
- **7.12** É proibido incinerar qualquer resíduo gerado.
- **7.13 -** Não é permitida a emissão de ruídos de alta intensidade.
- **7.14** Priorizar a aquisição de bens que sejam constituídos por material renovável, reciclado, atóxico ou biodegradável.
- **7.15** Priorizar o aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento.
- **7.16 -** Colaborar para a não geração de resíduos e, secundariamente, a redução, a reutilização, a reciclagem, o tratamento dos resíduos sólidos e a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.
- **7.17** A contratada deverá observar no que couber, durante a execução contratual, critérios e práticas de sustentabilidade, como:
- a) Dar preferência a envio de documentos na forma digital, a fim de reduzir a impressão de documentos.
- **b)** Em caso de necessidade de envio de documentos à contratante, usar preferencialmente a função "duplex" (frente e verso), bem como de papel confeccionado com madeira de origem legal.



- **7.18** Capacitar seus empregados, orientando que os resíduos não poderão ser dispostos em aterros de resíduos domiciliares, áreas de "bota fora", encostas, corpos d' água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.
- **7.19** Deverá, se possível, adotar práticas de sustentabilidade e de racionalização no uso de materiais e serviços, incluindo uma política de separação dos resíduos recicláveis descartados e sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, conforme Decreto n. 5.940/2006.
- **7.20** Armazenar, transportar e destinar os resíduos em conformidade com as normas técnicas específicas.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **8.1** Designar pessoa responsável para acompanhar o recebimento dos gêneros alimentícios, sendo que o mesmo atestará a entrega dentro das especificações da Nota de Empenho e, caso haja alguma divergência com o produto solicitado e o entregue, solicitar a reposição imediata.
- 8.2 Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada.
- **8.3** Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento das obrigações assumidas.
- 8.4 Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.
- **8.5** Comunicar prontamente a Contratada, qualquer anormalidade no objeto deste contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas.
- **8.6** Comunicar à Contratada qualquer irregularidade manifestada durante a vigência do contrato, para que sejam adotadas as medidas pertinentes.
- 8.7 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.
- 8.8 Permitir que os funcionários da contratada tenham acesso aos locais de descarga dos produtos.
- **8.9** Proceder ao recebimento provisório do objeto e, não havendo mais pendências, a administração promoverá o recebimento definitivo dos bens, mediante vistoria detalhada realizada pela Comissão de Fiscalização e Recebimento de Bens, designada pelo Município, nos termos da Lei 8.666/93, em seu artigo 73, inciso II.
- **8.10** Fornecer, a qualquer tempo, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar em todos os casos omissos.
- **8.11** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- **9.1 -** Os pagamentos serão efetuados **até o 15º (décimo quinto) dia útil** após a entrega do produto solicitado, mediante emissão do Termo de Recebimento Definitivo, apresentação da respectiva nota fiscal/fatura atestada pelo Gestor, Fiscal do Contrato e pela Comissão de Recebimento de Bens e Serviços.
- **9.2 -** A nota fiscal/fatura deverá conter discriminação resumida do item fornecido, total para cada produto, número da licitação, número do contrato de fornecimento, número do empenho, não apresentar rasura e/ou entrelinhas, deverão ser impressas de maneira clara, inteligível, inviolável, ordenada e dentro de padrão uniforme.
- **9.3 -** Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida eletronicamente através do site http://www.tst.jus.br, em cumprimento com as obrigações assumidas na fase de habilitação do processo licitatório.



