

Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

EDITAL Nº 002/2025

PROCESSO LICITATÓRIO № 021/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2025

REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES E OUTROS PARA USO DOS DIVERSOS SETORES DO MUNICÍPIO DE PAINS – MG.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:

Dia **26/02/2025**, às **08h30**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MODO DE DISPUTA:

Menor preço por item Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Não

OBTENÇÃO DO EDITAL:

O Edital e seus anexos encontram-se disponíveis para acesso dos interessados no site da Prefeitura Municipal de Pains, no link https://www.pains.mg.gov.br/licitacoes/editais-abertos;através da plataforma AMM Licita, no link https://ammlicita.org.br; e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no link https://www.gov.br/pncp/pt-br.

RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

Apenas do Licitante vencedor, mediante convocação em meio eletrônico.

REFERÊNCIA DE TEMPO:

Horário de Brasília.

OBS.:

Em caso de divergência entre as informações contidas neste edital e àquelas da Plataforma AMM Licita, prevalecerão as do Edital.





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

PREÂMBULO

Torna-se público que o Município de Pains, por meio do Setor de Licitações, sediada à Praça Tonico Rabelo, 164 – Centro – Pains/MG, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA,nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, Decreto Municipal nº 010/2024 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1 O objeto da presente licitação é o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES E OUTROS PARA USO DOS DIVERSOS SETORES DO MUNICÍPIO DE PAINS MG.
- 1.1.1 Os produtos que forem entregues em desconformidade com o previsto no Termo serão recusados.
- 1.1.2 O presente certame **não será destinadoexclusivamente** às micro e pequenas empresas, nos termos do artigo 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/06, em razão de ter sido demonstrado, em licitações anteriores, que o tratamento diferenciado às ME's e EPP'snão se mostra vantajoso para a Administração Pública.
- 1.1.3 Poderão participar as empresas localizadas em um raio de até 40 Km da sede da Prefeitura Municipal de Pains.
- 1.1.4 Considerando que, trata-se de aquisição de gêneros alimentícios, entre outros, frescos (carnes, hortifruti, etc.), especialmente para consumo na merenda escolar, salienta-se a necessidade de acompanhamento na execução do contrato, uma vez que, não pode haver atrasos ou falha na entrega das mercadorias, mediante o especial cuidado que se deve ter com o armazenamento e destinação dada aos alimentos, em especial, à carne e hortifruti; assim, a limitação geográfica não tem o objetivo de restringir ou frustrar o caráter competitivo, tão poucoestabelecer preferências, mas somente convocar propostas mais vantajosas e que atendam com maior eficácia aos interesses do Município, especialmente por se tratar de fatores de grande relevância, ou seja, economia, acompanhamento na execução, eficiência na entrega e cuidado com os alimentos.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 1.1.5 Destaca-se que os atrasos e entregas em desacordo, causam grande transtorno à Secretaria de Educação no cumprimento dos cardápios das merendas das escolas municipais, assim como do Hospital Municipal.
- 1.1.6 Haverá necessidade de apresentação de amostra nos moldes do item 9 deste edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que enviarem suas propostas no sítio eletrônico AMM Licita, que pode ser acessado através do link: https://ammlicita.org.br/; e cuja atividade empresarial seja compatível com o objeto desta licitação.
- 2.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento na plataformaAMM Licita até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume 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 ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 2.6 Não poderão disputar esta licitação:





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 2.6.1 aquele que n\u00e3o atenda \u00e0s condi\u00f3\u00f3es deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.6.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.6.3 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.6.4 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.6.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.6.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.6.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.6.8 agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.6.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 2.6.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

- 2.7 O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.9 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10 O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.11 A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 3.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 3.3.2 não emprega menor de 18 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;
- 3.3.3 não possuiempregados 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;
- 3.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 3.5.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.5.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 3.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.9 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.11 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1 O licitante deverá enviar sua proposta inicial mediante o preenchimento, <u>no sistema eletrônico</u>, dos seguintes campos:
- 4.1.1 **Valor do item** (em reais; com, no máximo, 02 (duas) casas após a vírgula);
- 4.1.2 Marca;
- 4.1.3 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência:
- 4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.8 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.9 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas municipais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.9.1 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.7.
- 4.10 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.2.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 5.2.2 Que não atenderem às especificações / descrição do objeto desta licitação.
- 5.2.3 Que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não indicarem as características do bem cotado, impedindo sua identificaçãocom o item licitado.
- 5.2.4 Que conflitarem com a legislação em vigor.
- 5.2.5 Que não apresentarem a marca / modelo oferecido se for o caso.
- 5.2.6 Com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.
- 5.3A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.3.1 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.70 lance deverá ser ofertado pelo valor **do item**.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 5.8 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.9 O licitante somente poderá oferecer lance <u>de valorinferior</u>ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.10 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá serde **R\$ 0,01 (um centavo)**.
- 5.11 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.12 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto.
- 5.12.1 Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.12.2A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.12.3A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.12.4Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.12.5Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.12.6Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 5.13Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.16No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.17Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, através da Plataforma AMM Licita.
- 5.18 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.19Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 5.19.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.19.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 5.19.3Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.19.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.20Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.21.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
- 5.21.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.21.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.21.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.21.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.21.1.5 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.21.1.5.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.21.1.5.2 empresas brasileiras;





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 5.21.1.5.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.21.1.5.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos daLei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 5.22Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.22.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.22.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.22.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.22.4 Após a negociação do preço, o (a) Pregoeiro (a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta em plataformas de cadastros oficiais.
- 6.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 6.3 Constatada a existência de sansão, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 6.4 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5 e 3.5 deste edital.
- 6.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.6.1 contiver vícios insanáveis;
- 6.6.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;
- 6.6.6 o disposto nos itens 5.2.1 a 5.2.6.
- 6.7 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

7. DO ENVIO DA PROPOSTA COMERCIAL AJUSTADA

- 7.1 O Licitante classificado em 1º lugar deverá providenciar o envio da documentação relativa à **Proposta de Preços e à Habilitação, no prazo de 02 (duas) horas contados a partir da solicitação do (a) Pregoeiro (a)**, anexando em campo próprio, que será aberto, da plataforma AMM Licita, podendo ser incluídos quantos arquivos forem necessários. Deverão ser anexados os seguintes documentos:
- 7.1.1 Carta de apresentação da Proposta Comercial **conforme Anexo III Modelo de Proposta de Preços, onde deverá constar também:** declaração de que, no preço cotado, estão incluídas as despesas com tributos, mão-de-obra, alimentação, transporte, utilização de equipamentos, ferramentas e instrumentos necessários à execução dos serviços objeto da licitação, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, prêmios de seguro e outras despesas de quaisquer natureza que se fizerem indispensáveis à perfeita execução do objeto; e data, assinatura e identificação do representante legal;
- 7.2 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.3 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, esta poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata.
- 7.4 As propostas de valores para execução do objeto deste edital devem prever todas as necessidades, sejam de mão-de-obra, equipamentos ou serviços, para atendimento às determinações do escopo do objeto.
- 7.5 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o (a) Pregoeiro (a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 O Licitante classificado em primeiro lugar deverá providenciar o envio da Documentação de Habilitação, juntamente com os documentos da Proposta de Preços, no prazo de 02 (duas) horas contados a partir da solicitação do (a) Pregoeiro (a),



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

anexando em campo próprio, que será aberto, da plataforma AMM Licita, os seguintes documentos:

8.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 8.2.1 Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- 8.2.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado atualizado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa;
- 8.2.3 Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- 8.2.4 Ato constitutivo atualizado e devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades não empresariais, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- 8.2.5 Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 8.2.6 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.3 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL, TRABALHISTA E OUTROS:

- 8.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ, do Ministério da Fazenda;
- 8.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver relativo à sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- 8.3.3 Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do Licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- 8.3.4 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.3.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas, ou de certidão positiva com efeitos de negativa.
- 8.3.6 Alvará de localização e alvará sanitário, expedido por órgão do município de localização da empresa.





Proc. Nº:	FIs:	
Rub.:		

8.4 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.4.1 Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do Licitante.

8.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 8.5.1 Comprovação de Capacidade Técnica, através de apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa licitante prestou ou está prestando serviço compatível com o objeto desta licitação. O atestado emitido por pessoa jurídica de direito privado deverá vir assinado pelo representante legal da empresa emitente, devidamente comprovado, ou por seu Procuração pública);
- 8.5.1.1 Na descrição deverão conter informações que permitam o entendimento dos trabalhos realizados, bem como aferir a semelhança ou afinidade com o objeto licitado.
- 8.6 Os documentos que não possam ser validados digitalmente via internet, devem vir acompanhados de autenticação em Cartório (a validação ocorrerá através do selo; para documentos autenticados que possuem selo sem esse código, será requerido o documento original).
- 8.6.1 Caso seja necessário o envio dos documentos originais ou documentos autenticados para validação, estes serão solicitados pelo(a) Pregoeiro (a), e deverão ser entregues presencialmente na Seção de Licitações da Prefeitura Municipal de Pains ou postados via Correios (SEDEX), no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da solicitação via chat, para o endereço: Praça Tonico Rabelo, 164 Bairro: Centro CEP: 35.582-000 Pains/MG Telefone: 37-3323-1285.
- 8.6.2 A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita **perante o (a) Pregoeiro (a) ou membros da equipe de apoio**, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal, nos termos do art. 12, inciso IV, da Lei n.º 14.133/2021.
- 8.7 Para as certidões que não apresentarem prazo de validade declarado, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias a partir de sua data de emissão.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:	_	

- 8.8 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.9 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.10 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 8.11 A habilitação será verificada por meio de plataforma disponibilizada pelo Município no sítio eletrônico AMM Licita, nos documentos por ela abrangidos.
- 8.11.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 8.12 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 8.12.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 8.13 A verificação pelo (a) pregoeiro (a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.14 A verificação na plataforma de cadastro ou a exigência dos documentos nela não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.14.1 Os documentos relativos à habilitação somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 8.15 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64):
- 8.15.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.15.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.16 Na análise dos documentos de habilitação, a equipe de apoio poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.17 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto nos subitens 7.1 e8.1.
- 8.18 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9. DAS AMOSTRAS

- 9.1 Os itens elencados apresentarão marcas referência de qualidade para a aquisição das mercadorias. Assim, a licitante vencedora em 1º lugar no item, ficará obrigada a apresentar em dia, hora e local a ser determinado no Edital, amostras relativas aos itens que sejam de marcas diferentes daquelas referenciadas, sob pena de desclassificação da proposta, para avaliação de Comissão Técnica Especial designada exceto GÁS GLP 13KG, VASILHAMES DE ÁGUA E GÁS, OVOS, GELO E HORTIFRUTI.
- 9.1.1 Caso o produto ofertado seja da marca de referência de qualidade sugerida no Edital, fica dispensada a apresentação de amostra do mesmo; porém é obrigatória a apresentação de amostra para os itens que não possuem marca referência ou que sejam de marca diversa daquela referenciada.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 9.2 Deverá ser entregue uma amostra de cada item vencido pelo licitante, no formato, embalagem original, unidade especificada, cotada na licitação, de acordo com o edital e legislação pertinente. Estas deverão estar bem acondicionadas.
- EM HIPÓTESE ALGUMA SERÃO ACEITAS MAIS DE UMA AMOSTRA POR ITEM DE MARCA / MODELO DIVERSO DAQUELE OFERTADO NA PROPOSTA A TÍTULO DE EVENTUAL ESCOLHA.
- EM HIPÓTESE ALGUMA SERÃO RECEBIDAS AMOSTRAS FORA DO DIA/HORÁRIO ESTIPULADO.
- 9.3 As amostras serão avaliadas dentro das especificações solicitadas neste edital, bem como se atende com eficácia às necessidades a que se destina, sendo que, os critérios utilizados para a análise serão:
 - Aparência, cor, textura;
 - Qualidade do produto;
 - Sabor e odor;
 - Atendimento, com eficácia, à sua finalidade;
 - Para os itens industrializados será verificada rotulagem e embalagem (informações obrigatórias no rótulo, tais como: ingredientes, peso, validade, lote, data de fabricação; integridade e resistência da embalagem).
- 9.4 As amostras devem ser apresentadas no prazo máximo de <u>03 (três) dias úteis, constando identificação do fornecedor e do item</u>. Estas, devem ser entregues e protocolizadas na E. M. "Professor João Batista Rodarte", situada à Avenida Gonçalves de Melo, 219 Centro -Pains/MG, CEP 35.582-000.
- 9.5 A amostra que apresentar algum problema durante a análise será desclassificada, imediatamente, mesmo que possua todas as especificações técnicas exigidas no Edital.
- 9.6 A entrega das amostras fora do local ou prazo indicados e, ainda, forem reprovadas pela Comissão Técnica Especial designada, implicará na desclassificação da licitante.
- 9.7 A amostra apresentada pela licitante classificada em 1º lugar e aprovada pela Comissão Técnica Especial não será, em hipótese alguma, considerada como início da entrega das mercadorias, nem será contabilizada na quantidade a ser entregue.
- 9.8 As amostras reprovadas deverão ser retiradas pelas empresas responsáveis, em até 30 (trinta) dias após a homologação do processo. Caso contrário, estas serão consideradas abandonadas, eximindo-se a Prefeitura Municipal de Pains de qualquer



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

ônus por inutilização ou dano decorrentes de testes efetuados no produto; todas as despesas com sua devolução correrão a cargo do licitante.

- 9.8.1 As amostras não recolhidas no prazo estipulado serão inutilizadas, ou será dada destinação, no entendimento de que o licitante abdicou da amostra, sem gerar direito à indenização.
- 9.9 O resultado da análise das amostras será divulgado através da plataforma AMM Licita, bem como, será disponibilizado no site do Município de Pains www.pains.mg.gov.br para ciência de todos os interessados.
- 9.9.1 O critério de avaliação das amostras será definido pelas profissionais integrantes da Comissão Especial.
- 9.10 As licitantes poderão enviar representantes para acompanhar os trabalhos de análise das amostras, porém não poderão atrapalhar ou intervir, sendo penalizados caso a Comissão Técnica Especial relate intercorrências neste sentido. A Comissão poderá fotografar ou filmar os trabalhos, caso julguem necessário.

10. DOS RECURSOS

- 10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133. de 2021.
- 10.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 10.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 10.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;
- 10.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

10.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

- 10.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 10.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 10.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.pains.mg.gov.br.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 11.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 11.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 11.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 11.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 11.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 11.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 11.1.2.4 deixar de apresentar amostra;
- 11.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 11.1.3 não celebrar o contrato / ata ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 11.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 11.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 11.1.5 fraudar a licitação;
- 11.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 11.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 11.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 11.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 11.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 11.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 11.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 11.2.1 advertência;
- 11.2.2 multa;





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 11.2.3 impedimento de licitar e contratar e
- 11.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 11.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
- 11.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 11.3.2 as peculiaridades do caso concreto
- 11.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 11.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 11.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato / ata licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) diasúteis, a contar da comunicação oficial.
- 11.4.1 Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5%a 15%do valor do contrato / ata licitado.
- 11.4.2 Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato / ata licitado.
- 11.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 11.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 11.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei Federal n.º 14.133/2021.

11.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

11.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

- 11.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 11.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

11.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 12.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três)dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 12.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial ou através da plataforma AMM Licita no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 12.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através da plataforma AMM Licita.
- 12.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 12.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 13.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 13.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 13.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 13.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 13.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 13.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 13.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.9.1 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos em vista daquelas informadas na plataforma AMM Licita, prevalecerá as deste Edital
- 13.10 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 13.10.1 ANEXO I Termo de Referência
- 13.10.1.1 Apêndice do Anexo I Estudo Técnico Preliminar
- 13.10.2 ANEXO II Minuta de Ata
- 13.10.3 ANEXO III Modelo de Proposta de Preços
- 13.10.4 ANEXO IV Protocolo de entrega de amostras
- 13.10.5 ANEXO V Relatório de Avaliação de amostras

Pains – MG, 12 de Fevereiro de 2025

Mayliane Andrade Alves de Melo Setor de Licitações





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão / Concorrência

Requisitante: Secretaria Municipal de Fazenda e Administração; Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Esporte; Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

1 – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO

1.1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG.

ATENÇÃO:

- Os produtos que forem entregues em desconformidade com o previsto neste
 Termo serão recusados;
- O presente certame **não será destinado exclusivamente** às micro e pequenas empresas, nos termos do artigo 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/06, em razão de ter sido demonstrado, em licitações anteriores, que o tratamento diferenciado às ME's e EPP's não se mostra vantajoso para a Administração Pública;
- Poderão participar as empresas localizadas em um raio de até 40 Km da sede da Prefeitura Municipal de Pains;
- Considerando que, trata-se de aquisição de gêneros alimentícios, entre outros, frescos (carnes, hortifruti, etc.), especialmente para consumo na merenda escolar, salienta-se a necessidade de acompanhamento na execução do contrato, uma vez que, não pode haver atrasos ou falha na entrega das mercadorias, mediante o especial cuidado que se deve ter com o armazenamento e destinação dada aos alimentos, em especial, à carne e hortifruti; assim, a limitação geográfica não tem o objetivo de restringir ou frustrar o caráter competitivo, tão pouco estabelecer



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

preferências, mas somente convocar propostas mais vantajosas e que atendam com maior eficácia aos interesses do Município, especialmente por se tratar de fatores de grande relevância, ou seja, economia, acompanhamento na execução, eficiência na entrega e cuidado com os alimentos;

• Destaca-se que os atrasos e entregas em desacordo, causam grande transtorno à Secretaria de Educação no cumprimento dos cardápios das merendas das escolas municipais, assim como do Hospital Municipal.

1.2 – DESCRIÇÃO DOS BENS E/OU SERVIÇOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Item	Qtde	Unid	Bens / Serviços
------	------	------	-----------------

O quantitativo, descrição e valores dos itens estão elencados no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 - MOTIVAÇÃO / OBJETIVOS / RESULTADOS PRETENDIDOS

Justifica-se a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas dos diversos setores do Município. Abaixo, descrevemos os principais fatores para a citada aquisição:

Merenda escolar: a alimentação escolar é um direito das crianças e fornece nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento das crianças, além de contribuir para a melhora do aprendizado e do desempenho escolar; garante o acesso a alimentos seguros e nutritivos, especialmente para crianças de famílias em situação de vulnerabilidade social; contribui para a redução dos índices de desnutrição infantil, um problema de saúde pública grave em muitos países; incentiva a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, prevenindo doenças crônicas como obesidade e diabetes. Os produtos a serem adquiridos serão utilizados para compor cardápios variados e equilibrados, atendendo às necessidades nutricionais das diferentes faixas etárias.

Hospital Municipal: a alimentação adequada é fundamental para a recuperação de pacientes internados, fortalecendo o sistema imunológico e agilizando o



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

processo de cura das enfermidades; permite oferecer dietas especiais para pacientes com necessidades nutricionais específicas, como diabéticos, hipertensos e alérgicos; Contribui para a melhoria da qualidade de vida dos pacientes, proporcionando conforto e bem-estar durante o período de internação.

Centro de Convivência do Idoso e Projetos Sociais: uma alimentação balanceada e nutritiva é essencial para a saúde, ajudando a prevenir doenças crônicas, fortalecer o sistema imunológico e manter a energia para as atividades diárias; as refeições em grupo proporcionam um momento de socialização e interação entre os participantes, fortalecendo os laços de amizade e combatendo o isolamento social; a alimentação pode influenciar o bem-estar emocional, proporcionando prazer e satisfação aos participantes; a oferta de refeições pode incentivar a participação nas atividades, tornando o espaço mais atrativo.

- É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.
- Haverá apresentação de amostras, conforme item 2.6 deste TR.

2.2 – ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

A Secretaria Municipal de Fazenda e Administração; Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Esporte; Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social estão envolvidas no processo de contratação, porém o presente processo abastecerá todas as áreas da Administração Municipal.