- **9.4 -** O cadastro no SICAF vigente, ou Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Divisão de Licitações do Município de Pato Branco (desde que válidos), poderão substituir os documentos indicados no subitem anterior.
- **9.5 -** O pagamento poderá ser realizado preferencialmente por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da Contratada, ou por meio de fatura com utilização do código de barras.
- **9.6** Os pagamentos correrão por conta dos recursos das Dotações Orçamentárias (Despesas e Desdobramentos respectivamente) conforme planilha.
- **9.7** Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela contratante, como critério para correção monetária aplicar-se-á o IPCA Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo calculado pelo IBGE. Em caso de atraso de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela contratante juros moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples. Quando da incidência da correção monetária e juros moratórios, os valores serão computados a partir do vencimento do prazo de pagamento de cada parcela devida.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 - Para suporte das despesas serão utilizadas as seguintes Dotações Orçamentárias e desdobramentos respectivamente, que seguem: 7-8868; 17-9479; 28-8823; 38-9480; 49-9481; 63-9482; 75-9483; 85-8935; 124-9484; 135-9485; 152-9486; 254-9487; 208-9488; 176-3500; 222-9489; 236-9490; 195-9491; 302-9492; 283-9494; 321-9495; 335-9496; 365-9497; 378-9498; 409-8760; 393-9500; 456-9502; 483-9504; 1718-9508; 1683-9511; 1810-9519; 507-2462; 519-9522; 533-9523; 1357-9524; 555-9544; 563-9545; 629-9546; 747-8871; 684-9547; 698-9548; 770-9227; 645-9456; 797-9549; 887-9550; 811-9551; 862-9552; 844-2654; 919-9553; 926-9554; 952-9555; 973-9556; 999-9557; 1013-9558; 1106-9053; 1130-9561; 1135-9562; 1188-9563; 1198-9564; 1170-9565; 1229-9566; 1240-7922; 1255-9567; 1282-9568; 1857-2050; 1663-9507; 1719-9509; 1774-9516; 1835-9518; 1684-9512; 1695-9514; 1762-9515; 1840-9517; 1794-9520; 1799-9521; 1358-9525; 1372-9527; 1417-9529; 1448-7165; 1467-9531; 1478-9532; 1527-9533; 1562-9535; 1538-9537; 1568-9538; 1573-7164; 1584-9539; 1590-9540; 1618-8317; 1629-9541; 1645-9542; 1359-9526; 1373-9528; 1418-8224; 1449-7166; 1479-8821; 1528-7587; 1653-9536; 1646-9543; 410-9499; 443-9501; 484-9505; 177-3501; 303-9493; 485-9506; 1529-9534; 1107-9560; 1189-8942; 457-9503; 1014-9559; 707-9386; 730-8912; 699-9243; 1720-9510; 1685-9513; 1419-9530; 634-9249.

11. REAJUSTE DE PREÇOS E REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

- **11.1 -** Durante a vigência do Registro de Preços, os valores registrados não serão reajustados.
- **11.2 -** Somente poderá ocorrer a recomposição de valores nos casos enquadrados no disposto no Artigo 65, II, "d" da Lei 8.666/93.
- **11.2.1** Não serão liberadas recomposições **decorrentes de inflação**, que não configurem álea econômica extraordinária, **tampouco fato previsível**.
- **11.3** Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados junto ao Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal.
- **11.4** Somente serão analisados os pedidos de recomposição de valores que contenham todos os documentos comprobatórios para a referida recomposição, conforme disposto no Artigo 65, II, "d" da Lei 8.666/93.
- **11.5** Os valores recompostos somente serão repassados após a assinatura, devolução do Termo assinado (conforme o caso) e publicação do Termo de Aditamento.

12. REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

12.1 - O gestor responsável pela Ata de Registro de Preços deverá acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os bens registrados, nas mesmas condições de fornecimento, podendo, para tanto, valer-se de pesquisa de preços ou de outro processo disponível.



- **12.2** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o gestor da Ata de Registro de Preços deverá convocar o fornecedor visando à negociação para a redução de preços e a sua adequação ao praticado pelo mercado.
- **12.2.1** Frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, desde que **comprovadamente** demonstre a inviabilidade de redução.

13. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 13.1 O Registro de Preços poderá ser cancelado nas seguintes ocasiões:
- **13.1.1 -** A pedido do fornecedor, quando provar estar impossibilitado de cumprir as suas exigências por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, devidamente comprovado.
- 13.1.2 Por iniciativa do órgão ou entidade responsável, quando a empresa:
- 13.1.2.1 Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços.
- **13.1.2.2** Não comparecer ou se recusar a retirar a respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.
- **13.1.2.3** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado.
- **13.2** Além dos motivos já previstos, também constituirão motivos para o cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços os descritos nos art. 77 e 78 da Lei 8.666/93.
- **13.3** O cancelamento do registro do fornecedor será devidamente autuado no respectivo processo administrativo, e ensejará aditamento da Ata de Registro de Preços pelo órgão ou entidade responsável, que deverá informar aos demais fornecedores registrados a nova ordem de registro.

14. ANTICORRUPÇÃO:

14.1 - As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal n.º 8.429/1992), a Lei Federal n.º 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução do contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto do contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

15. GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS

- **15.1** A administração indica como **gestor** da ata de registro de preços:
- **15.1.1** Para as aquisições feitas pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Simone dos Santos Painim;
- 15.1.2 Para as aquisições feitas pela Secretaria Municipal de Saúde, Liliam Cristina Brandalise;
- **15.1.3 -** Para as aquisições feitas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Luana Varaschim Perin:
- 15.1.4 Para as aquisições feitas pela Secretaria de Administração e Finanças, Mauro José Sbarain;
- **15.2** Entre suas atribuições está a de apurar a ocorrência de quaisquer circunstancias que incidam especificamente no art. 77, 78 e 88 da Lei 8666/93 que trata das Sanções Administrativas para o caso de inadimplemento contratual e cometimento de outros atos ilícitos.
- **15.3** Compete ao gestor da Ata de Registro de Preços, no que couber, as atribuições previstas no Decreto Municipal nº 8.296 de 17 de abril de 2018.
- 15.4 As decisões e providências que ultrapassarem a competência destes deverão ser solicitadas a



autoridade superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

16. FISCAL DO REGISTRO DE PREÇOS

- **16.1 -** A administração indica como **fiscal** da ata de registro de preços:
- **16.1.1** Para as aquisições feitas pela Secretaria de Educação e Cultura: a servidora, Ana Claudia Almeida Ferreira.
- 16.1.2 Para as aquisições feitas pela Secretaria de Saúde: a servidora, Zeliane Camargo Lovatel.
- 16.1.3 Para as aquisições feitas pela Secretaria de Assistência Social: o servidor, Gabriel Lamp.
- 16.1.4 Para as aquisições feitas pelas demais secretarias: a servidora, Luciane Haracinco Novach.
- **16.2** Compete ao fiscal da Ata de Registro de Preços, no que couber, as atribuições previstas no Decreto Municipal nº 8.296 de 17 de abril de 2018.
- **16.3** As decisões e providências que ultrapassarem a competência destes deverão ser solicitadas a autoridade superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

17. SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

17.1 - Nos termos do Art. 7º da Lei 10.520/02, quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4o desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

17.2 - Das Sanções Administrativas, conforme previsto no Art. 5º do Decreto Municipal nº 8.441/19:

- **17.2.1** As sanções administrativas serão aplicadas em conformidade com o prescrito na Lei Federal nº 8666/93, e em legislação correlata, podendo ser das seguintes espécies:
- a) Advertência.
- b) Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou na Ata de Preços.
- **c)** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração.
- d) Declaração de inidoneidade.
- e) Descredenciamento do sistema de registro cadastral.
- **17.2.2 -** As sanções previstas nos subitens "a", "c" e "d" do item 17.2.1, poderão ser aplicadas cumulativamente com a do subitem "b".

17.3 - Das Particularidades da Multa, conforme previsto no Art. 7º do Decreto Municipal nº 8.441/19:

- **17.3.1** A multa imposta ao contratado ou licitante, se não disposta de forma diferente no contrato, poderá ser:
- **a)** de caráter moratório, na hipótese de atraso injustificado na entrega ou execução do objeto do contrato, quando será aplicada nos seguintes percentuais:
- I 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida, quando o atraso não for superior 30 (trinta) dias corridos.
- II 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso que exceder a alínea anterior, até o limite de 15 (quinze) dias, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o trigésimo primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplida, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante.



- b) de caráter compensatório, quando será aplicada nos seguintes percentuais.
- I 15% (quinze por cento) do valor do empenho em caso de inexecução parcial do objeto pela contratada ou nos casos de rescisão do contrato, calculada sobre a parte inadimplida.
- **II -** 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, pela sua inexecução total ou pela recusa injustificada do licitante adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração.
- **17.3.2 -** O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato.
- **17.4** A instrução obedecerá ao princípio do contraditório, assegurada ao acusado ampla defesa, com a utilização dos meios e recursos admitidos em direito.
- 17.5 Na fase de instrução, o indiciado será notificado pelo gestor do contrato e terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento do correio eletrônico no e-mail registrado em Ata/Contrato, para apresentação da Defesa Prévia, assegurando-se lhe vista do processo, e juntada dos documentos comprobatórios que considerar pertinentes à fundamentação dos fatos alegados na mesma.
- **17.6** O extrato da decisão definitiva, bem como toda sanção aplicada, será anotada no histórico cadastral da empresa e nos sistemas cadastrais pertinentes, quando for o caso, além do processo ser apostilado na sua licitação correspondente.