2.3 – PRODUTIVIDADE/CAPACIDADE MÍNIMA DE FORNECIMENTO DA SOLUÇÃO

A empresa deve entregar, dentro do prazo – podendo ser entrega diária - e nos locais estipulados, os materiais constantes no pedido enviado, dentro dos padrões de qualidade exigidos no edital e seus anexos.

2.4 - NATUREZA DO OBJETO

Trata-se de bens comuns, assim destaca-se a vantagem de se realizar, como procedimento auxiliar, o registro de preços.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

2.5 - PARCELAMENTO DO OBJETO

Para a presente licitação não há necessidade de parcelamento do objeto, visto ser melhor escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando o Município à contratações mais vantajosas em termos de qualidade e preço; porém a entrega deverá ser efetuada conforme demanda.

Item	Bem e/ou Serviço	Forma de Parcelamento	Justificativa
Todos	Todos	Conforme demanda	Conforme demanda

2.6 – FORMA E CRITÉRIOS PARA A SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O(s) fornecedor(es) serão definidos através de Licitação, com critério de julgamento 'menor preço por item', tendo como procedimento auxiliar o 'registro de preço', conforme já justificado no DFD e ETP.

AMOSTRAS:

- Os itens elencados apresentarão marcas referência de qualidade para a aquisição das mercadorias. Assim, a licitante vencedora em 1º lugar no item, ficará obrigada a apresentar em dia, hora e local a ser determinado no Edital, amostras relativas aos itens que sejam de marcas diferentes daquelas referenciadas, sob pena de desclassificação da proposta, para avaliação de Comissão Técnica Especial designada exceto GÁS GLP 13KG, VASILHAMES DE ÁGUA E GÁS, OVOS, GELO E HORTIFRUTI.
- <u>Caso o produto ofertado seja da marca de referência, fica dispensada a apresentação de amostra do mesmo.</u>
- Deverá ser entregue uma amostra de cada item vencido pelo licitante, no formato, embalagem original, unidade especificada, cotada na licitação, de acordo com o edital e legislação pertinente. Estas deverão estar bem acondicionadas.
- As amostras serão avaliadas dentro das especificações solicitadas neste edital, bem como se atende com eficácia às necessidades a que se destina, sendo que, os critérios utilizados para a análise serão:



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- Aparência, cor, textura;
- Qualidade do produto;
- > Sabor e odor;
- Atendimento, com eficácia, à sua finalidade;
- ➤ Para os itens industrializados será verificada rotulagem e embalagem (informações obrigatórias no rótulo, tais como: ingredientes, peso, validade, lote, data de fabricação; integridade e resistência da embalagem).
- As amostras devem ser apresentadas no prazo máximo de <u>03 (três) dias</u> <u>úteis, constando identificação do fornecedor e do item</u>. Estas, devem ser entregues e protocolizadas na E. M. "Professor João Batista Rodarte", situada à Avenida Gonçalves de Melo, 219 Centro Pains/MG, CEP 35.582-000.
- A amostra que apresentar algum problema durante a análise será desclassificada, imediatamente, mesmo que possua todas as especificações técnicas exigidas no Edital.
- A entrega das amostras fora do local ou prazo indicados e, ainda, forem reprovadas pela Comissão Técnica Especial designada, implicará na desclassificação da licitante.
- A amostra apresentada pela licitante classificada em 1º lugar e aprovada pela Comissão Técnica Especial não será, em hipótese alguma, considerada como início da entrega das mercadorias, nem será contabilizada na quantidade a ser entregue.
- O resultado da análise das amostras será divulgado através da plataforma
 AMM Licita, bem como, será disponibilizado no site do Município de Pains –
 www.pains.mg.gov.br para ciência de todos os interessados.
- O critério de avaliação das amostras será definido pelas profissionais integrantes da Comissão Especial.
- As licitantes poderão enviar representantes para acompanhar os trabalhos de análise das amostras, porém não poderão atrapalhar ou intervir, sendo penalizados caso a Comissão Técnica Especial relate intercorrências neste sentido.
- A Comissão poderá fotografar ou filmar os trabalhos, caso julguem necessário.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

2.7 – CONFORMIDADE TÉCNICA/LEGAL

A aquisição do objeto deste Termo de Referência obedecerá ao disposto na Lei 14.133/21, além do Decreto Municipal nº 010/2024 e demais normas pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Termo de Referência, no Edital da licitação e em seus anexos.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A melhor solução encontrada foi a aquisição, por parte do Município, dos materiais enumerados, conforme já justificado no DFD, ETP e neste TR.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- ✓ Efetuar pagamento à contratada no prazo e forma estipulados neste contrato, mediante a entrega de Nota Fiscal/Fatura, de conformidade com as autorizações expedidas pelo Executivo Municipal.
- ✓ Publicar o extrato do presente contrato na Imprensa Oficial do Município.
- ✓ Rejeitar todo e qualquer material de má qualidade e em desconformidade com as especificações deste Termo.
- ✓ Dentre outros elencados no Edital e seus anexos.

4.2 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- ✓ Responsabilizar-se-á pela entrega do objeto especificado no presente contrato.
- Responsabilizar-se-á por todas as despesas e encargos de qualquer natureza com pessoal de sua contratação necessários à entrega do objeto contratual, inclusive encargos relativos à legislação trabalhista e quaisquer outros decorrentes dos serviços constantes do presente contrato.
- Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais causados pela contratada, seus empregados ou prepostos, ao contratante ou a terceiros.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- ✓ Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme Lei 14.133/21.
- Dentre outros elencados no Edital e seus anexos.

5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 – ROTINAS DE EXECUÇÃO – LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

As mercadorias, objeto do presente Processo, serão entregues de acordo com os pedidos, mediante recebimento da Ordem de Fornecimento, em quaisquer setores do Município de Pains/MG. Em se tratando da merenda escolar e alimentos para consumo no Hospital Municipal, a entrega será diária. Os pedidos dos demais setores devem ser entregues em até 03 (três) dias úteis. O recebimento no local indicado, se dará no seguinte horário: 7h às 11h e de 13h às 16h, de segunda a sexta-feira, mediante a apresentação da Nota Fiscal e Ordem de Fornecimento – (poderá ocorrer entrega nos finais de semana, conforme necessidade e prévia comunicação). É de responsabilidade do fornecedor as despesas de transporte do objeto até o local estipulado, de acordo com o as especificações técnicas estabelecidas no Edital e seus anexos.

A Contratada deverá, obrigatoriamente, apresentar nota fiscal correspondente aos materiais efetivamente entregues.

Aceitos os bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

O Contratante reserva-se o direito de não realizar o atesto, se os dados estiverem em desacordo com os dados do FORNECEDOR ou, ainda, se o objeto entregue não estiver em conformidade com as especificações apresentadas neste Edital, ficando o pagamento suspenso até a regularização.

O atesto é condição indispensável para o pagamento, podendo ser comprovado e realizado pelo gestor através de apresentação da nota fiscal devidamente atestada confirmando o seu recebimento

Não aceito o(s) bem(s) entregue(s), será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo não superior a 03 (três) horas corridas, para que se possa adequar o solicitado/cotado com o



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

efetivamente entregue, de forma a atender àquilo que efetivamente se pretendia adquirir.

Sobre o documento fiscal incidirão os tributos legalmente instituídos e as multas que eventualmente vierem a ser aplicadas. Sendo a licitante vencedora isenta ou beneficiária de redução de alíquota de qualquer imposto, taxa ou de contribuição social ou ainda optante pelo SIMPLES, deverá apresentar junto com a nota, cópia do comprovante respectivo.

5.2 - FORMAS/MEIOS DE COMUNICAÇÃO

Telefone: 37.3323.1285 (Prefeitura Municipal)

E-mail: lourenco@pains.mg.gov.br; almoxarifado@pains.mg.gov.br;

compras@pains.mg.gov.br

5.3 - FORMA DE PAGAMENTO

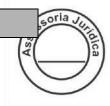
O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos materiais, mediante a entrega da Nota Fiscal, sendo que, recaindo sobre dias não úteis, o termo final será prorrogado para o dia útil subsequente. O pagamento será por meio de ordem bancária em conta corrente da CONTRATADA, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual não tenha concorrido.

O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta, nota de empenho e vinculado à conta corrente da Contratada.

Atenção:

- a) A nota fiscal deverá ser emitida com destaque do Imposto de Renda OU justificativa da não retenção de acordo com o Decreto Municipal 92/2023 e IN RFB 1.234/2012 e IN RFB 2145/2023.
- b) Se a Nota Fiscal for emitida sem a retenção OU uma justificativa fundamentada, a mesma será devolvida para a emissão correta.

6- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

6.1 – FORMA DE SOLICITAÇÃO

Após a formalização da Ata de Registro de Preços, as solicitações se darão através de Nota de Autorização de Fornecimento – NAF, tantas quantas forem necessárias para consecução do objeto contratado.

6.2 – RECURSOS HUMANOS PARA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

✓ Compete à Seção de Compras expedir as autorizações de fornecimento (requisições) à contratada, e ao Almoxarifado receber e atestar as faturas (notas fiscais) emitidas pela mesma, juntamente com um representante da Secretaria demandante.

Gestor do Contrato: Secretário Municipal Adjunto de Fazenda e Administração

Fiscal do Contrato: Karine Oliveira Noronha Ribeiro

6.3 - DEMAIS ELEMENTOS

Não há elementos relevantes para a contratação.

7 - INFRAÇÕES CONTRATUAIS/SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Pains, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas sanções, de acordo com os arts. 156, 162 e demais sanções administrativas previstas na Lei 14.133/21.

8 – VIGÊNCIA DO CONTRATO / ATA

O contrato / ata terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado na forma da Lei.

8.1 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Dotação / Ficha:

02.01.01.04.122.0002.2008.3.3.90.30.00 / 35





Proc. Nº: Fis:

02.01.01.04.122.0002.2010.3.3.90.30.00 / 46
02.02.01.04.122.0003.2015.3.3.90.30.00 / 77
02.02.01.06.181.0003.2019.3.3.90.30.00 / 103
02.02.01.06.181.0003.2020.3.3.90.30.00 / 107
02.03.01.12.361.0004.2031.3.3.90.30.00 / 150
02.03.01.12.361.0004.2032.3.3.90.30.00 / 159
02.03.01.12.365.0005.2034.3.3.90.30.00 / 181
02.03.01.12.365.0005.2035.3.3.90.30.00 / 188
02.03.01.12.367.0004.2037.3.3.90.30.00 / 203
02.03.03.12.306.0007.2048.3.3.90.30.00 / 278
02.03.03.12.306.0007.2049.3.3.90.30.00 / 279
02.03.03.12.306.0007.2050.3.3.90.30.00 / 280
02.03.03.12.306.0007.2052.3.3.90.30.00 / 282
02.03.03.12.361.0007.2055.3.3.90.30.00 / 302
02.04.01.13.391.0017.2060.3.3.90.30.00 / 338
02.04.01.13.392.0017.2062.3.3.90.30.00 / 355
02.05.01.10.122.0008.2071.3.3.90.30.00 / 390
02.05.01.10.301.0008.2076.3.3.90.30.00 / 417
02.05.01.10.302.0008.2077.3.3.90.30.00 / 442
02.06.01.08.244.0010.2097.3.3.90.30.00 / 574
02.06.01.08.244.0010.2099.3.3.90.30.00 / 590
02.06.02.08.243.0014.2101.3.3.90.30.00 / 604
02.06.02.08.244.0015.2099.3.3.90.30.00 / 620
02.06.02.08.244.0015.2107.3.3.90.30.00 / 632
02.06.03.08.243.0019.2109.3.3.90.30.00 / 660
02.07.01.18.541.0011.2112.3.3.90.30.00 / 685
02.08.01.27.812.0012.2122.3.3.90.30.00 / 724
02.08.01.27.813.0012.2124.3.3.90.30.00 / 729
02.08.01.27.813.0012.2125.3.3.90.30.00 / 737
02.09.01.04.122.0013.2126.3.3.90.30.00 / 747
02.10.01.20.122.0016.2135.3.3.90.30.00 / 835
02.11.01.26.782.0018.2141.3.3.90.30.00 / 872





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

oria

02.12.01.23.695.0022.2070.3.3.90.30.00	/ 883
02.12.01.23.695.0022.2170.3.3.90.30.00	/ 892

8.2 - ORÇAMENTO DETALHADO E CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A estimativa do preço da contratação foi realizada com base em relatório do Banco de Preços, onde apurou-se valores praticados através de contratos de outros órgãos/Municípios. Considerando que trata-se de bens comuns, perecíveis e de entrega diária, foi utilizado o previsto no Art. 23, §1º, IV — pesquisa direta ao fornecedor, no caso, fornecedores locais e regionais; e Art. 23, §1º, III - utilização de dados de pesquisa publicada (...) sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso. A tabela detalhada encontra-se no Apêndice do ETP — Estudo Técnico Preliminar.

9 – CRITÉRIOS TÉCNICOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/JULGAMENTO				
(X) menor preço;				
() melhor técnica ou conteúdo artístico;				
() técnica e preço;				
() maior retorno econômico;				
() maior desconto;				
() maior lance.				
9.1 – MODALIDADE/TIPO DE LICITAÇÃO				
Modalidade : (X) Pregão () Concorrência				
Justificativa para Aplicação do Direito de Preferência				
-				

11 – DOCUMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS PARA HABILITAÇÃO

Alvará de localização e alvará sanitário, expedido por órgão do município de



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

Pains/MG, Fevereiro de 2025 Secretário(a) Municipal Adjunto de Fazenda e Administração Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	ocalização da empresa.
Peclaro que este Termo de Referência foi elaborado com base nos Estudos Preliminares. Pains/MG, Fevereiro de 2025 Secretário(a) Municipal Adjunto de Fazenda e Administração Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
Pains/MG, Fevereiro de 2025 Secretário(a) Municipal Adjunto de Fazenda e Administração Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	12 – DECLARAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO
Pains/MG, Fevereiro de 2025 Secretário(a) Municipal Adjunto de Fazenda e Administração Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	Declaro que este Termo de Referência foi elaborado com base nos Estudos
Secretário(a) Municipal Adjunto de Fazenda e Administração Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	Preliminares.
Secretário(a) Municipal Adjunto de Fazenda e Administração Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	Pains/MG, Fevereiro de 2025
Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
Secretário(a) Municipal de Educação Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	Secretário(a) Municipal Adjunto de Fazenda e Administração
Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
Secretário(a) Municipal de Saúde Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	Secretario(a) Municipal de Educação
Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social	
	Secretário(a) Municipal de Saúde
Socratório (a) Municipal de Esparte	Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social
Socratório (a) Municipal de Esparte	
Socratório (a) Municipal de Esparta	
Secretario(a) Municipal de Esporte	Secretário(a) Municipal de Esporte





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

Secretaria requisitante: Secretaria Municipal de Fazenda e Administração; Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Esporte; Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Objeto:Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG.

Pains - MG, Fevereiro de 2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento do processo licitatório e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar detalhadamente a demanda apresentada e a melhor solução para supri-la, de forma a demonstrar a demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Referência: Art. 6º e art. 18, da Lei 14.133/2021, Decreto Municipal 010/2024

1- DEFINIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DAS NECESSIDADES E REQUISITOS

Requisito previsto no art. 18, §1º, I, da 14.133/2021 – OBRIGATÓRIO





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

Justifica-se a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas dos diversos setores do Município. Abaixo, descrevemos os principais fatores para a citada aquisição:

Merenda escolar: a alimentação escolar é um direito das crianças e fornece nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento das crianças, além de contribuir para a melhora do aprendizado e do desempenho escolar; garante o acesso a alimentos seguros e nutritivos, especialmente para crianças de famílias em situação de vulnerabilidade social; contribui para a redução dos índices de desnutrição infantil, um problema de saúde pública grave em muitos países; incentiva a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, prevenindo doenças crônicas como obesidade e diabetes. Os produtos a serem adquiridos serão utilizados para compor cardápios variados e equilibrados, atendendo às necessidades nutricionais das diferentes faixas etárias.

Hospital Municipal: a alimentação adequada é fundamental para a recuperação de pacientes internados, fortalecendo o sistema imunológico e agilizando o processo de cura das enfermidades; permite oferecer dietas especiais para pacientes com necessidades nutricionais específicas, como diabéticos, hipertensos e alérgicos; Contribui para a melhoria da qualidade de vida dos pacientes, proporcionando conforto e bem-estar durante o período de internação.

Centro de Convivência do Idoso e Projetos Sociais: uma alimentação balanceada e nutritiva é essencial para a saúde, ajudando a prevenir doenças crônicas, fortalecer o sistema imunológico e manter a energia para as atividades diárias; as refeições em grupo proporcionam um momento de socialização e interação entre os participantes, fortalecendo os laços de amizade e combatendo o isolamento social; a alimentação pode influenciar o bem-estar emocional, proporcionando prazer e satisfação aos participantes; a oferta de refeições pode incentivar a participação nas atividades, tornando o espaço mais atrativo.

- É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.
- Haverá exigência de apresentação de amostra, conforme discriminado no Termo de Referência.





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

2 – ESTIMATIVA DA DEMANDA – QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

Requisito previsto no art. 18, §1º, IV da 14.133/21 - OBRIGATÓRIO

O quantitativo de mercadorias, bem como sua descrição, encontra-se no Apêndice deste ETP, juntamente com os valores estimados.

Os quantitativos descritos foram elaborados através do levantamento de demanda da área requisitante e, também, levando-se em consideração o histórico anterior dos gastos com estes produtos.

3 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Requisito previsto no art. 18, §1º, VI da 14.133/21 - OBRIGATÓRIO

A estimativa do preço da contratação foi realizada com base em relatório do Banco de Preços, onde apurou-se valores praticados através de contratos de outros órgãos/Municípios.Considerando que trata-se de bens comuns, perecíveis e de entrega diária, foi utilizado o previsto no Art. 23, §1º, IV – pesquisa direta ao fornecedor, no caso, fornecedores locais e regionais; e Art. 23, §1º, III - utilização de dados de pesquisa publicada (...) sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso.

O quantitativo de mercadorias, bem como sua descrição, encontra-se no Apêndice deste ETP, juntamente com os valores estimados.

Total anual estimado: R\$ 1.960.209,50 (um milhão, novecentos e sessenta mil, duzentos e nove reais e cinquenta centavos)

4 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Requisito previsto no art. 18, §1º, VIII da 14.133/21 - OBRIGATÓRIO

Para a presente licitação não há necessidade de parcelamento do objeto, visto ser melhor escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição escolha a aquisição por item, pois várias empresas podem sagrar-se vencedoras, levando escolha a aquisição escolha a aquisiçõe escolha a aqu



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

o Município à contratações mais vantajosas em termos de qualidade e preço, porém a entrega deverá ser efetuada conforme demanda, até mesmo diariamente.

5- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Requisito previsto no art. 18, §1º, XIII da 14.133/21 - OBRIGATÓRIO

Por todo o exposto, considera-se viável a contratação, nos moldes apresentados, visto que, por se tratar de procedimento de registro de preços, o Município efetuará as aquisições conforme sua necessidade.

É importante ressaltar que, o Município de Pains conta com pessoal qualificado e cozinhas equipadas, onde os alimentos podem ser preparados dentro das normas de higiene e com qualidade. Assim, a aquisição dos alimentos se mostra a melhor escolha para sanar as necessidades inerentes ao mencionado objeto.