ANEXO II MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



contaminação e/ou deterioração; o produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas; o produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto, mesmo dentro do prazo de validade. A coordenação do programa de Alimentação Escolar poderá solicitar, sempre que julgar necessário, inspeção prévia, ao fornecedor, do Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal. Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer as Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e deverão ser entregues nas embalagens originais e compatíveis com o peso e normas sanitárias. As quantidades são estimadas, sendo que no término de vigência do Registro de Preços, o remanescente ficará automaticamente suprimido, ficando a contratante desobrigada da aquisição total, e consequentemente do seu pagamento. O recebimento do objeto da aquisição se dará conforme o disposto no artigo 73, inciso II, alíneas "a" e "b" e Art. 76 da Lei n.º 8.666/93, e compreenderá duas etapas distintas, a seguir discriminadas: Recebimento Provisório: No momento da entrega e consistirá na mera contagem física, verificação da quantidade apresentada na nota fiscal e constatação quanto da integridade das embalagens, lacres, etc. Recebimento definitivo: Ocorrerá em, no máximo 05 (cinco) dias após o recebimento provisório, pela comissão de recebimento e constará de: Verificação da conformidade com a quantidade requisitada, qualidade dos produtos a serem recebidos, especificações aderentes aos termos contratuais e análise do item considerando os mesmos critérios da apresentação da amostra, considerando ainda o comparativo das amostras enviadas e aprovadas da contratante. O Recebimento Definitivo dar-se-á mediante termo de recebimento definitivo e posterior certificação na Nota Fiscal, autorizando assim o pagamento. Se, durante o recebimento definitivo, for constatado que os produtos foram entregues de forma incompleta, com qualidade e quantidade inferior à contratada, apresentando defeitos ou em desacordo com as especificações da aquisição, a Contratada se obriga substituir os bens em desacordo ou entregar os bens remanescentes às suas expensas, após a notificação da Contratada, sendo interrompido o prazo de recebimento definitivo até que seja sanada a situação. A contratada deverá reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, os produtos que forem rejeitados, parcial ou totalmente, por apresentarem vícios, defeitos ou incorreções, em um prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da notificação formal pela Contratada. Na hipótese de a verificação a que se refere o recebimento provisório não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo. A fiscalização por parte do município e o recebimento provisório ou definitivo, não excluem a responsabilidade civil da Contratada pela correção e/ou substituição do objeto contratual, bem como, pelos danos, prejuízos ao município ou a terceiros decorrentes de defeitos de fabricação/desconformidades com as normas técnicas exigíveis, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato. A assinatura do conhecimento da empresa transportadora não implica/atesta o recebimento definitivo do objeto ou que a mesma esteja em conformidade com a Nota de Empenho. O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contado da assinatura da Ata de Registro de Preços. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas, durante toda a vigência do contrato, de acordo com o art. 55, XIII, da Lei 8.666/93, informando a Contratante á ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições. Fornecer o objeto em estrita conformidade com as especificações contidas no Edital e proposta de preços apresentada, à qual se vincula, não sendo admitidas retificações, cancelamentos, quer seja de preços, quer seja nas condições estabelecidas. Considerar que a unidade e a qualidade, são pré-requisitos para o recebimento do item solicitado. Entregar o objeto solicitado nos locais, quantidades e prazos especificados pela Contratante através da Nota de Empenho. Garantir a qualidade dos serviços prestados, devendo reparar, refazer, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem



vícios, defeitos ou incorreções, ou ainda má qualidade no serviço realizado no prazo definido pelo gestor do contrato, conforme o art. 69 da Lei 8.666/93. Comunicar imediatamente a contratante no caso de ocorrência de qualquer fato que possa implicar no atraso da entrega e qualquer anormalidade verificada, para que sejam adotadas as providências de regularização necessária. Certificar-se preliminarmente, de todas as condições exigidas no Termo de Referência - Contrato, não sendo levada em consideração qualquer argumentação posterior de desconhecimento. Atender com prontidão as reclamações por parte do recebedor dos produtos, objeto da licitação. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de fornecer e fiscalizar a todos os seus funcionários e preposto(s) o tipo adequado de equipamento de proteção individual – EPI, bem como fiscalizar o uso dos mesmos. A Contratada, em qualquer hipótese, não se eximirá da total responsabilidade quanto à negligência ou descumprimento da Lei nº 6.514 de 22/12/77 - Portaria nº 3.214, de 08/06/78 - Normas Regulamentadoras. Observar rigorosamente as normas técnicas, regulamentadoras, de segurança, de higiene, ambientais e medicina do trabalho. Além disso, deverão obedecer as normas técnicas de proteção ao meio ambiente, conforme exigido por meio do art. 12, inc. VII, da Lei 8.666/1993, adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios, menor poluição, conforme legislação vigente. Responder por danos e desaparecimentos de bens materiais e avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou preposto à Contratante ou a terceiros, desde que fique comprovada sua culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo sua responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento realizado pela Contratante, de acordo com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93. Não manter em seu quadro de pessoal, menores de idade, em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não manter, ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos. As notificações referidas neste item deverão ser realizadas por escrito e direcionadas ao gestor e/ou fiscal do contrato. Atender com prontidão as reclamações por parte do recebedor dos produtos, objeto da licitação. Todos os casos atípicos não mencionados neste Termo de Referência deverão ser apresentados ao fiscal e/ou gestor do contrato, para sua definição e determinação. Cumprir com outras obrigações decorrentes da aplicação do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, conforme Lei nº: 8.078/90, que sejam compatíveis com o regime de direito público. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE: As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela Contratada, que deverá fazer uso racional do consumo de energia e água, adotando medidas para evitar o desperdício. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo(s) encarregado(s) deve(m) atuar como facilitador(es) das mudanças de comportamento. Dar preferência à aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água e que apresentem eficiência energética e redução de consumo. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia e água. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços. Dar preferência a descarga e torneira com controle de vazão, evitando o desperdício de água. Proporcionar treinamento periódico aos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes. Proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, crenças religiosas, orientação sexual ou estado civil na seleção de colaboradores no quadro da empresa. Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos



trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços, como exige a Lei nº 9.985/00. Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e/ou insumos que forem utilizados pela empresa na prestação dos serviços, inclusive os potencialmente poluidores, tais como, pilhas, baterias, lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis, pneumáticos inservíveis, produtos e componentes eletroeletrônicos que estejam em desuso e sujeitos à disposição final, considerados lixo tecnológico. É proibido incinerar qualquer resíduo gerado. Não é permitida a emissão de ruídos de alta intensidade. Priorizar a aquisição de bens que sejam constituídos por material renovável, reciclado, atóxico ou biodegradável. Priorizar o aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento. Colaborar para a não geração de resíduos e, secundariamente, a redução, a reutilização, a reciclagem, o tratamento dos resíduos sólidos e a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos. A contratada deverá observar no que couber, durante a execução contratual, critérios e práticas de sustentabilidade, como: Dar preferência a envio de documentos na forma digital, a fim de reduzir a impressão de documentos. Em caso de necessidade de envio de documentos à contratante, usar preferencialmente a função "duplex" (frente e verso), bem como de papel confeccionado com madeira de origem legal. Capacitar seus empregados, orientando que os resíduos não poderão ser dispostos em aterros de resíduos domiciliares, áreas de "bota fora", encostas, corpos d' água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas. Deverá, se possível, adotar práticas de sustentabilidade e de racionalização no uso de materiais e serviços, incluindo uma política de separação dos resíduos recicláveis descartados e sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, conforme Decreto n. 5.940/2006. Armazenar, transportar e destinar os resíduos em conformidade com as normas técnicas específicas. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE: Designar pessoa responsável para acompanhar o recebimento dos gêneros alimentícios, sendo que o mesmo atestará a entrega dentro das especificações da Nota de Empenho e, caso haja alguma divergência com o produto solicitado e o entregue, solicitar a reposição imediata. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada. Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento das obrigações assumidas. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento. Comunicar prontamente a Contratada, qualquer anormalidade no objeto deste contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas. Comunicar à Contratada qualquer irregularidade manifestada durante a vigência do contrato, para que sejam adotadas as medidas pertinentes. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada. Permitir que os funcionários da contratada tenham acesso aos locais de descarga dos produtos. Proceder ao recebimento provisório do objeto e, não havendo mais pendências, a administração promoverá o recebimento definitivo dos bens, mediante vistoria detalhada realizada pela Comissão de Fiscalização e Recebimento de Bens, designada pelo Município, nos termos da Lei 8.666/93, em seu artigo 73, inciso II. Fornecer, a qualquer tempo, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar em todos os casos omissos. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Os pagamentos serão efetuados até o 15º (décimo quinto) dia útil após a entrega do produto solicitado, mediante emissão do Termo de Recebimento Definitivo, apresentação da respectiva nota fiscal/fatura atestada pelo Gestor, Fiscal do Contrato e pela Comissão de Recebimento de Bens e Serviços. A nota fiscal/fatura deverá conter discriminação resumida do item fornecido, total para cada produto, número da licitação, número do contrato de fornecimento, número do empenho, não apresentar rasura e/ou entrelinhas, deverão ser impressas de maneira clara, inteligível, inviolável, ordenada e dentro de padrão uniforme. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, prova de regularidade para com a Fazenda



Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida eletronicamente através do site http://www.tst.jus.br, em cumprimento com as obrigações assumidas na fase de habilitação do processo licitatório. O cadastro no SICAF vigente, ou Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Divisão de Licitações do Município de Pato Branco (desde que válidos), poderão substituir os documentos indicados no subitem anterior. O pagamento poderá ser realizado preferencialmente por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da Contratada, ou por meio de fatura com utilização do código de barras. Os pagamentos correrão por conta dos recursos das Dotações Orçamentárias (Despesas e Desdobramentos respectivamente) conforme planilha. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela contratante, como critério para correção monetária aplicar-se-á o IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo calculado pelo IBGE. Em caso de atraso de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela contratante juros moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples. Quando da incidência da correção monetária e juros moratórios, os valores serão computados a partir do vencimento do prazo de pagamento de cada parcela devida. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Para suporte das despesas serão utilizadas as seguintes Dotações Orçamentárias e desdobramentos respectivamente, que seguem: 7-8868; 17-9479; 28-8823; 38-9480; 49-9481; 63-9482; 75-9483; 85-8935; 124-9484; 135-9485; 152-9486; 254-9487; 208-9488; 176-3500; 222-9489; 236-9490; 195-9491; 302-9492; 283-9494; 321-9495; 335-9496; 365-9497; 378-9498; 409-8760; 393-9500; 456-9502; 483-9504; 1718-9508; 1683-9511; 1810-9519; 507-2462; 519-9522; 533-9523; 1357-9524; 555-9544; 563-9545; 629-9546; 747-8871; 684-9547; 698-9548; 770-9227; 645-9456; 797-9549; 887-9550; 811-9551; 862-9552; 844-2654; 919-9553; 926-9554; 952-9555; 973-9556; 999-9557; 1013-9558; 1106-9053; 1130-9561; 1135-9562; 1188-9563; 1198-9564; 1170-9565; 1229-9566; 1240-7922; 1255-9567; 1282-9568; 1857-2050; 1663-9507; 1719-9509; 1774-9516; 1835-9518; 1684-9512; 1695-9514; 1762-9515; 1840-9517; 1794-9520; 1799-9521; 1358-9525; 1372-9527; 1417-9529; 1448-7165; 1467-9531; 1478-9532; 1527-9533; 1562-9535; 1538-9537; 1568-9538; 1573-7164; 1584-9539; 1590-9540; 1618-8317; 1629-9541; 1645-9542; 1359-9526; 1373-9528; 1418-8224; 1449-7166; 1479-8821; 1528-7587; 1653-9536; 1646-9543; 410-9499; 443-9501; 484-9505; 177-3501; 303-9493; 485-9506; 1529-9534; 1107-9560; 1189-8942; 457-9503; 1014-9559; 707-9386; 730-8912; 699-9243; 1720-9510; 1685-9513; 1419-9530; 634-9249 .REAJUSTE DE PREÇOS E REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO: Durante a vigência do Registro de Preços, os valores registrados não serão reajustados. Somente poderá ocorrer a recomposição de valores nos casos enquadrados no disposto no Artigo 65, II, "d" da Lei 8.666/93. Não serão liberadas recomposições decorrentes de inflação, que não configurem álea econômica extraordinária, tampouco fato previsível. Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados junto ao Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal. Somente serão analisados os pedidos de recomposição de valores que contenham todos os documentos comprobatórios para a referida recomposição, conforme disposto no Artigo 65, II, "d" da Lei 8.666/93. Os valores recompostos somente serão repassados após a assinatura, devolução do Termo assinado (conforme o caso) e publicação do Termo de Aditamento. REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS: O gestor responsável pela Ata de Registro de Preços deverá acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os bens registrados, nas mesmas condições de fornecimento, podendo, para tanto, valer-se de pesquisa de preços ou de outro processo disponível. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o gestor da Ata de Registro de Preços deverá convocar o fornecedor visando à negociação para a redução de preços e a sua adequação ao praticado pelo mercado. Frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, desde que comprovadamente