6 - GERENCIAMENTO DE RISCOS

6.1 Riscos do processo de contratação:

Risco 1 - Questioname	ntos excessivos no pregão
Probabilidade:	Ваіха
Impacto:	Baixo
Dano:	Legitimidade de pregão colocada em questão.
Ação Preventiva:	Definir as regras gerais da contratação de forma clara no Edital e em seus anexos; atentar à legislação vigente no tocante à exigências de marcas, modelos e requisitos excludentes.
Ação de Contingência:	Republicação do Edital com correção dos itens alvos de impugnação
Risco 2 - Licitação des	serta ou com lote deserto
Probabilidade:	Baixa
Impacto:	Médio
Dano:	Não realizar a licitação tendo que republicar o edital e abrir novo prazo para a realização do pregão.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

Ação Preventiva:	Encaminhar termo de referência durante a fase de cotação de preços para a maior quantidade de possíveis interessados em participar da licitação.
Ação de Contingência:	Republicação do Edital observando requisitos que poderiam ter provocado a desistência de possíveis empresas interessadas.
Risco 3 - Contratada se	e recusar a assinar o contrato
Probabilidade:	Baixa
Impacto:	Alto
Dano:	Não concluir a licitação tendo que republicar o edital e abrir novo prazo para a realização do pregão.
Ação Preventiva:	Definir punição no edital para empresa adjudicada que não assinar o contrato dentro do prazo estipulado.
Ação de Contingência:	Adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.
Risco 4 - Incapacidade	da empresa vencedora em executar o contrato
Probabilidade:	Baixa
Impacto:	Alto
Dano:	Atraso nas entregas
Ação Preventiva:	- Sanções e os requisitos de qualidade que sejam condizentes com a importância dos materiais a serem entregues.
	- Exigir documentação comprobatória que a licitante já prestou serviços semelhantes ao contratado.
Ação de Contingência:	
Ação de Contingência:	semelhantes ao contratado. - Acompanhar com rigor os níveis esperados de qualidade da prestação do
· •	 semelhantes ao contratado. - Acompanhar com rigor os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento. - Gestão/Fiscalização do contrato com aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar contrato e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.
Risco 5 - Falência da e	 semelhantes ao contratado. - Acompanhar com rigor os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento. - Gestão/Fiscalização do contrato com aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar contrato e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação. mpresa vencedora
· •	 semelhantes ao contratado. - Acompanhar com rigor os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento. - Gestão/Fiscalização do contrato com aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar contrato e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.
Risco 5 - Falência da e	 semelhantes ao contratado. - Acompanhar com rigor os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento. - Gestão/Fiscalização do contrato com aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar contrato e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação. mpresa vencedora
Risco 5 - Falência da e Probabilidade:	semelhantes ao contratado. - Acompanhar com rigor os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento. - Gestão/Fiscalização do contrato com aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar contrato e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação. mpresa vencedora Baixa
Risco 5 - Falência da e Probabilidade: Impacto:	semelhantes ao contratado. - Acompanhar com rigor os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento. - Gestão/Fiscalização do contrato com aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar contrato e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação. mpresa vencedora Baixa Alto



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

Risco 6 - Prestação de	serviços de baixa qualidade
Probabilidade:	Média
Impacto:	Alto
Dano:	Prejuízos financeiros e risco à qualidade dos trabalhos desenvolvidos.
Ação Preventiva:	Exigir documentação comprobatória que a licitante já prestou ou presta serviços semelhantes ao pretendido.
Ação de Contingência:	Notificação à contratada de modo a melhorar a qualidade dos serviços e aplicação de sanções.

6.2 Avaliação qualitativa dos riscos:

MATRIZ DE AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS RISCOS IDENTIFICADOS					
Impacto	Sem Impacto	Baixo	Médio	Alto	
Probabilidade		Baixo	Wodio	7 110	
Baixa		Risco 1	Risco 2	Riscos 3, 4, 5	
Média				Risco 6	
Alta					

6.3 Gravidade das consequências:

Através da matriz, percebe-se que o risco de maior gravidade será o risco 6, essa avaliação é decorrente de levantamento feito pela equipe, onde se chegou ao consenso que devido às exigências de mercado, ação de órgãos fiscalizadores e as próprias contratantes destes tipos de solução, eliminam do mercado empresas com baixa capacidade técnica e operacional, portanto a probabilidade será média, porém existe a possibilidade da ocorrência deste fator, e os danos seriam desastrosos para a administração municipal como um todo, com a possibilidade de aplicação de multas pelos órgãos fiscalizadores, eficiência nas compras públicas comprometida e demais atos administrativos interrompidos ou retardados, gerando diversos transtornos e prejuízos à Administração Municipal.

7 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Requisito previsto no art. 18, II, §1º, da Lei 14.133/2021 - OBRIGATÓRIO





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

Não há Plano de Contratação Anual vigente.

8 – APROVAÇÃO E ASSINATURA
 Secretário(a) Municipal Adjunto de Fazenda e Administração
Secretário(a) Municipal de Educação
Secretário(a) Municipal de Saúde
Secretário(a) Municipal de Desenvolvimento Social
Secretário(a) Municipal de Esporte





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

APÊNDICE (do ETP)

Item	Quant.	Unid.	Especificação	Valor Unit.	Valor T.
1	30	Kg	ABACATE, comum, extra in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
2	4500	Unidade	ABACAXI PÉROLA, categoria extra, graúdo, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, subgrupo colorido, classe 02 (pesando de 1,2 a 1,5Kg), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia, grau de maturação intermediário ("de vez"). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
3	700	Kg	ABOBRINHA TIPO ITALIANA, subgrupo verde, tamanho aproximadamente de 15 a 20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânica.		
4	80	Pacote	AÇAFRÃO DA TERRA PÓ, envelope com 150 gramas, 1ª qualidade, pó de cor amarelo-alaranjado, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.		
5	100	Unidade	ACELGA, hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade, limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande em torno de 1,3 Kg. Podendo ser orgânico.		
6	80	Pacote	ACHOCOLATADO EM PÓ, sendo obtido por matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, aspecto em pó homogêneo, cor própria, cheiro e sabor característico. Contenha açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, lecitina de soja, ácido ascórbico e aromantizantes. Deve conter as vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B7 e B12 em pelo menos 30% das necessidades diárias, e os minerais cálcio, ferro e magnésio. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Deve ser embalado em sachês de 730 g. De igual qualidade ou superior à marca Nescau®		
7	30	Unidade	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR, deve ser elaborado com cacau em pó, enriquecido com vitaminas, 0% de gorduras trans, próprio para o consumo de pessoas com restrição na ingestão de açúcar, tal como diabéticos, deve ser adoçado com os edulcorantes	(3)	soria Juria



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			sucralose e acessulfame-K; e apresentar validade mínima de 6 meses		
			a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os		
			dizeres obrigatórios. Emabalgem de 180g. Ingredientes referência:		
			maltodextrina, cacau em pó, alfarroba em pó, mix de vitaminas e		
			minerais (cálcio, vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, zinco,		
			vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina A, ácido		
			fólico (vitamina B9), selênio, vitamina D e vitamina B12),		
			aromatizante, edulcorantes: acesulfame de potássio e sucralose e		
			antiumectante dióxido de silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. De igual		
			qualidade ou superior à marca Linea Sucralose Achocolatado®.		
			AÇÚCAR CRISTAL, pacote com 5 Kg, 1ª qualidade, superior, livre de		
			fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade, parasitas e		
			de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo,		
8	4000	Danata	classificação, data de fabricação, validade e número do lote,		
	1800	Pacote	embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 18		
			meses a contar da data da entrega. De igual qualidade ou superior às		
			marcas Delta®, Dinalçucar®, Masterçucar®, Cristal de Minas,		
			Laçúcar.		
			ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA, unidade de 80 ml, líquido, composto apenas pelo edulcorante "glicosídeo de steviol".		
			Composição referência: Água, edulcorante natural glicosídeos de		
9		Unidade	esteviol, conservante sorbato de potássio e acidulante cítrico. Na		
3	100	Offidado	embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de		
			fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual		
			qualidade ou superior à marca Stevita ®		
			ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE, unidade de 75 ml. Composição		
			referência: água, edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio,		
10	120	Unidade	conservador benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico e espessante		
	120		carboximetilcelulose sódica. NÃO CONTÉM GLÚTEN. De igual		
			qualidade ou superior às marcas Línea Sucralose ®.		
			ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem com		
11	1000	Unidade	1,5 litros, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas		
			Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora ou Igarapé.		
			ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem-		
12		Unidade	galão com 5L, sem gás. De igual qualidade ou superior às		
12	500	Unidade	marcas Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora ou		
			lgarapé.		
			ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem com		
13	5000	Unidade	20 litros, sem vasilhame. De igual qualidade ou superior às		
	0000		marcas Roda d'água, Viva ou Igarapé.		
			ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, copo descartável		
44		Linidada	de 200 ml e lacre resistente - sem gás. De igual qualidade ou		
14	1000	Unidade	superior às marcas Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro,		
			DaFlora ou Igarapé		
			ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem com		
,-		11	500 ml, com gás. De igual qualidade ou superior às marcas		
15	5000	Unidade	Crystal, Mineiro, DaFlora, Roda d'água, Viva, Igarapé, São		
			Lourenço.		
		1	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem com	1	
16	5000	Unidade	500 ml, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas		oria
	l		1 222, 22 gas. 22 igaa. quantaaa oa oaponoi ao illaloao	(8)	(E)



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			Roda d'água, Viva ou Igarapé.		
17	1200	Unidade	ALFACE, hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande (pé) contendo de 500 a 600g. Podendo ser orgânico.		
18	400	Kg	ALHO NACIONAL, calibre 5/6 sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
19	300	Unidade	ALIMENTO À BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA) – 1L, deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose, fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 264 mg de cálcio para uma porção de 200 ml do produto. Deve apresentar validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega. Ingredientes referência: Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca Ades Original®.		
20	50	Lata	ALIMENTO COM SOJA EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, isento de lactose, não deve conter açúcares adicionados e ou edulcorantes, fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 241 mg de cálcio para uma porção de 30g do produto, embalagem de 280g. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca SoyMilke® Natural Sem Adição de Açúcares.		
21	500	Unidade	ALIMENTO SABOR LARANJA, sem açúcares, embalagem PET, com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1,5L. Ingredientes referência: água, suco concentrado, aromatizante, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, sequestrantes hexametafosfato de sódio e EDTA cálcio dissódico, estabilizantes carboximetilcelulose sódica e goma xantana, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, edulcorantes acesulfame de potássio, sucralose e ciclamato de sódio e corantes artificiais tartrazina e amarelo creppúsculo FCF. De igual qualidade ou superior à marca Del Valle Fresh®		
22	300	Pacote	AMEIXA SECA 200g a 250g, inteira, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca La	(3)	soria Julia



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			Violetera®, Tozzi, Olé.	
23	400	Pacote	AMENDOIM CRU 500g, 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki.	
24	300	Unidade	AMENDOIM TORRADO 500g, 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki.	
25	400	Unidad e	AMIDO DE MILHO 500g, pó fino, branco, com cheiro e sabor característico sem quaisquer contaminações ou adulterações nas suas características originais, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Maizena®, Santa Amália®, Yoki®, Apti.	
26	300	Kg	APRESUNTADO, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser de carne suína e não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo, odor característico, levemente salgado, com aromatização e condimentação natural, em embalagem tipo crayovac, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às marcas Perdigão®, Sadia®, Seara®	
27	1000	Pacote	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 – 5Kg, beneficiado, parbolizado, polido, longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades, materiais estranhos e quaisquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Capitólio Parboilizado Tipo 1, Codil Gold Parboilizado, Namorado Parbolizado, Prato Fino Parboilizado, Panela de Ferro	soria Julia



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			Parboilizado.		
28	1000	Pacote	ARROZ POLIDO TIPO 1 – 5Kg, grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades e materiais estranhos e qualquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas Capitólio Ouro, Codil Plus, Panela de Ferro Premium ou Reserva Especial, Prato Fino.		
29	200	Pacote	ARROZ POLIDO TIPO 1 – 2Kg, grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades e materiais estranhos e qualquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas Capitólio Ouro, Codil Plus, Panela de Ferro Premium ou Reserva Especial, Prato Fino.		
30	300	Unidade	AVEIA EM FLOCOS FINOS (farinha), grãos de aveia laminados, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Unidade de 165g a 170g (caixa ou sachê). De igual qualidade ou superior às marcas Quaker®, Yoki®, Nestlê.		
31	200	Unidade	AVEIA EM FLOCOS FINOS 500g, grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Caixa ou sachê. De igual qualidade ou superior à marca Kallas.		
32	200	Unidade	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml, extra virgem, com cor, aroma e sabor característicos, com acidez máxima inferior a 1%, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote - (lata ou garrafa de vidro). De igual qualidade ou superior às marcas Cocinero, Gallo, Andorinha, La Violetera.		
33	300	Unidade	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO 150g, com salmoura, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico e conservante benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não deve conter glúten. O rótulo deve conter identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Sachê ou recipiente de vidro. De igual qualidade ou superior às marcas Tozzi, La Violetera, Vale Fértil, Andorinha, Gallo.		
34	300	Kg	BACON, 1ª qualidade, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada. De igual	67	soria vu



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			qualidade ou superior às marcas Perdigão®, Sadia®, Seara®.		
35	30	Pacote	BALA CARAMELOS DE LEITE, 660g. Ingredientes referência: Açúcar, Xarope de Glicose, Leite Integral, Soro de Leite, Gordura Vegetal, Sal, Emulsificante Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos Alimentares, Estabilizante Lecetina de Soja. De igual qualidade ou superior à marca Embaré®		
36	30	Pacote	BALA CARAMELOS DE LEITE COM CHOCOLATE, 660g. Ingredientes referência: Açúcar, Xarope de Glicose, Leite Integral, Soro de Leite, Gordura Vegetal, Sal, Emulsificante Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos Alimentares, Cacau em pó e Estabilizante Lecetina de Soja. De igual qualidade ou superior às marcas Embaré®		
37	300	Pacote	BALA MASTIGAVÉL 500g - Bala Sabor Uva Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis, Corantes Artificiais Vermelho 40 e Indigotina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Menta Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis, Aromatizantes, Corantes Artificiais Indigotina e Tartrazina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Abacaxi Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis e Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Framboesa Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis e Corante Artificial Vermelho 40. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informação Nutricional Porção de 20g (4 unidades) Quantidade por Porção % VD () Valor Energético 82 kcal = 345 kJ 4 Carboidratos 19g 6 Sódio 5,1 mg 0 "Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar." % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. De igual qualidade ou superior às marcas Bala Chita®, SantaRita.		
38	150	Pcte	BALA TOFFE: 500 G. Bala fabricada com uma capa de caramelo e recheio de sabores variados como chocolate,trufas, morango, leite. Ingredientes referência: xarope de glucose, açúcar, leite condensado, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, gordura vegetal, massa de cacau, manteiga, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó, sal, manteiga de cacau, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléicointeresterificado, aromatizante. De igual qualidade ou	(3)	oria Julidica



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			superior à marca Arcor .		
39	6000	Kg	BANANA PRATA, 1ª qualidade, fruto médio (entre 13 e 16cm), limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
40	650	Kg	BATATA DOCE, 1ª qualidade, lavadas ou escovadas. Coloração da casca: branca, creme, rosada, roxa ou salmão. Sem defeitos graves (podridão, dano grave por praga, dano mecânico grave, defeito grave de formação, injúria grave e passado). O produto deve ter apresentação firme, inteiro, desprovido de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de insetos, larvas, parasitas, substâncias tóxicas ou nocivas. Para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização Coloração da polpa: branca ou amarelada. Peso médio por raiz deve ser de 400g.		
41	1500	Kg	BATATA INGLESA, 1ª qualidade, lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70 mm, sem defeitos graves (podridão, úmida, seca, coração oco ou negro) apresentando firme, inteiras, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de insetos, larvas, parasitas, substâncias tóxicas ou nocivas. Para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
42	400	Pacote	BATATA PALHA 100g a 140g, produzida com batatas selecionadas de primeira qualidade, sabor natural, livre de gorduras trans, sem qualquer tipo de adulterações ou contaminações. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. De igual qualidade ou superior à marca Yoki, Mabs, Mega Chips, Visconti, Suprema, Elma Chips.		
43	1000	Unidade	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE – 200 ML – De 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, em embalagem intacta que acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade. Ingredientes referência: Soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite integral e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, cacau em pó, sal, mistura de estabilizantes (celulose microcristalina, goma guar, carboximetilcelulose sódica e carragena), aromatizante e estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. De igual qualidade ou superior à marca Chocomil Cemil, Toddynho, Trevinho Kids.		
44	60	Kg	BERINJELA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	68/	oria viga



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

45	650	Kg	BETERRABA , 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão, mole, deformação, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças) sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
46	50	Unidade	BICARBONATO DE SÓDIO 150g, caixa ou sachê, 1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca K-Delícia, Ki-Flor.		
47	500	Pacote	principais devem ser farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, extrato de malte, açúcar invertido, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhorador de farinha protease (ins 1101 i). Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote. Pacotes de 350g/cada (3x1). De igual qualidade ou superior à marca Marilan®.		
48	1200	Pacote	BISCOITO TIPO MAIZENA 350g — Composição referência: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, sal, emulsificante lecitina de soja (ins 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (ins 223), aromatizante, melhorador de farinha protease (ins 1101i). Sem gorduras trans. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. Pacotes com 350g/cada (3X1). De igual qualidade ou superior à marca Marilan®.		
49	50	Pacote	BOMBOM - EMBALAGEM C/ 1 KG, ingredientes referência: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro em leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha-de-caju, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerolpolirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Alérgicos: contém castanha-de-caju, amendoim, derivados de leite, soja e trigo. Pode conter amêndoa, cevada, avelã, aveia, centeio e látex natural. Contém Lactose, contém glúten. Embalagem plástica, atóxica, deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior a marca Sonho de Valsa Lacta®.		
50	200	Unidade	BRÓCOLIS FRESCO, 1ª qualidade, variedade ramoso coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500 g. Podendo ser orgânico.	(%)	soria Juna



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

51	500	Unidade	BRÓCOLIS FRESCO CHINÊS , 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto		
31	300	Offidade	deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço		
			pesando entre 400 e 500 g. Podendo ser orgânico. CACAU EM PÓ, 200g – 100% cacau; sem adição de açúcares.		
52	50	Pacote	De igual qualidade ou superior à marca: Nestlé – Dois Frades.		
			CAFÉ EM PÓ - TIPO EXTRA FORTE - EMBALAGEM		
			SPACK, torrado e moído, tipo forte e encorpado, de moagem		
			fina, pacote de 500g com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do		
53	2000	Pacote	produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro		
			do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da		
			CNNPA. De igual qualidade ou superior à marca Três		
			Corações, Utam		
			CAFÉ EM PÓ – TIPO PREMIUM – EMBALAGEM SPACK,		
			torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, pacote de 500g com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC),		
			embalagem contendo identificação do produto, data de		
54	1500	Pacote	fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da		
			Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Grau de		
			intensidade 3. De igual qualidade ou superior à marca Três		
			Corações® Premium.		
			CAFÉ EM PÓ – TIPO TRADICIONAL – EMBALAGEM		
			SPACK , torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, pacote de 500g com selo / certificado de pureza e qualidade		
			(tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto,		
55	4000	Pacote	data de fabricação e prazo de validade, com registro do		
			Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da		
			CNNPA. De igual qualidade ou superior à marca Três		
			Corações, Utam		
			CAIXA DE BOM-BOM 250g a 251g, produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos,		
56	200	Caixa	recobertos por uma camada de chocolate, que contenha pastilhas		
			crocantes de chocolate coloridas. De igual qualidade ou superior à		
			marca: Nestlé, Lacta ou Garoto.		
			CALDO DE GALINHA , gramatura aproximada de 57 g. Composição referência: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, cúrcuma,		
			salsa, páprica, pimenta-preta, cominho, alho, concentrado natural de		
			cebola, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato de sódio,		
57	50	Unidade	inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes e corante		
			caramelo III. Não contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do		
			Ministério da Saúde. Embalagem com 6 cubos. De igual qualidade ou		
			superior à marca Knorr , Maggi		
			CANELA EM CASCA 70g, especiaria de primeira qualidade, cascas de tranca de canala de Índia, com adultorações e conteminações de		
58	60	Unidade	do tronco de canela da India, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela		
		Silidado	nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, número		aria
			do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, Kl-	(3)	soria Vuri