demonstre a inviabilidade de redução. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS: O Registro de Preços poderá ser cancelado nas seguintes ocasiões: A pedido do fornecedor, quando provar estar impossibilitado de cumprir as suas exigências por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, devidamente comprovado. Por iniciativa do órgão ou entidade responsável, quando a empresa: Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços. Não comparecer ou se recusar a retirar a respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado. Além dos motivos já previstos, também constituirão motivos para o cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços os descritos nos art. 77 e 78 da Lei 8.666/93. O cancelamento do registro do fornecedor será devidamente autuado no respectivo processo administrativo, e ensejará aditamento da Ata de Registro de Precos pelo órgão ou entidade responsável, que deverá informar aos demais fornecedores registrados a nova ordem de registro. GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS: A administração indica como gestor da ata de registro de preços: Para as aquisições feitas pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Simone dos Santos Painim: Para as aquisições feitas pela Secretaria Municipal de Saúde, Liliam Cristina Brandalise; Para as aquisições feitas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Luana Varaschim Perin; Para as aquisições feitas pela Secretaria de Administração e Finanças, Mauro José Sbarain; Entre suas atribuições está a de apurar a ocorrência de quaisquer circunstancias que incidam especificamente no art. 77, 78 e 88 da Lei 8666/93 que trata das Sanções Administrativas para o caso de inadimplemento contratual e cometimento de outros atos ilícitos. Compete ao gestor da Ata de Registro de Preços, no que couber, as atribuições previstas no Decreto Municipal nº 8.296 de 17 de abril de 2018. As decisões e providências que ultrapassarem a competência destes deverão ser solicitadas a autoridade superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes. FISCAL DO REGISTRO DE PREÇOS: A administração indica como fiscal da ata de registro de preços: Para as aquisições feitas pela Secretaria de Educação e Cultura: a servidora, Ana Claudia Almeida Ferreira. Para as aquisições feitas pela Secretaria de Saúde: a servidora, Zeliane Camargo Lovatel. Para as aquisições feitas pela Secretaria de Assistência Social: o servidor, Gabriel Lamp. Para as aquisições feitas pelas demais secretarias: a servidora, Luciane Haracinco Novach. Compete ao fiscal da Ata de Registro de Preços, no que couber, as atribuições previstas no Decreto Municipal nº 8.296 de 17 de abril de 2018. As decisões e providências que ultrapassarem a competência destes deverão ser solicitadas a autoridade superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes. SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO: Nos termos do Art. 7º da Lei 10.520/02, quem, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4o desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e na Ata de Registro de Preços e das demais cominações legais. Das Sanções Administrativas, conforme previsto no Art. 5º do Decreto Municipal nº 8.441/19: As sanções administrativas serão aplicadas em conformidade com o prescrito na Lei Federal nº 8666/93, e em legislação correlata, podendo ser das seguintes espécies: Advertência. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou na Ata. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração. Declaração de inidoneidade. Descredenciamento do sistema de registro cadastral. As sanções previstas nos subitens anteriores poderão ser aplicadas cumulativamente com a do subitem "b". Das Particularidades da Multa, conforme previsto no Art. 7º do Decreto Municipal nº 8.441/19: A multa imposta ao contratado ou licitante, se não disposta de forma diferente na Ata, poderá ser: de caráter moratório, na hipótese de atraso injustificado na entrega ou execução do objeto da Ata de Registro de Preços, quando será aplicada nos seguintes percentuais: 0,33% (trinta