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			FLOR®, Kitano®.	
59	60	Unidade	CANELA EM PÓ 100g especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da Índia moída, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie, pó fino e homogêneo, na cor marrom claro, com cheiro e sabor característicos. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.	
60	400	Pacote	CANJICA AMARELA 500g, 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Yoki.	
61	300	Pacote	CANJICA BRANCA 500g, 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Yoki.	
62	400	Pacote	CANJIQUINHA 500g, de milho amarelo, tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parsitas, larvas e sujidades. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Acondicionada em embalagem transparente atóxica transparente, com identificação, ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki.	
63	300	Kg	CARÁ, 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachaduras, danos mecânicos, murchas, injurias por pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e qualquer outra forma de contaminações. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	
64	2000	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve ser moída limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentar-se com aspecto próprio (vermelho vivo e sem presença excessiva de pontos esbranquiçados que indicam excesso de tecido gorduroso e pelancas), não amolecida e nem pegajosa, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de	oria



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:	**	

			vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA , Friboi	
65	2000	Kg	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (Chã de dentro/ Coxão mole), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 2% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (vermelho vivo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedaço ou picada em cubos. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas DCA, Friboi	
66	600	Kg	CARNE BOVINA MÚSCULO PICADA EM CUBOS, embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 2% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (vermelho vivo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar	a oria Suria



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

	1	I			
			congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA, Friboi CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO (Pernil		
67	3000	Kg	Traseiro), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 3,5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedaço ou picada em cubos. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA , Friboi		
68	900	Kg	CEBOLA BRANCA CABEÇA, 1ª qualidade, bulbo de tamanho médio, com características íntegras, livres de insetos, larvas, parasitas, sujidades e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
69	600	Maço	CEBOLINHA , de primeira qualidade, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço com 100 g. Podendo ser orgânico.		
70	100	Kg	CENOURA BRANCA (BAROA/MANDIOQUINHA SALSA), 1ª qualidade, grupo raiz na cor amarelo intenso e formato cilíndrico, classe 09 subclasse 4, com aproximadamente maior 40 a 50mm de diâmetro, com raiz com tamanho maior que 120 e menor que 180mm, sem defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimento graves ou danos mecânicos, tipo extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		_
71	700	Kg	CENOURA VERMELHA, 1ª qualidade, classe entre 18 a 22 cm, categoria extra, grupo Brasília, escovadas, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânico, podridão úmida ou seca, murchas, mofo, injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser	1586	soria Juga



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
72	300	Unidade	CHÁ MATE 250g, caixa ou sache, contendo folhas e talos de erva mate tostada, identificação do produto, marca do fabricante, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA e 27/10 ANVS/MS. De igual qualidade ou superior à marca Leão®		
73	100	Pacote	CHOCOLATE GRANULADO, EMBALAGEM 500g, ingredientes: Açúcar, amido, cacau em pó, glicose em pó, óleo vegetal, emulsificante lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural e sal. Não contém glúten. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia, Dori, Ki-Kakau.		
74	600	Kg	CHUCHU , 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, lavado ou escovado, coloração uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológico. O produto deverá ser entregue em ótimas. Podendo ser orgânico.		
75	200	Pacote	COCO RALADO 100G, sem adição de açúcares, baixo teor de gordura, sem aditivo, em espessura fina, com parte dos componentes do endosperma do fruto, sãos e maduros, sem cheiro ou ranço, embalagem plástica atóxica transparente. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina®, Copra.		
76	300	Unidade	COLORÍFICO 40g, fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológico). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®, Pirata, Amil.		
77	50	Unidade	CORANTE LÍQUIDO ALIMENTÍCIO COMESTÍVEL ANILINA 10ml – vários sabores. Composição: Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro. Cores em Linha: Amarelo gema, Amarelo, Laranja, Vermelho, Vermelho Bordô, Marrom, Azul, Verde, Rosa, Caramelo, Preto, Azul Turqueza, Marfim, Pink, Roxo, Salmão, Verde Limão, Verde Mar, Verde Oliva e Violeta. Não Contém Glúten. De igual qualidade ou superior às marcas Arcolor, Mix, Fab!		
78	2000	Kg	COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO, embalada a vácuo, picada, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentarse com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da) SSC	a oria Julia



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:	**	

			embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedaço ou serrada. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca		
79	500	Maço	COUVE, hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade, limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O molho de couve deve conter 4 folhas grandes. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
80	300	Unidade	COUVE-FLOR, 1ª qualidade, cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210 mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
81	2600	Kg	COXA DE FRANGO CONGELADO, sem tempero, com adição de água no máximo de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o desgelo consistência firme, compacta e coloração amarelo-pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Avivar, Sadia, Seara, Perdigão, Aurora, Belavida, Pif Paf.		
82	20	Pacote	CRAVO DA INDIA 15g, especiarias de primeira qualidade, flores de cravo da Índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.		
83	400	Unidade	CREME DE LEITE 200g - caixa, com 17% de gordura, contendo identificação do produto com data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura. De igual qualidade ou superior às marcas Camponesa®; Cemil®, Nestlê, Piracanjuba, Itambé.		
84	400	Lata	EXTRATO DE TOMATE 850g , 100% natural, preparado com frutos maduros e sãos, sem pele, sem semente, classe simples concentrado, substância seco, sem aromatizantes, corantes e conservadores artificiais, que tenha na composição tomate açúcar e sal, 1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie. Lata sem amassados, estufamento, estragos e ferrugem, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou	(2)	soria Ju



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			superior à marca Elefante®.		
85	200	Pacote	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 500g, grupo seco, subgrupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosas, parasitas e larvar, sem fermentação ou ranço, sem bolores e leveduras, embalagem plástica atóxica transparente, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem de constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Amafil, Yoki, Codil.		
86	200	Pacote	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS 1 Kg, torrada com flocos crocantes, produzida a partir de matérias primas de 1ª qualidade, isenta de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmida ou rançosa, sem adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Amafil, Yoki, Codil.		
87	1800	Unidade	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1 Kg, de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, grãos sadios, isentos de matérias terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações. Excelente para preparar mingaus, papas, bolos, tortas. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, a data fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Vilma®, Dona Benta®, Moinho Sul Mineiro, Santo Grano.		
88	800	Unidade	FARINIHA DE TRIGO INTEGRAL SEM FERMENTO 1 Kg, de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir da moagem de todo o grão de trigo, moagem fina, isenta de matérias terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações. Deve possuir o mínimo de 3,5g de fibra alimentar por porção de 50g (½ xicara de chá). Excelente para preparar massas. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, a data fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Dona Benta®, Moinho Sul Mineiro.		
89	4000	Pacote	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 – 1 Kg, excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, isento de adulterações ou contaminações, embalagem plástica atóxica. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, a classificação, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Codil®, Dandão®, Capitólio Ouro.		
90	500	Pacote	FEIJÃO PRETO TIPO 1 – 1 Kg , excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade tipo 1, novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a	(2)	soria ver



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			contar do data da entrara. Na embalarera deviara caratar as	1	
			contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, a classificação, tabela nutricional, data de fabricação,		
			validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas		
			Codil®, Dandão®, Capitólio Ouro.		
			FERMENTO BIOLÓGICO SECO – UNIDADE COM 10g, instantâneo,		
			excelente qualidade, formado por saccharomycescerevisiae.		
0.4	000	Liberal and a	Recomendado para uso no preparo de pães e produtos de confeitaria.		
91	600	Unidade	O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da		
			data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca		
			Fleischmann® Dona Benta®, Dr Oetker®.		
			FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250g, de excelente qualidade,		
			formado por substâncias químicas que por influência do calor e ou		
			umidade expande a massa, com carbonato de cálcio e fosfato		
92	500	Unidade	monocálcico. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar		
			da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres		
			obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Pó Royal®		
			Santa Amália®, Yoki®, Fleishmann. FÍGADO BOVINO, embalado a vácuo, excelente qualidade,		
			cortes de acordo com o pedido, deve ser de origem certificada,		
			o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve		
			ser acompanhado por médico veterinário e possuir a		
			certificação do IMA ou SIF. Deve estar limpo, sem pelancas,		
			não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se		
			com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor,		
			cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais		
			de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação		
			da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e		
93	200	Kg	qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou		
			encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação		
			Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura.		
			Poderá ser entregue congelado ou resfriado, desde que,		
			quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento		
			após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de		
			validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual		
			poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os		
			dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca De		
			igual qualidade ou superior às marcas DCA , Friboi		
			FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO sem tempero,		
			desossado, sem pele, com adição de água no máximo de 8%,		
			aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem		
			mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		
94	2500	Kg	Apresentar após o desgelo consistência firme e compacta coloração		
34	2300	i vy	amarela pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem		
			plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote,		
			data de fabricação e validade, ingredientes, modo de		
			conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às		
			marcas Avivar, Sadia, Perdigão, Seara, Aurora, Belavida, Pif Paf. FILÉ DE PEIXE, filé tipo tilápia, de primeira qualidade, limpo sem		
95	200	Kg	couro, escamas e espinhas, apresentando carne firme, elástica, cor		
93	200	l Ny	branca e odor característico, fatiadas de 120 g em média, congelado		oria./
<u></u>	ı	I	The state of the s	(3)	The same of the sa



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		\neg

	1		1 4000 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	T	1
			a 12°C negativos, interfoliada, acondicionada em embalagem plástica		
			atóxica, a vácuo, e deve conter a espécie do produto, data da		
			embalagem, validade e peso isentos de aditivos ou substâncias		
			estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo que alterem		
			suas características naturais (física, químicas e organolépticas),		
			registrando junto ao SIF ou IMA. Validade mínima de 06 (seis)		
			meses, a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior		
			às marcas Costa Sul®, Leardini®, Frigolemos, Zaltana.		
			FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE		
			SEGUIMENTO – 800g, INDICADA PARA CRIANÇAS COM IDADE		
			MAIOR OU IGUAL A 10 MESES, deve possuir em sua composição		
			leite em pó parcialmente desnatado, proteína do soro do leite,		
			prebióticos (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), óleo		
			de peixe fonte do ácido graxo docosa- hexaenoico (DHA), ácido		
96	200	Lata	araquidônico (ARA), em uma porção de 35g deve conter pelo menos		
	200	Lata	4,9g de proteínas, 18,55g de carboidratos,7,35g de gorduras totais,		
			1,89g de fibras totais, 159,95Kcal de energia disponível, 177,45mcg		
			de retinol (vit. A), 35mg de ácido ascórbico (vit. C), 179,55mg de		
			cálcio, 2,87mg de ferro, 2,38mg de zinco. Não deve possuir corantes		
			artificiais, flavolizantes artificiais e gorduras trans. De igual qualidade		
			ou superior às marcas Aptamil Premium + 3®; Aptanutri.		
			FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DESTINADA A		
			NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS (ALERGIA À		
			PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE) -		
			400g , indicada para crianças alergia à proteína do leite e restrição no		
			consumo de lactose, proteína do soro do leite extensamente		
0.7			hidrolizada, em uma porção de 35g deve conter pelo menos 4,9g de		
97	100	Lata	proteínas, 18,55g de carboidratos, 9,45g de gorduras totais,		
			180,25Kcal de energia disponível, 141,75mcg de retinol (vit. A),		
			22,75mg de ácido ascórbico (vit. C), 136,5mg de cálcio, 2,1mg de		
			ferro, 1,36mg de zinco. Não deve possuir lactose, galactose, corantes		
			artificiais, flavolizantes artificiais e gorduras trans. De igual qualidade		
			ou superior às marcas PregominPepti ®.		
			FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES A		
			PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA - 400g, em pó para diluição, à		
			base de leite de vaca, utilizado para lactentes sadios, conforme RDC		
			nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de		
98	50	Lata	lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico com		
			identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor		
			nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade		
			mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. De igual		
			qualidade ou superior a marca Nan 2 Nestle®.		
			FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES ATÉ O SEXTO MÊS DE		
			VIDA - 400g, em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado		
			para lactentes sadios, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 -		
			ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou		
99	50	Lata	embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem		
	30	Lata	(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de		
			fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar		
			da data de entrega. De igual qualidade ou superior a marca Nan 1		
			Nestle®.		
100	100	Kg	FRANGO INTEIRO, excelente qualidade, aspecto, cor e cheiro		oria Ju
		. 5	, 4,,	(\$)	12



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		1			
			próprio, não pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ter consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas Avivar®, Pif Paf®, Sadia®, Seara, Perdigão, Aurora.		
101	300	Pacote	FUBÁ DE CANJICA ARTESANAL 1 Kg, produzido com canjica selecionada e de excelente qualidade, pó fino, cor amarelo claro, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de pragas, adulterações ou contaminações. Excelente para a confecção de broas, mingaus, pudins e bolos. 100% natural, livre de corantes e conservadores. Deve apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior à marca Berangola®.		
102	350	Pacote	FUBÁ MIMOSO 1 Kg, produzido com milho selecionado e de excelente qualidade, cor amarelo claro, submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de pragas, adulterações ou contaminações. Excelente para a confecção de broas, mingaus, pudins e bolos. Ideal para empanar. 100% natural, livre de corantes e conservadores. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica, transparente e atóxica, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Pachá®, Yoki.		
103	450	Unidade	GÁS DE COZINHA - GLP, botijão com 13 Kg – sem vasilhame		
104	300	Unidade	GELATINA EM PÓ 25g, sabores variados. Embalagem do produto deve constar, os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Ingredientes referência: Açúcar, gelatina, vitamina C, reguladores de acidez: citrato de sódio e ácido fumúrico, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante e corantes: vermelho 40 e amarelo crepúsculo FCF. De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker®, Royal®, Apti		
105	200	Unidade	GELATINA EM PÓ DIET 12g, sabor variados, caixa, contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Ingredientes referência: Gelatina, maltodextrina, reguladores de acidez: ácido fumúrico e citrato de sódio, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante e corantes: vermelho 40 e amarelo crepúsculo FCF. De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker® zero açúcar, Royal® zero açúcar, Apti, Aptiva.		
106	150	Unidade	GELATINA EM PÓ SEM SABOR E INCOLOR 24g (2 envelopes individuais com 12g cada), gelatina pura em pó, não deve possuir aditivos químicos nem outros contaminantes. Embalagem plástica contendo 24g do produto, dividida em dois envelopes de 12g cada.	(2)	soria Ju



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

	ı		Deve agreement and the democratic defects of the control of the of the co		
			Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da		
			entrega. Devem constar na embalagem os ingredientes, tabela		
			nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Ingrediente: gelatina comestível. De igual qualidade ou superior às		
			marcas Dr. Oetker®, Royal®, Apti.		
			GELO EM CUBOS, embalagem com 10 KG. Embalagem		
107	E0	Unidada			
107	50	Unidade	plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior		
			à marca Fresh Ice.		
400	50		GELO EM CUBOS, embalagem com 4 KG. Embalagem		
108	50	Unidade	plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior		
			à marca Fresh Ice.		
			GERGELIM BRANCO 180g, sementes oleaginosas in natura	1	
			extraídas da herbácea Sesamumindicum. Deve apresentar		
			características típicas do produto (cor, odor e aspecto). Deve ser		
			apresentado em embalagem plástica atóxica transparente, sem	1	
109	50	Unidade	adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais		
			estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da	1	
			entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. De		
			igual qualidade ou superior à marca Jasmine, Sésamo Real, Terra		
			Vitta.	1	
			GOIABA, de primeira qualidade, casca íntegra, sem deterioração,		
			isenta de manchas e perfurações, livres de fungos, tamanho médio a	1	
110	900	Kg	grande. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles. O		
			produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.		
			Podendo ser orgânico.	1	
			HORTELÃ, de primeira qualidade, fresca, folhas verdes, interinas,		
			com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme,		
111	200	Maço	turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Livre de		
			sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em ótimas	1	
			condições de utilização. Maço com 100 g. Podendo ser orgânico.		
			INHAME, 1ª qualidade, tipo extra, raiz carnuda e grossa, in natura,	1	
			limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos,	1	
112	300	Kg	mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. O	1	
	000	119	produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.	1	
			Podendo ser orgânico.	1	
			JILÓ, produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos,		
			suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos	1	
113	50	Kg	da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão	1	
			permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve ser	1	
			entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
			LARANJA PERA RIO, 1ª qualidade, separada por lotes		
			homogêneos, coloração C2, classe 106. Com peso médio unitário		
			entre 150 e 200 g, categoria extra, fresco, limpo, amadurecimento		
			intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de		
114	40000	IZ :-	maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e		
• • •	12000	Kg	a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de		
			sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos		
			estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar		$\overline{}$
			murchidão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de	19	oria Ju
	<u> </u>		biologica. O produto deve sei entregue eni otinias condições de	(8)	18



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		1	utilização Dodondo cor orgânico		
	-		utilização. Podendo ser orgânico.	_	
			LEITE CONDENSADO INTEGRAL 395g, embalagem contendo		
445	200	l liniale ale	identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/		
115	300	Unidade	registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da		
			CNNPA. De igual qualidade ou superior às marcas Camponesa®;		
			Cemil®; Itambé; Piracanjuba. LEITE DE COCO 200ml, produto obtido de leite de coco,	 	
			pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, cor, aroma e		
			odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem de		
			vidro ou treta pack, com identificação dos ingredientes, valor		
116	150	Unidade	nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de		
		Omadao	sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6		
			meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às		
			marcas Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina®.		
			LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA UHT, 1ª qualidade,		
			não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou		
			sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e		
117	1000	Litros	validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA		
		2.100	ou SIF. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou		
			superior às marcas Itambé®, Camponesa®, Cemil®, Piracanjuba,		
			Italac, Quatá, Parmalat, Paulista.		
			LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT, 1ª qualidade, não		
			deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou		
			sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e		
118			validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA		
110	1000	Litros	ou SIF. Validade mínima de 02 (dois) meses, a contar da data de		
	0	LIUOS	entrega. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou		
			superior às marcas Itambé®, Camponesa®, Cemil®, Piracanjuba,		
			Italac, Quatá, Parmalat, Paulista.		
			LEITE DE VACA ISENTO DE LACTOSE, 1ª qualidade, zero por		
			cento de lactose, ideal para o consumo de pessoas intolerantes à		
			lactose, não deve apresentar qualquer adulteração na sua		
			composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data		
119	600	Litros	de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 02 (dois) meses, a		
119	000	Litros	contar da data de entrega. Abertura através de tampa de rosca. De		
			igual qualidade ou superior às marcas Piracanjuba Zero Lactose® ;		
			Camponesa Zero Lactose®; Cemil Zero Lactose®, Itambé Zero		
			Lactose, Italac Zero Lactose, Quatá Zero Lactose, Parmalat Zero		
			Lactose, Paulista Zero Lactose.		
			LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 750g, fortificado com ferro		
			e vitamina A, C e D, 1ª qualidade, sem quaisquer adulterações na sua		
			composição ou sensorial, na embalagem deverá constar a data de		
120	200	Unidade	fabricação, validade e número do lote, lata ou sachê. Possuir		
-			certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a		
			contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas		
			Camponesa, Itambé, Aurora, Nestlê.		
			LIMÃO TAHITI, 1ª qualidade, separada por lotes homogêneos,		
			coloração C3, classe 53, categoria extra, fresco, limpo, coloração		
121	400	Kg	uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita		
		1.9	suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições	15	
			adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica,	/6	soria Vi
				(%)	12/



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			Lincoln manaita lamaa a samaa adamba adamba barrantisia	1	
			insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física,		
			mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas		
			condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
122	400	Kg	LINGÜIÇA DE CARNE SUÍNA, embalada a vácuo, apresentação tradicional, excelente qualidade. Deve ser feita com cortes nobres (lombo), 100% carne suína, sem excesso de toucinho e tecidos gordurosos, o teor de gorduras totais não deve exceder mais que 10g por 100g do produto, deve possuir a certificação do IMA ou SIF. Apresentar- se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca PifPafLingüiça de Lombo®, Sadia, Perdigão, Aurora		
123	100	Pacote	LOURO EM FOLHA 5g, folha desidratada, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Cor parda e cheiro fortemente aromático característico. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.		
124	3500	Kg	MAÇA TIPO GALLA, 1ª qualidade, separados por lotes homogêneos tipo Galla, categoria extra,cor vermelha, tamanho 135, isentas de cortiças, lesões e cicatrizes, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
125	200	Pacote	MACARRÃO CORTADO COLORIDO 500g (massas cortadas tipo parafuso, penne, rigatoni, caracol, fafalle, pai nosso, etc), de 1ª qualidade produzido com farinha de trigo especial de sêmola, massa sem ovos, com pelo menos três cores, com extrato de beterraba, cenoura e espinafre, sem corantes artificiais, isento de sujidades e parasitas, sem sinais de fermentação ou rancificação, embalagem plástica transparente atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Vilma Parafuso Tricolor®, Santa Amália Parafuso Tricolor®. (Outras variedades de corte de massas coloridas).		
126	1000	Pacote	MACARRÃO CORTADO MASSA DE SÊMOLA 500g (massas cortadas tipo parafuso, penne, rigatoni, caracol, fafalle, pai nosso, etc), de 1ª qualidade produzido com farinha de trigo especial de		oria Ju



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser	Г	
			naturais, isento de sujidades e parasitas, sem sinais de fermentação ou rancificação, embalagem plástica transparente atóxica. Deve		
			apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.	1	
			Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional a		
			data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou		
			superior às marcas Vilma Sêmola®, Santa Amália®. (Outras		
			variedades de corte de massas de sêmola)		
			MACARRAO ESPAGUETE SÊMOLA Nº 8 - 1Kg, de 1ª qualidade,		
			cor amarela, produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou		
			semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isentos de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa,		
127		Pacote	embalagem plástica transparente atóxica. Deve apresentar validade		
121	700		mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem		
			devem constar os ingredientes, tabela nutricional a data de		
			fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior		
			às marcas Vilma Sêmola®, Santa Amália Sêmola®.		
			MACARRÃO FURADO Nº 02 - 1Kg, de 1º qualidade, cor amarela,		
			produzido com farinha de trigo especial, se possuir corantes devem		
			ser naturais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou		
128	200	Pacote	rançosa, embalagem plástica transparente atóxica, na embalagem		
			deve constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação,		
			validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca		
			Santa Terezinha®. MACARRÃO PARA LASANHA 500g, com farinha de trigo especial		
			de sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem		
			ser naturais, isentos de sujidades e parasitas, não fermentada ou		
			rançosa, embalagem atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12		
129	300	Unidade	meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os		
		Unidade	ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e		
			número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Vilma		
			Lasanha Massa de Sêmola®, Santa Amália Lasanha Massa de		
			Sêmola®.		
			MAIONESE TRADICIONAL 500g. Contendo identificação do produto,		
130			data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade		
130	400	Unidade	ou superior às marcas Hellman's®, Arisco, Heinz, Hemmer, Vigor,		
			Quero, Liza		
			MAMÃO FORMOSA, 1ª qualidade, categoria extra, classe 800 (800g		
			a 1Kg - tamanho médio), sem defeitos graves (amassado, queimado		
			de sol, podridão, manchas ou danos de qualquer espécie), com		
			características íntegras, fresco, limpo, amadurecimento intermediário		
			("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação tal		
131	3500	Kg	que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a		
			conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor		
			e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve		
			apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.		
			O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.	,	
			Podendo ser orgânico.		
422			MANDIOCA DESCASCADA, 1ª qualidade, massa branca, carnuda e		
132	500	Kg	grossa, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade,	10	oria Ju
				181	161



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		1			
			defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimento, danos mecânicos, parasitas, larvas		
			e corpos estranhos aderidos à superfície. O produto deve ser		
			entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
			MANGA TOMMY, 1ª qualidade, deve estar firme e suculenta, pesar		
			em torno de 460 g, sem defeitos graves (amassadas, queimado de		
			sol, podridão, rachadas, manchadas, meladas ou danos de qualquer		
			espécie), com características íntegras, fresco, limpo,		
			amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme		
133	3000	Kg	apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a		
			manipulação, o transporte e a conservação, em condições		
			adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie,		
			isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos		
			aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em		
			ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
			MANJERICÃO DESIDRATADO 6g , folhas de manjericão desidratado, envelope com 6 g, sem adulterações e contaminações		
			de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela		
134	120	Unidade	nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e		
		Officació	número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-		
			Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.		
			MANTEIGA DE LEITE COM SAL 200g a 250g, confeccionada com		
			creme de leite e sal, sem aditivos (conservadores, corantes e		
			flavorizantes), a matéria prima deve ser oriunda de vacas leiteiras		
			devidamente vacinadas e com acompanhamento rotineiro por médico		
			veterinário. O produto deve ser apresentado em embalagem		
135		Unidade	adequada e devidamente rotulado. Isento de contaminações e		
			qualquer adulteração das características típicas do produto. O		
			produto deve possuir validade mínima de um mês a contar da data de entrega. O produto deve possuir certificação sanitária emitida		
			pelo SIM, IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior à Itambé ,		
			Camponesa, Puro Sabor, Sabores da Roça		
			MARACUJÁ AZEDO, 1ª qualidade, com casca brilhante, lisa, firme,		
			sem rachaduras ou manchas. Fruto de tamanho médio, coloração		
			uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau		
136	1000	Kg	de maturação para consumo imediato, isento de sujidades, insetos,		
130	1000	ı vy	parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.		
			Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou		
			biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de		
			utilização. Podendo ser orgânico. MARGARINA CREMOSA COM SAL 500g, industrializada de 1ª		
			qualidade, pelo menos 75% de lipídeos, não deve conter gordura		
			trans. Conservado sob resfriamento, sem sinal de rancificação, isento		
			de quaisquer adulterações ou contaminações. Deve apresentar		
137	2000	والوامل ا	validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na		
	2000	Unidade	embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de		
			fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou		
			superior às marcas Margarina Delícia®, Margarina Doriana®,		
			Margarina Qualy®.		
			MASSA PARA BOLO DIET (zero açúcar) 340g, vários	1	
138	50	Unidade	sabores, mistura em pó para o preparo de bolos diet para	,	oria./
			dietas com ingestão controlada de açucares, sendo necessário	(8)	2
				(3)) <u>e</u> j



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			apenas adicionar água e ovos. Na embalagem deve constar os		
			ingredientes, tabela nutricional, as datas de fabricação e		
			validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à		
			marca Vilma Zero Açúcar®		
139	5500	Kg	MELANCIA REDONDA , 1ª qualidade, categoria extra graúda, separada por lotes homogêneos, pesando entre 11 a 12 Kg a unidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
140	1000	Unidade	MELÃO AMARELO , 1ª qualidade, fruto ovalado de cor amarela, fresco, intacto, limpo, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados, infestação fungica, ocos, danos físicos, presença de brocas e ou outras pragas) sem deformações, isento de odores não característicos, isento de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico		
141	3000	Kg	MEXERICA PONKAN, 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com característica íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação, maturação intermediária ("de vez"), em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
142	2000	Pcte	MILHO PARA PIPOCA 500g, 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológico). Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Yoki®, KI-FLOR®, Pachá®, Codil.		
143	400	Unidade	MILHO VERDE EM CONSERVA 170g, grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido (salmoura), sem conservadores, livre de impurezas, acondicionados em embalagem (lata, sachê, longa vida, vidro) com 170 g (peso líquido), com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. De igual qualidade ou superior às marcas Goiás Verde®, Predilecta®, Jussara®, Minas +, Fugini, Quero, Knorr, Predilecta, Olé		
144	100	Unidade	MILHO VERDE EM CONSERVA 2Kg, grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido (salmoura), livre de impurezas, acondicionados em embalagem (balde ou lata) com 2 Kg (peso líquido), com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. De igual qualidade ou superior às marcas Goiás Verde®, Predilecta®, Jussara®, Minas +, Quero,	69	soria Juga



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			Predilecta, Olé	
145	5000	Unidade	MILHO VERDE IN NATURA, fruto de tamanho médio na palha verde, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	
146	700	Kg	MORANGA HIBRÍDA, 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injúrias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	
147	10.000	Unidade	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ml , 1ª qualidade, 0% de gorduras trans, rico em vitamina E. Sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Soya® , Liza® , ABC® .	
148	300	Pcte	OREGANO DESIDRATADO 30g, erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.	
149	3000	Dúzia	OVOS BRANCOS, de galinha, fresco, grandes (50 g), 1ª qualidade, cascas porosas, sem rachaduras, sem estragos, isentos de sujidades (terra, sangue, fezes), parasitas ou larvas, não deve apresentar qualquer dano de ordem física, mecânica ou biológica. Proveniente de avicultor com inspeção oficial. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar do ato de entrega. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização.	
150	200	Pacote	PÃO DE FORMA 450g a 480g, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, óleo vegetal de soja, sal, glúten, vinagre, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservantes: propionato de cálcio e sorbato de potássio, melhorador de farinha: ácido ascórbico; os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deve constar na embalagem	oria Ju



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e		
			validade e número do lote. Deve apresentar data de validade		
			mínima de sete dias. De igual qualidade ou superior à marca:		
			Delícias do trigo®, Pullman, PanVit.		
			PÃO DE FORMA INTEGRAL, produzido com farinha de trigo		
			integral (100% da farinha), os seus ingredientes devem ser de		
			, ,		
			excelente qualidade, embalagem de 380g (tamanho mínimo),		
			rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e		
			textura típicos. Não deve possuir em sua composição derivados		
			de leite ou ovos, sendo aceitos somente resíduos. Isento de		
			qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve		
151	500	Pacote	apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção		
			deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. NÃO		
			DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS NA SUA		
			COMPOSIÇÃO. Deve atender as especificações técnicas da		
			RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Devem constar na		
			embalagem todos os dizeres obrigatórios. Deve apresentar		
			validade mínima de sete dias a contar da data de entrega. De		
			igual qualidade ou superior à marca Nutrella 100% natural®		
			PEPINO COMUM/CAIPIRA, 1ª qualidade,, aproximadamente de 15 a		
			20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos,		
152	200	Kg	desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol,		
			passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em		
			ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico		
153	5000	Unidade	PICOLÉ DE FRUTA - 50g a 55g - sabores variados. De igual		
		Omaaao	qualidade ou superior às marcas Quatro Estações ou Dubetto .		
			PIMENTA DO REINO MOÍDA 100g. Na embalagem deve conter		
154	30	Pacote	ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data		
			de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, K-Delícia.		
			PIMENTÃO VERDE, 1ª qualidade, fruto fresco de tamanho médio,		
			com características íntegras, verde, limpo, isento de sujidades,		
			insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície		
155	100	Kg	externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de		
			origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue		
			em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
			POLVILHO AZEDO 1 KG, produto amiláceo extraído das		
			raízes de mandioca (Manihotutilissima), de 1ª qualidade, pelo		
			menos 80% de amido, isentos de matérias terrosa, parasitos ou		
			larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou		
			ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente		
156	1000	Pacote	para biscoitos e pão de queijo. Deve apresentar validade		
			mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na		
			embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De		
			igual qualidade ou superior às marcas Amafil®, Caribé®,		
			Santo Grano		
			POLVILHO DOCE 1 KG, produto amiláceo extraído das raízes		
157	500	Pacote	de mandioca (Manihotutilissima), de 1ª qualidade, pelo menos	4	
131	300	Facule	80% de amido, isentos de matérias terrosa, parasitos ou larvas,	,	oria /
			1 00 /0 de amido, isentos de materias terrosa, parasitos ou larvas,	6	SOLIE OF
				18/	12:1



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		1	<i>t</i>	,	
			em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para		
			biscoitos e pão de queijo. Deve apresentar validade mínima de		
			3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem		
			constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou		
			superior às marcas Amafil®, Caribé®, Santo Grano		
			PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA 200g, produzida a partir		
			de grãos de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo		
			de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter		
158		Unidade	nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer		
130	20	Offidade	tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá		
			apresentar sinais de violação e devem constar todos os dizeres		
			obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca Kallas		
			Natural Fina		
			QUEIJO FRESCO, produzido com ingredientes de 1ª		
			qualidade, apresentando consistência firme, cor branca, odor		
			característico, levemente salgado, não deve apresentar		
			qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, nem		
159	200	Kg	sinal de congelamento ou descongelamento, na embalagem		
			deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes,		
			tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual		
			qualidade ou superior Curral de Minas, Porto Alegre, Tirolez,		
			Frimesa.		
			QUEIJO MINAS MEIA CURA , embalado a vácuo, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor		
			creme, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar		
400		17	quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial, nem sinal de		
160	200	Kg	congelamento ou descongelamento, na embalagem devem constar o		
			lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional.		
			Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou		
	-		superiorCurral de Minas, Porto Alegre, Tirolez, Frimesa QUEIJO TIPO MUÇARELA, produzido com ingredientes de 1ª		
			qualidade, apresentando consistência firme, cor homogênea de		
			branca a creme claro, odor característico, levemente salgado,		
			embalagem tipo crayovac, não deve apresentar quaisquer		
161	600	Kg	adulterações na sua composição ou sensorial sem sinal de		
		1.5	congelamento e descongelamento, na embalagem devem constar o		
			lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às		
			marcasSadia, Perdigão, Aurora, Da Nata, Camponesa, Curral de		
			Minas, Du Bom.		
			QUIABO, fruto fresco, de 1ª qualidade, grupo cilíndrico ou quinado,		
			tamanho médio (9 a 12cm – classe 9), sem defeitosgraves (podridão,		
162	300	Kg	murchidão, danos profundos, infestaçãopor pragas), defeitos leves (danos superficiais, manchas,pedúnculo comprido, tortuosidade) não		
		1.9	devem ultrapassar15% do total solicitado. O produto deve ser		
			entregue emótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
163		Unidade	RAPADURA MINEIRA 1 KG, feita a partir de ingredientes naturais da	18	
103	100	Unilualit	cana de açúcar, sem glúten, isento de impurezas e umidade,	/3	soria Viji
				18/	121



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			acondicionado em embalagem plástica transparente, íntegra, atóxica,		
			resistente, vedada e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, quantidade do produto, número do lote, data de embalagem/fabricação, validade e demais dizeres obrigatórios. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De		
			igual qualidade ou superior à marca Doces H&M ®.		
164	800	Unidade	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 2L, composição referência: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e edulcorante sucralose, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Coca-Cola®		
			REFRIGERANTE DE EXTRATO DE GUARANÁ 2L,		
165	500	Unidade	composição referência de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio. Aromatizante e corante caramelo IV. De igual qualidade ou superior às marcas Guaraná Antártica® , Kuat		
166	500	Unidade	REFRIGERANTE DE LARANJA 2L, deve conter no mínimo 4% (quatro por cento) de suco de laranja puro. Ingredientes referência: água gaseificada, sucos concentrados de laranja e limão, vitamina c, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, aromatizante, sequestrantes hexametafosfato de sódio e edta cálcio dissódico, edulcorantes ciclamato de sódio e sacarina de sódio, benzoato de sódio e sorbato de potássio, corante artificial amarelo crepúsculo FCF. Acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Fanta laranja®		
167	300	Unidade	REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE COLA 600 ml – valor energético 0 Kcal. Ingredientes referência: àguagaseficada, extrato de noz de cola, cafeína,	(soria V



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			aroma natural , corante caramelo iv , acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27 mg), acesulfame de		
			potássio(15 mg) e aspartame (12 mg) por 100ml, conservador		
			benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódiocomposto,		
			isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou		
			contaminação, sem adição de açúcares, acondicionado em		
			PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima		
			de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei		
			Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e		
			número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas:		
			Coca-cola Zero®.		
			REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE		
168	100	Unidade	GUARANA, 600 ml. De igual qualidade ou superior às marcas		
			Guaraná Antártica®		
			REPOLHO ROXO, 1ª qualidade, categoria extra, grupo roxo, com		
			formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1		
169			as 1,5 Kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas		
103	200	Kg	ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer		
			lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser		
			entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
			REPOLHO VERDE, 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde		
			(branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 as 1,5 Kg), sem defeitos graves (podridão,		
470	400	IZ.	rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais,		
170	400	Kg	substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve		
			apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.		
			O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.		
			Podendo ser orgânico. ROSQUINHAS SABOR LEITE 350g. Deve conter farinha de		
			trigo enriquecida com ferro e ácido		
			fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, amido		
			de		
			milho (bacillus thuringiensis, streptomycesviridochromogenes,		
			agrobacteriumtumefaciens e zeamays), sal, fermentos		
474	400	D (químicos:		
171	100	Pacote	bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato		
			ácido de sódio, aromatizante (contém milho transgênico bacillus		
			thuringiensis, streptomycesviridochromogenes, agrobacterium		
			tumefaciens e zeamays) e emulsificante lecitina de soja		
			(agrobacteriumsp, agroéacteriumtumefaciens,		
			streptomycesviridochromogenes e bacillus thuringiensis). De		
			igual qualidade ou superior às marcas Mabel®		
			SAL REFINADO IODADO 1Kg, com granulação uniforme e cristais		
172		Pcte	brancos, com o mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo de 15 mg de iodo		
112	300		por quilo, de acordo com Legislação Federal Específica, sem	,	oria./
			impurezas, adulterações e contaminações de qualquer espécie,	(3)	THE THE
U	L. Carlotte and Car			101	161



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			ambalanan ulfatia. A ambalanan darrat aratan artan		
			embalagem plástica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas Sal Moc®, Só Sal®, União, Cisne.		
173	200	Kg	SALSICHA HOT DOG, unidade média 50g, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser mista de carne de aves, suína e bovina, não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo avermelhado, odor característico, aromatização e condimentação natural, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às marcas Perdigão®, Sadia®, Seara®, Aurora		
174	1200	Maço	SALSINHA, de primeira qualidade, fresca, bem desenvolvida, intactas, apresentar coloração uniforme, intacta, isenta de material terroso e sujidades. Maço com 100 g. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
175	50	Unidade	SARDINHA EM CONSERVA 125g, preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegros, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, ,quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De igual qualidade ou superior às marcas Gomes da Costa®, Coqueiro®.		
176	4000	Unidade	SORVETE 130 ML com embalagem de plástico, sabores variados. De igual qualidade ou superior às marcas Quatro Estações ou Dubetto.		
177	300	Unidade	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE CAJU, sem adição de água, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado com rudimento de 10x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro ou PET) de 500 ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Registro no MAPA. De igual qualidade ou superior às marcas DaFruta®, Maguary®		
178	150	Unidade	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE MARACUJÁ, sem adição de água, sem corante artificiais, podendo ser conservado em temperatura ambiente, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado, rendimento de 9x. Embalagem deverá ser atóxica, de 500 ml a unidade, preferencialmente de vidro. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual	(88)	soria Juga