e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida, quando o atraso não for superior 30 (trinta) dias corridos. 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso que exceder a alínea anterior, até o limite de 15 (quinze) dias, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o trigésimo primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplida, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante. De caráter compensatório, quando será aplicada nos seguintes percentuais. 15% (quinze por cento) do valor do empenho em caso de inexecução parcial do objeto pela contratada ou nos casos de rescisão contratual, calculada sobre a parte inadimplida. 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual, pela sua inexecução total ou pela recusa injustificada do licitante adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução da Ata de Registro de Preços. A instrução obedecerá ao princípio do contraditório, assegurada ao acusado ampla defesa, com a utilização dos meios e recursos admitidos em direito. Na fase de instrução, o indiciado será notificado pelo gestor da Ata de Registro de Preços e terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento do correio eletrônico no e-mail registrado em Ata/Contrato, para apresentação da Defesa Prévia, assegurando-se lhe vista do processo, e juntada dos documentos comprobatórios que considerar pertinentes à fundamentação dos fatos alegados na mesma. O extrato da decisão definitiva, bem como toda sanção aplicada, será anotada no histórico cadastral da empresa e nos sistemas cadastrais pertinentes, quando for o caso, além do processo ser apostilado na sua licitação correspondente. VINCULAÇÃO: Esta ata esta vinculada ao edital de Pregão Eletrônico número -79/2022, Processo nº 152/2022 e à proposta do licitante vencedor. Os itens a serem fornecidos, com seus respectivos valores e marcas, estão relacionados no Anexo I - Descrição dos Itens Registrados que é parte integrante desta Ata. Nada mais havendo a tratar deu-se por encerrada a Sessão, onde foi redigida a presente Ata, que após lida e aprovada, vai assinada pelas partes interessadas.

> Município de Pato Branco - Contratante Robson Cantu - Prefeito

> > - Contratada - Representante Legal



ANEXO III

MODELO DA DECLARAÇÃO UNIFICADA DE IDONEIDADE, CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL E DECLARAÇÃO DE COMPROMETIMENTO E CUMPRIMENTO AO ART. 9º, INCISO III DA LEI 8.666/93

A/C Pregoeira do Município de Pato Branco - PR Pregão Eletrônico nº 79/2022

A Empresa, dev	ridamente inscrita no CNPJ nº,
com endereço na Rua	e (, nº, CEP: na cidade de e ()por intermédio de seu
, Estado do, telefon	e () por intermédio de seu
representante legal, o (a) Sr (a)	, portador (a) da Carteira de, DECLARA expressamente que:
Identidade nºe do CPF nº	, DECLARA expressamente que:
·	rvenientes impeditivos para habilitação no presente
processo licitatório, estando ciente da obrigatorio	edade de declarar ocorrências posteriores.
·	gão público de qualquer esfera de governo, estando
apta a contratar com o poder público.	
	so XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não
. •	palho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores
· · ·	na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos
Lei nº 9.854/99.	inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescida pela
IV - Comprometo-me a manter durante a e	execução do contrato, em compatibilidade com as
obrigações assumidas, todas as condições de ha	•
V - Não possuímos em nosso quadro societário	e de empregados, servidor ou dirigente de órgão ou
·	ção, nos termos do inciso III, do artigo 9° da Lei n°
8.666, de 21 de junho de 1993,	
	Local e Data
Applications	do Poprocentanto Logal
Assinatura	do Representante Legal



ANEXO IV MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

A/C Pregoeira do Município de Pato Branco - PR Pregão Eletrônico nº 79/2022

			_								
			Empresa					ta no			
					lereço na Rua						
na c	dade	de _		Estado do							
		@	po		·			, ,		٠,	
				, portador (a) da Carteira							
				por meio desta, apresentar P							
alime	ntício	s , ater	ndendo a	ção de registro de preços pa s necessidades de todas as icipal, conforme segue:				•	_		
Ite	C	tde	l	.			.,,		Valo	or	
m	Est	imada	Und	Descrição		Marca	1 V	alor Unit	Tota	Total	
				posta é de: 120 dias							
•		tação (Is ane		osta implicará na plena ace	itação	das con	dições	estabele	ecidas n	este	
								I	_ocal e [Data.	
				Assinatura do Repre	esenta	ante Legal		_			