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			qualidade ou superior às marcas Maguary®, Da Fruta®.	
179	200	Unidade	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE UVA, sem adição de água, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado com rendimento de 2x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro ou PET) de 500 ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Registro no MAPA. De igual qualidade ou superior às marcas Da Fruta®, Maguary®. SUCO - NECTAR MISTO DE PÊSSEGO E MAÇÃ DE 1 LITRO	
180	400	Unidade	SABOR PÊSSEGO DE BAIXA CALORIA sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes referência: Água, suco concentrado de pêssego, açúcar, suco concentrado de maçã, vitamina C, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico e estabilizante goma xantana. Embalagem de 1 litro. De igual qualidade ou superior às marcas Dell Valle®, Tial	
181	400	Unidade	SUCO - NECTAR MISTO DE UVA E MAÇÃ DE 1 LITRO SABOR UVA DE BAIXA CALORIA sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes referência: água, suco concentrado de uva, suco concentrado de maçã, aromatizante, regulador de acidez ácido citríco, estabilizante, goma xantana e edulcorantes sucralose (10,5 mg) e acesulfame de potássio (3,3 mg) por 100ml . Embalagem de 1 litro. De igual qualidade ou superior às marcas Dell Valle®, Tial	
182	500	Pacote	SUCO - PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO ARTIFICIAL 240g (sabores diversos) não precisa adoçar. 1ª qualidade: na embalagem deverá constar a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes referência: Açúcar, suco desidratado de laranja, acidulante ácido cítrico, corante inorgânico dióxido de titânio, antiumectante fosfato tricálcico, estabilizante citrato de sódio, aromatizante ,edulcorantes (aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de possásio e sacarina), espessantes (goma xantana e carboximetilcelulose) e corantes artificiais (amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo). De igual qualidade ou superior às marcas Vilma.	
183	50	Pacote	SUCO - PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO DIET 8g, sabores variados. Deve constar na embalagem os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Vilma, Magro, Aptiva, Clight	
184	2000	Unidade	SUCO – BEBIDA MISTA ADOÇADA (laranja, maçã, uva, limão, manga, etc – sabor de entrega conforme pedido), não fermentado, não alcoólico, sem conservantes. Deve possuir no mínimo 10% de suco. Ingredientes referência: Água, açúcar, sucos concentrados, concentrados de cenoura e groselha, Vitaminas (C, E, B3, A, D, B6 E	oria Ju



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

B12), Aromatizante, Acidulante Ácido Cítrico e Estabilizante Goma Guar. Não Contém Glúten Não deve possuir aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia além dos já citados anteriormente. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200ml. Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres	
entrega. Embalagem de 200ml. Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres	
plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres	
todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres	
marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres	
TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres	
sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres	
isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres	
obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a	
Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo	
Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália.	
TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre	
maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos	
profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"),	
coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe	
406	
2000 Kg permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos,	
parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa.	
Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou	
biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de	
utilização. Podendo ser orgânico.	
TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado	
em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação	
dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material	
187 Unidade validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	
De igual qualidade ou superior às marcas Pink®, Yoki®,	
Sinhá®, Ki-Flor®.	
UVA PASSA 100g, escura, sem sementes, produto de ótima	
qualidade, sem qualquer tipo de adulteração, contaminação ou	
alteração nas características sensoriais próprias do produto. Na	
188 200 Pcte embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. O produto	
deve ser entregue com validade mínima de 6 meses a partir da data	
da entrega. Sachê ou pote. De igual qualidade ou superior às marcas La Violetera, Tozzi, Olé	
VAGEM, 1ª qualidade, leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de	
tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa,	
coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de	
189 400 Kg sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à	
superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem	
física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em	
ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	
190 50 Unidade VASILHAME (GALÃO) ÁGUA 20 L – sem água	
191 20 Unidade VASILHAME GÁS GLP 13 KG – sem gás	
VINAGRE CLARO 750ml, ácido acético obtido mediante a	
192 300 Unidade fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente	av
principalmente de matérias agrícolas, translúcido, padronizado,	1/2/



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		г
	refiltrado e pasteurizado. Com acidez aproximada de 4,15%. Sem	
	adição de açúcares, essências, aromas, corantes e conservantes.	
	Livre de qualquer adulteração ou contaminação. Embalagem plástica/	
	PET. De igual qualidade ou superior às marcas Toscano®, Bel	
	Mont®, Qualitá®.	





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O Município de Pains, com sede na Praça Tonico Rabelo, 164 - Centro, na cidade de Pains - MG, inscrito no CNPJ sob o nº 20.920.575/0001-30, neste ato representado peloPrefeito Municipal, Itamar Rafael de Castro, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS PAL nº 021/2025, Pregão Eletrônico nº 002/2025, RESOLVE registrar os preços da(s)empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s)quantidade(s)cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 010/2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES E OUTROS PARA USO DOS DIVERSOS SETORES DO MUNICÍPIO DE PAINS – MG.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

- 2.1. Conforme mapa de apuração, ficam estimados os valores abaixo discriminados:
- I. Nome da empresa e valor estimados
- II. Nome da empresa e valor estimados
- III. Nome da empresa e valor estimados

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada, para aquisições do respectivo objeto, por todos os Órgãos da Administração direta e indireta do Município.





Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado apartir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 4.1.1. Ocontratodecorrentedaataderegistrodepreçosterásuavigênciaestabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho dedespesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto e se obrigar nos limites dela;
- 4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastrode reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatárioantecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantesremanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nascondições estabelecidos; e
- 4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nashipóteses previstas nesta Ata.
- 4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena dedecair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde queapresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 4.10. A ata de registro de preçosseráassinada por meio de assinatura digital e disponibilizada.
- 4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.7, observando o item 4.7 e subitens, fica facultado à Administração convocaros licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo enas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualizaçãonos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:
- 4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantesou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação,com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 4.13. Aexistênciadepreçosregistradosimplicarácompromissodefornecimentonascondições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
- 5.2. A empresa que receber Ordem de Compra anterior ou na data que efetuou protocolo de solicitação de reequilíbrio econômico e financeiro, deverá cumprir com o prazo de entrega estabelecido, sem possibilidade de prorrogação do período, sem ônus ao Município, haja vista o período de dias necessários para os tramites internos de deferimento ou indeferimento.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos eàs entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade dediligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e ofornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer aogerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente quesupostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com opedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidadedo preçoregistrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 6.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize opreço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedordeverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termosdo item8, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciadorconvocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar seaceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.
- 6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederáao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis paraa obtenção da contratação mais vantajosa.
- 6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidadegerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valorespraticados pelo mercado.
- 6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades quetiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem anecessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 7.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 7.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto nº 010/2024; ou
- 7.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 7.2. O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 7.4.1. Por razão de interesse público;
- 7.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 7.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercadotornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 010/2024.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 8.1. Efetuar pagamento à contratada no prazo e forma estipulados neste contrato, mediante a entrega de Nota Fiscal/Fatura, de conformidade com as autorizações expedidas pelo Executivo Municipal.
- 8.2. Publicar o extrato do presente contrato na Imprensa Oficial do Município.
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- 8.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos e serviços executados com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento.
- 8.5. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, no prazo de 12 (doze) horas.
- 8.6. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão e ou servidor especialmente designado.
- 8.7. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos.
- 8.8. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.9 Demais obrigações elencadas no Edital e seus anexos.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1. Responsabilizar-se-á pela execução do objeto especificado na presente ata.
- 9.2. Responsabilizar-se-á por todas as despesas e encargos de qualquer natureza com pessoal de sua contratação necessária à entrega do objeto contratual, inclusive encargos relativos à legislação trabalhista e quaisquer outros decorrentes dos serviços constantes do presente contrato, bem como aquelas especificadas na proposta.
- 9.3. Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais causados pela contratada, seus empregados ou prepostos, ao contratante ou a terceiros.
- 9.4. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme Lei 14.133/21.
- 9.5. Em caso de imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas pela Contratante, substituir o objeto fornecido no prazo de 03 (três) horas.
- 9.6. Cada execução do serviço deverá ser efetuado mediante Ordem de Fornecimento da unidade requisitante, a qual poderá ser feita por memorando, oficio ou e-mail, devendo dela constar: a data, o valor unitário do serviço, a quantidade pretendida, o carimbo e a assinatura do responsável.
- 9.7. Demais obrigações elencadas no Edital e seus anexos.





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

10.DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

- 10.1. As mercadorias, objeto do presente Processo, serão entregues de acordo com os pedidos, mediante recebimento da Ordem de Fornecimento, em quaisquer setores do Município de Pains/MG. Em se tratando da merenda escolar e alimentos para consumo no Hospital Municipal, a entrega será diária. Os pedidos dos demais setores devem ser entregues em até 03 (três) dias úteis. O recebimento no local indicado, se dará no seguinte horário: 7h às 11h e de 13h às 16h, de segunda a sexta-feira, mediante a apresentação da Nota Fiscal e Ordem de Fornecimento (poderá ocorrer entrega nos finais de semana, conforme necessidade e prévia comunicação). É de responsabilidade do fornecedor as despesas de transporte do objeto até o local estipulado, de acordo com o as especificações técnicas estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 10.2. As mercadorias, equipamentos e serviços deverão ser entregues / executados juntamente com a nota fiscal.
- 10.3. Aceitos os bens e serviços, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.
- 10.4. Não aceito o(s) bem(s) entregue(s) ou serviço(s) executados(s), será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo não superior a 03 (três) horas corridas, para que se possa adequar o solicitado com o cotado com o efetivamente entregue, de forma a atender àquilo que efetivamente se pretendia adquirir.

11.DO PAGAMENTO

- 11.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega das mercadorias, oportunidade em que deverá ser apresentada a Nota Fiscal / Fatura, de acordo com as exigências administrativas em vigor, conforme definições contidas no Edital; sendo que, recaindo sobre dias não úteis, o termo final será prorrogado para o dia útil subseqüente. O pagamento será por meio de ordem bancária em conta corrente da CONTRATADA, Banco: _, Agência: nº. _ Conta Corrente: nº__, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual não tenha concorrido.
- 11.2. A nota fiscal deverá ser emitida com destaque do Imposto de Renda OU justificativa da não retenção de acordo com o Decreto Municipal 92/2023 e INRFB 1.234/2012 e IN RFB 2145/2023.
- 11.3. Se a Nota Fiscal for emitida sem a retenção OU uma justificativa fundamentada, a mesma será devolvida para a emissão correta.
- 11.4. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta, nota de empenho e vinculado à conta corrente da Contratada.
- 11.5. A Nota Fiscal correspondente deverá constar o número do procedimento licitatório e Registro de Preços que lhe deu origem, e ser entregue pela licitante vençe de la constante de la cons



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

diretamente ao representante da Prefeitura Municipal de Pains, que somente atestará a entrega das mercadorias e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

- 11.6. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à licitante vencedora, pelo representante da Prefeitura Municipal de Pains e o pagamento ficará pendente até que a empresa providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Pains.
- 11.7. Em hipótese alguma haverá pagamento antecipado.

12.DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

- 12.1. O Município de Pains, exercerá a fiscalização, através do servidor designado KARINE OLIVEIRA NORONHA RIBEIRO, que verificará a procedência das mercadorias ofertadas, comprovando a qualidade das mesmas e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora. Verificada a irregularidade, serão aplicadas as sanções previstas.
- 12.2. As exigências e a atuação da fiscalização pelo Município de Pains, em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto.
- 12.3. A gestão da Ata será realizada pelo(a)Secretário(a) Municipal Adjunto de Fazenda e Administração.

13. DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

- 13.1. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto na hipótese, devidamente comprovada, de ocorrência de situação prevista na Lei nº 14.133/21, ou em caso de redução dos preços praticados no mercado.
- 13.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na Lei nº 14.133/21, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.
- 13.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, ou, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Prefeitura Municipal para alteração, por aditamento, do preço da Ata.
- 13.4. Para o reajustamento será necessária a apresentação dos seguintes comprovantes:





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

- a) Notas Fiscais de compras por parte do contratado referente ao seu distribuidor, tanto da Nota Fiscal da época do início do contrato, decorrente desta licitação, como da Nota Fiscal por ocasião do suposto aumento;
- b) Revista, jornal e/ou periódico, demonstrando o aumento do preço de um determinado item dentro do mercado;
- c) Planilha de custos compreendendo o custo do produto e demais componentes (impostos, transporte, funcionários, etc.).
- 13.4.1. Sem a apresentação destes documentos não há como justificar a quebra do equilíbrio econômico-financeiro da Ata quanto ao item licitado.
- 13.5. A <u>marca</u> cotada na proposta licitatória deverá constar nas notas fiscais apresentadas para realinhamento.
- 13.6. A empresa que receber Ordem de Compra anterior ou na data que efetuou protocolo de solicitação de reequilíbrio econômico e financeiro, deverá cumprir com o prazo de entrega estabelecido, sem possibilidade de prorrogação do período, sem ônus ao Município, haja vista o período de dias necessários para os tramites internos de deferimento ou indeferimento.

14. DAS PENALIDADES

- 14.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.
- 14.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 14.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (Decreto nº 010/2024), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãosou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (Decreto nº 010/2024).

15. CONDIÇÕES GERAIS

15.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 3 (três) vias de qua





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes

.

Pains – MG, __ de ____ de 2025

ITAMAR RAFAEL DE CASTRO

Prefeito Municipal

Nome Fornecedor





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 021/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2025 REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2025

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
INSC. EST.:	
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	CIDADE:
CEP:	E-MAIL:
TELEFONE:	FAX:
CONTATO DA LICITANTE:	TELEFONE:
BANCO DA LICITANTE:	CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:
Nº DA AGÊNCIA:	

Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG.

Item	Quant.	Unid.	Especificação	Marca	Valor Unit.	Valor Total
1	30	Kg	ABACATE, comum, extra in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
2	4500	Unidade	ABACAXI PÉROLA, categoria extra, graúdo, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, subgrupo colorido, classe 02 (pesando de 1,2 a 1,5Kg), sem			soria



Proc. Nº:	FIs:	
Rub.:		

	T	T	T	Г	
			rebento, defeitos graves, sem coroa		
			múltipla, danificadas, tortas ou		
			deformadas, categoria extra, pesando em		
			média 22 quilos por dúzia, grau de		
			maturação intermediário ("de vez"). O		
			produto deve ser entregue em ótimas		
			condições de utilização. Podendo ser		
			orgânico.		
			ABOBRINHA TIPO ITALIANA, subgrupo		
			verde, tamanho aproximadamente de 15 a		
			20 cm, sem defeitos graves (podridão,		
_			danos profundos, desidratação ou virose,		
3	700	Kg	oca, descolorada, passada ou torta)		
			categoria extra. O produto deve ser		
			entregue em ótimas condições de		
			utilização. Podendo ser orgânica.		
			AÇAFRÃO DA TERRA PÓ, envelope com		
			150 gramas, 1ª qualidade, pó de cor		
			amarelo-alaranjado, sem adulterações ou		
			contaminações de qualquer espécie		
			(materiais estranhos, umidade, resíduos		
4	00	Dt-	terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na		
-	80	Pacote	embalagem deve conter ingredientes,		
			tabela nutricional, data de		
			fabricação/manipulação, data de validade		
			e número do lote. De igual qualidade ou		
			superior às marcas K-Delícia®, KI-		
			FLOR®, Kitano®.		
			ACELGA, hortaliça fresca, com folhas		
			íntegras e de primeira qualidade, limpa,		
			lavada ou escovada, coloração uniforme;		
			isenta de sujidades, isentos, parasitas,		
			larvas e corpos estranhos aderidos à		
5			superfície externa. Não deve apresentar		
J	100	Unidade	quaisquer lesões de origem física,		
			mecânica ou biológica. O produto deve		
			ser entregue em ótimas condições de		
			utilização. Podendo ser orgânico. Unidade		
			grande em torno de 1,3 Kg. Podendo ser		
			orgânico.		
			ACHOCOLATADO EM PÓ, sendo obtido		
			por matérias primas sãs e limpas, isentas		
			de matérias terrosas, parasitas, detritos de		
			animais, cascas de sementes de cacau e		
6	80	Pacote	outros detritos vegetais, aspecto em pó		
		. 40010	homogêneo, cor própria, cheiro e sabor		
			característico. Contenha açúcar, cacau em		
			pó, minerais, maltodextrina, vitaminas,		soria Ju
	<u> </u>	<u> </u>	1 po, minoraio, maitodoxima, vitaminas,		18



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

7	30	Unidade	lecitina de soja, ácido ascórbico e aromantizantes. Deve conter as vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B7 e B12 em pelo menos 30% das necessidades diárias, e os minerais cálcio, ferro e magnésio. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Deve ser embalado em sachês de 730 g. De igual qualidade ou superior à marca Nescau® ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR, deve ser elaborado com cacau em pó, enriquecido com vitaminas, 0% de gorduras trans, próprio para o consumo de pessoas com restrição na ingestão de açúcar, tal como diabéticos, deve ser adoçado com os edulcorantes sucralose e acessulfame-K; e apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Emabalgem de 180g. Ingredientes referência: maltodextrina, cacau em pó, alfarroba em pó, mix de vitaminas e minerais (cálcio, vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, zinco, vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina A, ácido fólico (vitamina B9), selênio, vitamina D e vitamina B12), aromatizante, edulcorantes: acesulfame de potássio e sucralose e antiumectante dióxido de silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. De igual qualidade ou superior à marca Linea Sucralose Achocolatado®.		
8	1800	Pacote	AÇÚCAR CRISTAL, pacote com 5 Kg, 1ª qualidade, superior, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade, parasitas e de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo, classificação, data de fabricação, validade e número do lote, embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 18 meses a contar da data da entrega. De igual qualidade ou superior às marcas Delta®, Dinalçucar®, Masterçucar®, Cristal de Minas, Laçúcar.		
9	100	Unidade	ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA, unidade de 80 ml, líquido, composto apenas pelo edulcorante "glicosídeo de steviol".		asoria Jun



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			Composição referência: Água, edulcorante natural glicosídeos de esteviol, conservante sorbato de potássio e acidulante cítrico. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca Stevita ®		
10	120	Unidade	ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE, unidade de 75 ml. Composição referência: água, edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio, conservador benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico e espessante carboximetilcelulose sódica. NÃO CONTÉM GLÚTEN. De igual qualidade ou superior às marcas Línea Sucralose®.		
11	1000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem com 1,5 litros, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora ou Igarapé.		
12	500	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem-galão com 5L, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora ou Igarapé.		
13	5000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem com 20 litros, sem vasilhame. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva ou Igarapé.		
14	1000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, copo descartável de 200 ml e lacre resistente - sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora ou Igarapé.	F	





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

15	5000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem com 500 ml, com gás. De igual qualidade ou superior às marcas Crystal, Mineiro, DaFlora, Roda d'água, Viva, Igarapé, São Lourenço.	
16	5000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA, embalagem com 500 ml, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva ou Igarapé.	
17	1200	Unidade	ALFACE, hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande (pé) contendo de 500 a 600g. Podendo ser orgânico.	
18	400	Kg	ALHO NACIONAL, calibre 5/6 sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	
19	300	Unidade	ALIMENTO À BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA) – 1L, deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose, fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 264 mg de cálcio para uma porção de 200 ml do produto. Deve apresentar validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega. Ingredientes referência: Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante	ssoria Julia



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			lecitina de soja e edulcorante sucralose Na		
			embalagem deve constar os ingredientes,		
			datas de fabricação e validade e número		
			do lote. De igual qualidade ou superior à		
			marca Ades Original®.		
			ALIMENTO COM SOJA <u>EM PÓ</u> SEM		
			ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ENRIQUECIDO		
			COM VITAMINAS E MINERAIS, deve ter		
			como principal ingrediente o extrato de		
			soja, isento de lactose, não deve conter		
			açúcares adicionados e ou edulcorantes,		
			fonte de proteínas, enriquecido com		
			vitaminas e minerais, deve possuir o		
20	50	Lata	mínimo de 241 mg de cálcio para uma		
		24.6	porção de 30g do produto, embalagem de		
			280g. Deve apresentar validade mínima de		
			3 meses a contar da data da entrega. Na		
			embalagem devem constar os		
			ingredientes, datas de fabricação e		
			validade e número do lote. De igual		
			qualidade ou superior à marca SoyMilke®		
			Natural Sem Adição de Açúcares.		
			ALIMENTO SABOR LARANJA, sem		
			, , ,		
			açúcares, embalagem PET, com tampa de		
			rosca. Deverá apresentar validade mínima		
			de 02 (dois) meses a partir da data de		
			entrega. Embalagem de 1,5L. Ingredientes		
			referência: água, suco concentrado,		
			aromatizante, reguladores de acidez ácido		
			cítrico e citrato de sódio, sequestrantes		
21	500	Unidade	hexametafosfato de sódio e EDTA cálcio		
			dissódico, estabilizantes		
			carboximetilcelulose sódica e goma		
			xantana, conservadores benzoato de sódio		
			e sorbato de potássio, edulcorantes		
			acesulfame de potássio, sucralose e		
			ciclamato de sódio e corantes artificiais		
			tartrazina e amarelo creppúsculo FCF. De		
			igual qualidade ou superior à marca Del		
			Valle Fresh®		
			AMEIXA SECA 200g a 250g, inteira, sem		
			caroço. Acondicionada em embalagem		
			plástica, integra, atóxica, resistente,		
22	000	Pacote	vedada hermeticamente. Deve apresentar		
~~	300	i acole	validade mínima de 6 meses a contar da		
			data da entrega. Na embalagem deverá		
			constar os ingredientes, tabela nutricional,		
			a data de fabricação, validade e número		55 oria Vun
				 10	10/



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

	I	I	de late De lace I P. I. I.	T T	
			do lote. De igual qualidade ou superior à		
			marca La Violetera®, Tozzi, Olé.		
23	400	Pacote	AMENDOIM CRU 500g, 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki.		
24	300	Unidade	AMENDOIM TORRADO 500g, 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki.		
25	400	Unidade	AMIDO DE MILHO 500g, pó fino, branco, com cheiro e sabor característico sem quaisquer contaminações ou adulterações nas suas características originais, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Maizena®, Santa Amália®, Yoki®, Apti.		





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

26	300	Kg	APRESUNTADO, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser de carne suína e não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo, odor característico, levemente salgado, com aromatização e condimentação natural, em embalagem tipo crayovac, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve		
			constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às marcas Perdigão®, Sadia®, Seara®		
27	1000	Pacote	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 – 5Kg, beneficiado, parbolizado, polido, longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades, materiais estranhos e quaisquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Capitólio Parboilizado Tipo 1, Codil Gold Parboilizado, Namorado Parbolizado, Prato Fino Parboilizado, Panela de Ferro Parboilizado.		
28	1000	Pacote	ARROZ POLIDO TIPO 1 – 5Kg, grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades e materiais estranhos e qualquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá	oria	



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

	I	1			
			constar a tabela nutricional, data de		
			fabricação, validade e número do lote, De		
			igual qualidade ou superior às marcas		
			Capitólio Ouro, Codil Plus, Panela de		
			Ferro Premium ou Reserva Especial,		
			Prato Fino.		
			ARROZ POLIDO TIPO 1 – 2Kg, grupo		
			beneficiado, subgrupo polido, classe longo		
			fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de		
			grãos inteiros, isentos de sujidades e		
			materiais estranhos e qualquer		
			adulterações ou contaminações, validade		
			mínima de 6 meses a constar da data de		
29	200	Pacote	entrega, embalagem plástica atóxica,		
			transparente. Na embalagem deverá		
			constar a tabela nutricional, data de		
			fabricação, validade e número do lote, De		
			igual qualidade ou superior às marcas		
			Capitólio Ouro, Codil Plus, Panela de		
			Ferro Premium ou Reserva Especial,		
			Prato Fino.		
			AVEIA EM FLOCOS FINOS (farinha),		
			grãos de aveia laminados, com cor, aroma		
			e sabor característicos, sem quaisquer		
			adulterações ou contaminações, deve		
			apresentar validade mínima de 6 meses a		
30	300	Unidade	contar da data da entrega. Na embalagem		
30	300	Officace	deverá constar os ingredientes, tabela		
			nutricional, data de fabricação, validade, e		
			número do lote. Unidade de 165g a 170g		
			(caixa ou sachê). De igual qualidade ou		
			superior às marcas Quaker®, Yoki®,		
			Nestlê.		
			AVEIA EM FLOCOS FINOS 500g, grãos		
			de aveia laminados, rico em fibra		
			alimentar, com cor, aroma e sabor		
			característicos, sem quaisquer		
			adulterações ou contaminações, deve		
31	200	Unidade	apresentar validade mínima de 6 meses a		
			contar da data da entrega. Na embalagem		
			deverá constar os ingredientes, tabela		
			nutricional, data de fabricação, validade, e		
			número do lote. Caixa ou sachê. De igual		
			qualidade ou superior à marca Kallas.		
			AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	 	
32			500ml, extra virgem, com cor, aroma e		
JZ	200	Unidade	sabor característicos, com acidez máxima		
			inferior a 1%, sem sinal de rancificação,		55 oria Jun
					88



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			icente de gueinguer adulterceñes eu	
			isento de quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem devem	
			contaminações, na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional,	
			data de fabricação, data de validade e	
			número do lote - (lata ou garrafa de vidro).	
			De igual qualidade ou superior às marcas	
			Cocinero, Gallo, Andorinha, La	
			Violetera.	
			AZEITONA VERDE SEM CAROÇO 150g,	
			com salmoura, acidulante ácido cítrico,	
	ļ		antioxidante ácido ascórbico e	
	ļ		conservante benzoato de sódio e sorbato	
			de potássio. Não deve conter glúten. O	
			rótulo deve conter identificação do	
33	300	Unidade	produto, data de fabricação e prazo de	
	ļ		validade, com registro do Ministério da	
			Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da	
			CNNPA. Sachê ou recipiente de vidro. De	
			igual qualidade ou superior às marcas	
			Tozzi, La Violetera, Vale Fértil,	
			Andorinha, Gallo.	
			BACON , 1 ^a qualidade, em manta	
			processada com toucinho de barriga	
			magro com carne, levemente salgada e	
			defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem	
34	300	Kg	ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou	
			SIF, embalada em plástico atóxico tipo	
			crayovac e rotulada. De igual qualidade ou	
			superior às marcas Perdigão®, Sadia®,	
			Seara®.	
			BALA CARAMELOS DE LEITE, 660g.	
			Ingredientes referência: Açúcar, Xarope	
			de Glicose, Leite Integral, Soro de Leite,	
			Gordura Vegetal, Sal, Emulsificante Mono	
35	30	Pacote	e Diglicerídios de Ácidos Graxos	
			Alimentares, Estabilizante Lecetina de	
			Soja. De igual qualidade ou superior à	
			marca Embaré ®	
			DALA CADAMELOS DE LEITE COM	
			BALA CARAMELOS DE LEITE COM	
			CHOCOLATE, 660g. Ingredientes	
36	30	Pacote	referência: Açúcar, Xarope de Glicose,	
			Leite Integral, Soro de Leite, Gordura Vegetal, Sal, Emulsificante Mono e	
			Diglicerídios de Ácidos Graxos	
			Alimentares, Cacau em pó e Estabilizante	ssoria Ju
		<u> </u>	7 minoritaree, ededa em pe e zetabilizante	12/



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

BALA MASTIGAVÉL 500g - Bala Sabor Uva Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Acidos Graxos Comestíveis, Corantes Artificiais Vermelho 40 e Indigotina. NÃO CONTÉM GLÜTEN. Bala Sabor Menta Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestíveis, Aromatizantes, Corantes Artificiais Indigotina e Tartrazina. NÃO CONTÉM GLÜTEN. Bala Sabor Artificial de Abacaxi Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Acido Citrico, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestíveis e Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÜTEN. Bala Sabor Artificial de Framboess Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Acido Citrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Acidos Graxos Comestíveis e Corante Artificial Vermelho 40. NÃO CONTÉM GLÜTEN. Informação Nutricional Porção de 20g (4 unidades) Quantidade por Porção % VD () Valor Energético 92 kcal = 345 k.J 4 Carboidratos 19g 6 Sódio 5,1 mg 0 **Não contêm quantidades significativas de proteinas, gorduras trans e fibra alimentar.* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. De igual qualidade ou superior às marcas Bala Chita®,				Lecetina de Soja. De igual qualidade ou	
BALA MASTIGAVÉL 500g - Bala Sabor Uva Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Aromatizante, Emulsificante Lectina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestiveis, Corantes Artificiais Vermelho 40 e Indigotina. NÃO CONTÉM GLÜTEN. Bala Sabor Menta Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Emulsificante Lectina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestiveis, Aromatizantes, Corantes Artificiais Indigotina e Tartrazina. NÃO CONTÉM GLÜTEN. Bala Sabor Artificial de Abacaxi Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Emulsificante Lectina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestiveis e Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÜTEN. Bala Sabor Artificial de Framboesa Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Aromatizante, Emulsificante Lectitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestíveis e Corante Artificial Vermelho 40. NÃO CONTÉM GLÜTEN. Informação Nutricional Porção de 20g (4 unidades) Quantidade por Porção % VD () Valor Energético 82 kcal = 345 k.) 4 Carboidratos 19g 6 Sódio 5,1 mg 0 "Não contém quantidades significativas de proteinas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras totais, gorduras de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. De igual qualidade ou				I =	
Uva Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Acidos Graxos Comestiveis, Corantes Artificiais Vermelho 40 e Indigotina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Menta Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestiveis, Aromatizantes, Corantes Artificiais Indigotina e Tartrazina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Abacaxi Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestiveis e Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Framboesa Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestíveis e Corante Artificial Vermelho 40. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informação Nutricional Porção de 20g (4 unidades) Quantidade por Porção % VD () Valor Energético 82 kcal = 345 k.J 4 Carboidratos 19g 6 Södio 5,1 mg 0 "Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar." % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 k.J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. De igual qualidade ou				Superior as marcas Embare ®	
Uva Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Acidos Graxos Comestiveis, Corantes Artificiais Vermelho 40 e Indigotina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Menta Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestiveis, Aromatizantes, Corantes Artificiais Indigotina e Tartrazina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Abacaxi Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestiveis e Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Framboesa Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Citrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerideos de Ácidos Graxos Comestiveis e Corante Artificial Vermelho 40. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informação Nutricional Porção de 20g (4 unidades) Quantidade por Porção % VD () Valor Energético 82 kcal = 345 k.J. 4 Carboidratos 19g 6 Sódio 5,1 mg 0 "Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar." % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 k.J. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. De igual qualidade ou					
Superior as marcas bara sintas,	37	300	Pacote	Uva Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis, Corantes Artificiais Vermelho 40 e Indigotina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Menta Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis, Aromatizantes, Corantes Artificiais Indigotina e Tartrazina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Abacaxi Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis e Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Framboesa Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis e Corante Artificial Vermelho 40. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informação Nutricional Porção de 20g (4 unidades) Quantidade por Porção % VD () Valor Energético 82 kcal = 345 kJ 4 Carboidratos 19g 6 Sódio 5,1 mg 0 "Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar." % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. De igual qualidade ou	soria
197 12.				Juponoi do maiodo Daia Omitaw,	18



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			SantaRita.		
38	150	Pcte	BALA TOFFE: 500 G. Bala fabricada com uma capa de caramelo e recheio de sabores variados como chocolate,trufas, morango, leite. Ingredientes referência: xarope de glucose, açúcar, leite condensado, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, gordura vegetal, massa de cacau, manteiga, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó, sal, manteiga de cacau, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado, aromatizante. De igual qualidade ou superior à marca Arcor.		
39	6000	Kg	BANANA PRATA, 1ª qualidade, fruto médio (entre 13 e 16cm), limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
40	650	Kg	BATATA DOCE, 1ªqualidade, lavadas ou escovadas. Coloração da casca: branca, creme, rosada, roxa ou salmão. Sem defeitos graves (podridão, dano grave por praga, dano mecânico grave, defeito grave de formação, injúria grave e passado). O produto deve ter apresentação firme, inteiro, desprovido de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de insetos, larvas, parasitas, substâncias tóxicas ou nocivas. Para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização Coloração da polpa: branca ou amarelada. Peso médio por raiz deve ser de 400g.		otia



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

1	ı		T = -=		
			BATATA INGLESA, 1ª qualidade, lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70		
			mm, sem defeitos graves (podridão,		
			úmida, seca, coração oco ou negro)		
			apresentando firme, inteiras, desprovidas		
	4500	1.6	de odor ou sabor estranho, sem material		
41	1500	Kg	terroso ou sujidade, livres de insetos,		
			larvas, parasitas, substâncias tóxicas ou		
			nocivas. Para uso culinário em cozimento,		
			massas ou frituras. O produto deve ser		
			· ·		
			,		
			utilização. Podendo ser orgânico.		
			BATATA PALHA 100g a 140g, produzida		
			com batatas selecionadas de primeira		
			qualidade, sabor natural, livre de gorduras		
			trans, sem qualquer tipo de adulterações		
42			ou contaminações. Na embalagem deve		
42	400	Pacote	constar os ingredientes, tabela nutricional,		
			número do lote, data de fabricação e		
			validade. De igual qualidade ou superior à		
			marca Yoki, Mabs, Mega Chips,		
			Visconti, Suprema, Elma Chips		
			BEBIDA LÁCTÉA UHT SABOR		
			CHOCOLATE - 200 ML - De 1ª		
			qualidade, não deve apresentar qualquer		
			adulteração na sua composição ou		
			sensorial, em embalagem intacta que		
			acompanha um canudo protegido por		
			plástico e anexado à embalagem. Na		
			embalagem devem constar o lote, data de		
40	4000		fabricação e validade. Ingredientes		
43	1000	Unidade	referência: Soro de leite e/ou soro de leite		
			reconstituído, leite integral e/ou leite em pó		
			reconstituído, açúcar, cacau em pó, sal,		
			mistura de estabilizantes (celulose		
			microcristalina, goma guar,		
			carboximetilcelulose sódica e carragena),		
			aromatizante e estabilizantes citrato de		
			sódio e fosfato dissódico. De igual		
			qualidade ou superior à marca Chocomil		
			Cemil, Toddynho, Trevinho Kids.		
			BERINJELA, deverá ser procedente de		
			espécimes vegetais genuínos e sãos, ser		
			frescos, ter atingido o grau máximo no		
44	60	Kg	tamanho, aroma e cor da espécie e		
44	00	I Ny	l ·		
			variedade, estar livre de enfermidades,		
			insetos e sujidades, não estar danificado		goria ./
			por qualquer lesão de origem física ou	V4	(8) (4)
				- 1	2/



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		1	1		
			mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
45	650	Kg	BETERRABA, 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão, mole, deformação, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças) sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
46	50	Unidade	BICARBONATO DE SÓDIO 150g, caixa ou sachê, 1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca K-Delícia, Ki-Flor.		
47	500	Pacote	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 350g, os ingredientes principais devem ser farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, extrato de malte, açúcar invertido, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhorador de farinha protease (ins 1101 i). Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote. Pacotes de 350g/cada (3x1). De igual qualidade ou superior à marca Marilan®.		
48	1200	Pacote	BISCOITO TIPO MAIZENA 350g — Composição referência: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, sal, emulsificante lecitina de soja (ins 322), fermentos químicos bicarbonato de	ssoria	Signature of the state of the s



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (ins 223), aromatizante, melhorador de farinha protease (ins 1101i). Sem gorduras trans. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. Pacotes com 350g/cada (3X1). De igual qualidade ou superior à marca Marilan ®.	
49	50	Pacote	BOMBOM - EMBALAGEM C/ 1 KG, ingredientes referência: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro em leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha-de-caju, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Alérgicos: contém castanha-de-caju, amendoim, derivados de leite, soja e trigo. Pode conter amêndoa, cevada, avelã, aveia, centeio e látex natural. Contém Lactose, contém glúten. Embalagem plástica, atóxica, deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior a marca Sonho de Valsa Lacta®.	
50	200	Unidade	BRÓCOLIS FRESCO, 1ª qualidade, variedade ramoso coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500 g. Podendo ser orgânico.	
51	500	Unidade	BRÓCOLIS FRESCO CHINÉS, 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas	ssoria Jung



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500 g. Podendo ser orgânico.	
52	50	Pacote	CACAU EM PÓ, 200g – 100% cacau; sem adição de açúcares. De igual qualidade ou superior à marca: Nestlé – Dois Frades.	
53	2000	Pacote	CAFÉ EM PÓ – TIPO EXTRA FORTE – EMBALAGEM SPACK, torrado e moído, tipo forte e encorpado, de moagem fina, pacote de 500g com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior à marca Três Corações, Utam	
54	1500	Pacote	CAFÉ EM PÓ – TIPO PREMIUM – EMBALAGEM SPACK, torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, pacote de 500g com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Grau de intensidade 3. De igual qualidade ou superior à marca Três Corações® Premium.	
55	4000	Pacote	CAFÉ EM PÓ – TIPO TRADICIONAL – EMBALAGEM SPACK, torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, pacote de 500g com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior à marca Três Corações, Utam	
56	200	Caixa	CAIXA DE BOM-BOM 250g a 251g, produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, recobertos por uma camada de chocolate, que contenha	asoria Juli



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

	1		mostilles ansociates de aleccalete	
			pastilhas crocantes de chocolate	
			coloridas. De igual qualidade ou superior à	
			marca: Nestlé, Lacta ou Garoto.	
57	50	Unidade	caldo de 57 g. Composição referência: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, cúrcuma, salsa, páprica, pimenta-preta, cominho, alho, concentrado natural de cebola, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizantes e corante caramelo III. Não contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Embalagem com 6 cubos. De igual qualidade ou superior à marca Knorr, Maggi	
58	60	Unidade	CANELA EM CASCA 70g, especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da Índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.	
59	60	Unidade	CANELA EM PÓ 100g especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da Índia moída, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie, pó fino e homogêneo, na cor marrom claro, com cheiro e sabor característicos. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.	
60	400	Pacote	CANJICA AMARELA 500g, 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar	ssoria Juri



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Yoki.		
61	300	Pacote	em embalagem plástica atóxica transparente, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Yoki.		
62	400	Pacote	CANJIQUINHA 500g, de milho amarelo, tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parsitas, larvas e sujidades. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Acondicionada em embalagem transparente atóxica transparente, com identificação, ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki.		
63	300	Kg	CARÁ, 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachaduras, danos mecânicos, murchas, injurias por pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e qualquer outra forma de contaminações. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

1				1	
64	2000	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve ser moída limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentar-se com aspecto próprio (vermelho vivo e sem presença excessiva de pontos esbranquiçados que indicam excesso de tecido gorduroso e pelancas), não amolecida e nem pegajosa, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida.		
			armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de		
65	2000	Kg	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (Chã de dentro/ Coxão mole), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 2% do peso total representado		oria./
	<u> </u>		por capa de gordura), sem pelancas, não		(8)



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			necessitando limpeza antes da		
			preparação, apresentar-se com aspecto		
			próprio, não amolecida e nem pegajosa,		
			cor (vermelho vivo), cheiro e sabor próprio,		
			sem manchas esverdeadas, sem sinais de		
			descongelamento e recongelamento, sem		
			sinais de violação da embalagem e perda		
			de vácuo, livre de parasitas, sujidades e		
			qualquer substância contaminante que		
			possa alterá-la ou encobrir qualquer		
			alteração, de acordo com a Legislação		
			Sanitária e com as exigências do		
			Ministério da Agricultura. Poderá ser		
			entregue congelada ou resfriada, desde		
			que, quando resfriada, aceitar		
			congelamento para armazenamento após		
			a entrega e tenha descrito na embalagem		
			o período de validade de acordo com		
			variados níveis de temperatura ao qual		
			poderá ser submetida. A apresentação do		
			produto poderá ser em peça/pedaço ou		
			picada em cubos. Na embalagem devem		
			constar todos os dizeres		
			obrigatórios. De igual qualidade ou		
			superior às marcas DCA, Friboi		
			Caponer de Marede Dezi, i Maei		
			CARNE BOVINA MÚSCULO PICADA EM		
			CUBOS, embalada a vácuo, magra,		
			excelente qualidade, em cortes		
			padronizados de acordo com os padrões		
			estabelecidos pelo diagrama brasileiro,		
			sem extensão de partes não cotadas. A		
			carne deve ser de origem certificada, o		
			frigorífico deve ter política de análise		
			periódicas, o abate deve ser		
			acompanhado por médico veterinário e		
66	600	Kg	possuir a certificação do IMA ou SIF. A		
			carne deve estar limpa, sem pele, com		
			pouca gordura (máximo de 2% do peso		
			total representado por capa de gordura),		
			sem pelancas, não necessitando limpeza		
			antes da preparação, apresentar-se com		
			aspecto próprio, não amolecida e nem		
			pegajosa, cor (vermelho vivo), cheiro e		
			sabor próprio, sem manchas esverdeadas,		
			sem sinais de descongelamento e		
			recongelamento, sem sinais de violação		
			da embalagem e perda de vácuo, livre de		55 oria Vur
	·				5/



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		ı	_	
			parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA ,	
			Friboi	
67	3000	Kg	CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO (Pernil Traseiro), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 3,5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha	ssoria July
			аппаденашенто ароз а ептеда е теппа	(8)



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		<u> </u>
	descrito na embalagem o período de	
	validade de acordo com variados níveis de	
	temperatura ao qual poderá ser submetida.	
	A apresentação do produto poderá ser em	
	peça/pedaço ou picada em cubos. Na	
	embalagem devem constar todos os	
	dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou	
	superior à marca DCA, Friboi	
	CEBOLA BRANCA CABEÇA, 1ª	
	qualidade, bulbo de tamanho médio, com	
	características íntegras, livres de insetos,	
	larvas, parasitas, sujidades e corpos	
69 000 1/2	I =	
68 900 Kg	estranhos aderidos à casca. Não deve	
	apresentar quaisquer lesões de origem	
	física, mecânica ou biológica. O produto	
	deve ser entregue em ótimas condições	
	de utilização. Podendo ser orgânico.	
	CEBOLINHA, de primeira qualidade,	
	folhas interinas, com talo, graúdas, sem	
	manchas, com coloração uniforme,	
69 600 Maço	turgescentes, intactas, firmes e bem	
as a mays	desenvolvidas. O produto deve ser	
	entregue em ótimas condições de	
	utilização. Maço com 100 g. Podendo ser	
	orgânico.	
	CENOURA BRANCA	
	(BAROA/MANDIOQUINHA SALSA), 1ª	
	qualidade, grupo raiz na cor amarelo	
	intenso e formato cilíndrico, classe 09	
	subclasse 4, com aproximadamente	
	maior 40 a 50mm de diâmetro, com raiz	
,,,	com tamanho maior que 120 e menor que	
70 100 Kg	180mm, sem defeitos graves, rachaduras,	
	injúrias por pragas ou doenças, murchas	
	, , ,	
	ou podridão, sem escurecimento graves	
	ou danos mecânicos, tipo extra. O	
	produto deve ser entregue em ótimas	
	condições de utilização. Podendo ser	
	orgânico.	
	CENOURA VERMELHA, 1ª qualidade,	
	classe entre 18 a 22 cm, categoria extra,	
	grupo Brasília, escovadas, sem defeitos	
	1 · ·	
74 700 16	graves (podridão mole, deformação,	
71 700 Kg	ombros verdes ou roxo, sem defeitos,	
	lenhosas, rachadas, danos mecânico,	
	podridão úmida ou seca, murchas, mofo,	
	injurios por progos ou dosposo)	
	i injunas poi pragas ou doenças). O	
	injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas	asoria Ju



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			condições do utilização Dodando car		
			condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
72	300	Unidade	CHÁ MATE 250g, caixa ou sache, contendo folhas e talos de erva mate tostada, identificação do produto, marca do fabricante, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA e 27/10 ANVS/MS. De igual qualidade ou superior à marca Leão®		
73	100	Pacote	CHOCOLATE GRANULADO, EMBALAGEM 500g, ingredientes: Açúcar, amido, cacau em pó, glicose em pó, óleo vegetal, emulsificante lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural e sal. Não contém glúten.De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia, Dori, Ki-Kakau.		
74	600	Kg	CHUCHU, 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, lavado ou escovado, coloração uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológico. O produto deverá ser entregue em ótimas. Podendo ser orgânico.		
75	200	Pacote	COCO RALADO 100G, sem adição de açúcares, baixo teor de gordura, sem aditivo, em espessura fina, com parte dos componentes do endosperma do fruto, sãos e maduros, sem cheiro ou ranço, embalagem plástica atóxica transparente. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina®, Copra.		
76	300	Unidade	COLORÍFICO 40g, fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológico). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de		esoria Jurio



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI- FLOR®, Kitano®, Pirata, Amil.	
77	50	Unidade	CORANTE LÍQUIDO ALIMENTÍCIO COMESTÍVEL ANILINA 10ml – vários sabores. Composição: Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro. Cores em Linha: Amarelo gema, Amarelo, Laranja, Vermelho, Vermelho Bordô, Marrom, Azul, Verde, Rosa, Caramelo, Preto, Azul Turqueza, Marfim, Pink, Roxo, Salmão, Verde Limão, Verde Mar, Verde Oliva e Violeta. Não Contém Glúten.De igual qualidade ou superior às marcas Arcolor, Mix, Fab!	
78	2000	Kg	COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO, embalada a vácuo, picada, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de	



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			validade de acordo com variados níveis de	
			temperatura ao qual poderá ser submetida.	
			A apresentação do produto poderá ser em	
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
			peça/pedaço ou serrada. Na embalagem devem constar todos os dizeres	
			obrigatórios.De igual qualidade ou superior	
			à marca DCA, Friboi	
			COUVE, hortaliça fresca, com folhas	
			íntegras e de primeira qualidade, limpa,	
			lavada ou escovada, coloração uniforme,	
			isenta de sujidades, insetos, parasitas,	
70			larvas e corpos estranhos aderidos à	
79	500	Maço	superfície externa. Não deve apresentar	
			quaisquer lesões de origem física,	
			mecânica ou biológica. O molho de couve	
			deve conter 4 folhas grandes. O produto	
			deve ser entregue em ótimas condições	
			de utilização. Podendo ser orgânico. COUVE-FLOR, 1ª qualidade, cor creme,	
			·	
			classe 7 (diâmetro aproximado de 210 mm) sem defeitos graves (podridão,	
			danos profundos, impurezas, passadas,	
80	300	Unidade	folhas na flor, peludas ou manchas cor de	
			vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras,	
			limpas e livres de umidade externa	
			excessiva. O produto deve ser entregue	
			em ótimas condições de utilização. Podendo serorgânico.	
			COXA DE FRANGO CONGELADO, sem	
			tempero, com adição de água no máximo	
			de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não	
			amolecido nem pegajoso, sem mancha	
			esverdeada, com ausência de sujidades,	
			parasitas e larvas. Apresentar após o	
			desgelo consistência firme, compacta e	
81	2600	Kg	coloração amarelo-pardo, brilho e odor	
"	2000	1.9	suave, acondicionado em embalagem	
			plástica atóxica. Possuir a certificação do	
			IMA ou SIF, na embalagem devem constar	
			todos os dizeres obrigatórios. De igual	
			qualidade ou superior às marcas Avivar,	
			Sadia, Seara, Perdigão, Aurora,	
			Belavida, Pif Paf.	
			CRAVO DA INDIA 15g, especiarias de	
			primeira qualidade, flores de cravo da	
82	00	Pacote	Índia, sem adulterações e contaminações	
	20	. 20010	de qualquer espécie. Embalagem deve	
			conter os ingredientes, tabela nutricional,	soria Ju
L	<u> </u>	1	Total of my out on the matter of the control of the	18/



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

	T	1	T		
			data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual		
			qualidade ou superior às marcas K -		
			Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.		
			CREME DE LEITE 200g - caixa, com 17%		
			de gordura, contendo identificação do		
00			produto com data de fabricação e prazo de		
83	400	Unidade	validade, com registro no Ministério da		
			Agricultura. De igual qualidade ou superior		
			às marcas Camponesa®; Cemil®,Nestlê,		
			Piracanjuba, Itambé.		
			EXTRATO DE TOMATE 300g , 100%		
			natural, preparado apenas com frutos		
			maduros e sãos, sem pele, sem semente,		
			sem aromatizantes, corantes e		
			conservadores artificiais, que tenha na		
			composição apenas tomate, sem		
0.4		Linidada	adulterações ou contaminações de		
84	120	Unidade	qualquer espécie. Lata ou sachê sem		
			danos, na embalagem deve constar os		
			ingredientes, tabela nutricional, data da		
			fabricação, data de validade e número do		
			lote. De igual qualidade ou superior à		
			marca Elefante Só tomate®; Fugini®		
			Extrato Concentrado		
			EXTRATO DE TOMATE 850g, 100%		
			natural, preparado com frutos maduros e		
			sãos, sem pele, sem semente, classe		
			simples concentrado, substância seco,		
			sem aromatizantes, corantes e		
			conservadores artificiais, que tenha na		
			composição tomate açúcar e sal, 1ª		
85		Lata	qualidade, sem adulterações ou		
03	400	Lata	contaminações de qualquer espécie. Lata		
			sem amassados, estufamento, estragos e		
			ferrugem, na embalagem deve constar os		
			ingredientes, tabela nutricional, data da		
			fabricação, data de validade e número do		
			lote. De igual qualidade ou superior à		
			marcaElefante®.		
			FARINHA DE MANDIOCA TORRADA		
			500g, grupo seco, subgrupo fina, classe		
			amarela, isenta de matéria terrosas,		
86	200	Doooto	parasitas e larvar, sem fermentação ou		
		Pacote	ranço, sem bolores e leveduras,		
			embalagem plástica atóxica transparente,		
			validade mínima de 6 meses a contar da		coria /
			data da entrega. Na embalagem de		55
				1 %	1/



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			constar os ingredientes, tabela nutricional,			
			data de fabricação/manipulação, data de			
			validade e número do lote. De igual			
			qualidade ou superior às marcas KI-			
			FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®,			
			Amafil, Yoki, Codil.			
			FARINHA DE MILHO EM FLOCOS 1 Kg,			
			torrada com flocos crocantes, produzida a			
			partir de matérias primas de 1ª qualidade,			
			isenta de materiais terrosos e parasitas,			
			não podendo estar úmida ou rançosa, sem			
			adulterações ou contaminações, validade			
87	200	Pacote	mínima de 6 meses a contar da data da			
	200	1 acote	entrega. Na embalagem devem constar os			
			ingredientes, tabela nutricional, data de			
			fabricação, validade e número do lote. De			
			igual qualidade ou superior às marcas KI-			
			FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®,			
			Amafil, Yoki, Codil.			
			FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1			
			Kg , de 1 ^a qualidade, sem fermento, obtida			
			a partir de cereal limpo, desgeminado,			
			grãos sadios, isentos de matérias terrosa e			
			em perfeito estado de conservação, sem			
			umidade ou ranço, isenta de adulterações			
			ou contaminações. Excelente para			
00			preparar mingaus, papas, bolos, tortas.			
88	1800	Unidade	Deve apresentar validade mínima de 3			
			meses a contar da data da entrega. Na			
			embalagem devem constar os			
			ingredientes, tabela nutricional, a data			
			fabricação, validade e número do lote. De			
			igual qualidade ou superior às marcas			
			Vilma®, Dona Benta®, Moinho Sul			
			Mineiro, Santo Grano			
			FARINIHA DE TRIGO INTEGRAL SEM			
			FERMENTO 1 Kg, de 1ª qualidade, sem			
			fermento, obtida a partir da moagem de		coria	
			todo o grão de trigo, moagem fina, isenta			
			de matérias terrosa e em perfeito estado			
			de conservação, sem umidade ou ranço,		ss oria Ju	
89	800	Unidade	isenta de adulterações ou contaminações.			
	000		Deve possuir o mínimo de 3,5g de fibra			
			alimentar por porção de 50g (½ xicara de			
			chá). Excelente para preparar massas.			
			Deve apresentar validade mínima de 3			
			meses a contar da data da entrega. Na			92-20
			embalagem devem constar os			ssoria Ju
	<u> </u>	ı	1 2 20.2 20.2			8



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

	Γ	ı	I	T	
			ingredientes, tabela nutricional, a data		
			fabricação, validade e número do lote. De		
			igual qualidade ou superior às marcas		
			Dona Benta®, Moinho Sul Mineiro.		
			FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 – 1 Kg,		
			excelente qualidade, grupo beneficiado		
			anão, variedade carioquinha tipo I novo,		
			teor máximo de impureza de 2%,		
			constituído de grãos inteiros, sãos, isentos		
			de materiais terrosos, sujidades e mistura		
			de outras variedades e espécies, isento de		
90	4000	Pacote	adulterações ou contaminações,		
	7000		embalagem plástica atóxica. Deve		
			apresentar validade mínima de 3 meses a		
			contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, a		
			classificação, tabela nutricional, data de		
			fabricação, validade e número do lote. De		
			igual qualidade ou superior às marcas		
			Codil®, Dandão®, Capitólio Ouro.		
			FEIJÃO PRETO TIPO 1 – 1 Kg, excelente		
			qualidade, grupo beneficiado anão,		
			variedade tipo 1, novo, teor máximo de		
			impureza de 2%, constituído de grãos		
			inteiros, sãos, isentos de materiais		
			terrosos, sujidades e mistura de outras		
			variedades e espécies, embalagem		
91	500	Pacote	plástica atóxica. Deve apresentar validade		
		1 40016	mínima de 3 meses a contar da data da		
			entrega. Na embalagem devem constar os		
			ingredientes, a classificação, tabela		
			nutricional, data de fabricação, validade e		
			número do lote. De igual qualidade ou		
			superior às marcas Codil®, Dandão®,		
			Capitólio Ouro.		
			FERMENTO BIOLÓGICO SECO -		
			UNIDADE COM 10g, instantâneo,		
			excelente qualidade, formado por		
			saccharomyces cerevisiae. Recomendado		
92	600	Unidade	para uso no preparo de pães e produtos de confeitaria. O produto deverá		
32	000	Unidade	apresentar validade mínima de 6 meses a		
			partir da data de entrega. De igual		
			qualidade ou superior à marca		
			Fleischmann® Dona Benta®, Dr		
			Oetker®.		
L		<u> </u>	John G.		





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

93	500	Unidade	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250g, de excelente qualidade, formado por substâncias químicas que por influência do calor e ou umidade expande a massa, com carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Pó Royal® Santa Amália®, Yoki®, Fleishmann.		
94	200	Kg	FÍGADO BOVINO, embalado a vácuo, excelente qualidade, cortes de acordo com o pedido, deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. Deve estar limpo, sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelado ou resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca De igual qualidade ou superior às marcasDCA, Friboi		
95	2500	Kg	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO sem tempero, desossado, sem pele, com adição de água no máximo		ssoria Julia



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não		
			amolecido nem pegajoso, sem mancha		
			esverdeada, com ausência de sujidades,		
			parasitas e larvas. Apresentar após o		
			desgelo consistência firme e compacta		
			coloração amarela pardo, brilho e odor		
			suave, acondicionado em embalagem		
			plástica atóxica. Possuir a certificação do		
			IMA ou SIF, número do lote, data de		
			fabricação e validade, ingredientes,		
			, ,		
			modo de conservação e tabela		
			nutricional. De igual qualidade ou superior		
			às marcas Avivar, Sadia, Perdigão,		
			Seara, Aurora, Belavida, Pif Paf.		
			FILÉ DE PEIXE, filé tipo tilápia, de		
			primeira qualidade, limpo sem couro,		
			escamas e espinhas, apresentando carne		
			firme, elástica, cor branca e odor		
			,		
			característico, fatiadas de 120 g em		
		média, congelado a 12°C negativos,			
			interfoliada, acondicionada em		
			embalagem plástica atóxica, a vácuo, e		
		deve conter a espécie do produto, data da embalagem, validade e peso isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao	deve conter a espécie do produto, data da		
96	200				
			aditivos ou substâncias estranhas ao		
			produto que sejam impróprias ao consumo		
			1		
			que alterem suas características naturais		
			(física, químicas e organolépticas),		
			registrando junto ao SIF ou IMA. Validade		
			mínima de 06 (seis) meses, a contar da		
			data de entrega. De igual qualidade ou		
			superior às marcas Costa Sul®,		
			Leardini®, Frigolemos, Zaltana.		
			FÓRMULA EM PÓ PARA		
			ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE		
			SEGUIMENTO – 800g, INDICADA PARA		
			CRIANÇAS COM IDADE MAIOR OU		
			IGUAL A 10 MESES , deve possuir em sua		
			composição leite em pó parcialmente		
			desnatado, proteína do soro do leite,		
97	200		prebióticos (galacto-oligossacarídeos e		
- •	200	Lata	fruto-oligossacarídeos), óleo de peixe fonte		
			do ácido graxo docosa- hexaenoico (DHA),		
			ácido araquidônico (ARA), em uma porção		
			de 35g deve conter pelo menos 4,9g de		
			proteínas, 18,55g de carboidratos,7,35g de		
			gorduras totais, 1,89g de fibras totais,		
			159,95Kcal de energia disponível,		ssoria Ju
	1	l	, <u> </u>	<u>I</u>	 1.87



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			177,45mcg de retinol (vit. A), 35mg de		
			ácido ascórbico (vit. C), 179,55mg de		
			cálcio, 2,87mg de ferro, 2,38mg de zinco.		
			Não deve possuir corantes artificiais,		
			flavolizantes artificiais e gorduras trans. De		
			igual qualidade ou superior às marcas		
			Aptamil Premium + 3®; Aptanutri.		
			FÓRMULA EM PÓ PARA		
			ALIMENTAÇÃO INFANTIL DESTINADA		
			A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS		
			ESPECÍFICAS (ALERGIA À PROTEÍNA		
			DO LEITE DE VACA E INTOLERÂNCIA À		
			LACTOSE) – 400g, indicada para crianças		
			alergia à proteína do leite e restrição no		
			consumo de lactose, proteína do soro do		
			leite extensamente hidrolizada, em uma		
00			porção de 35g deve conter pelo menos		
98	100	Lata	4,9g de proteínas, 18,55g de carboidratos,		
			9,45g de gorduras totais, 180,25Kcal de		
			energia disponível, 141,75mcg de retinol		
			(vit. A), 22,75mg de ácido ascórbico (vit.		
			C), 136,5mg de cálcio, 2,1mg de ferro,		
			1,36mg de zinco. Não deve possuir		
			lactose, galactose, corantes artificiais,		
			flavolizantes artificiais e gorduras trans. De		
			igual qualidade ou superior às marcas		
			Pregomin Pepti®.		
			FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO		
			PARA LACTENTES A PARTIR DO		
			SEXTO MÊS DE VIDA – 400g, em pó para		
			diluição, à base de leite de vaca, utilizado		
			para lactentes sadios, conforme RDC nº.		
			43, de 19/09/2011 - ANVISA,		
			acondicionado em embalagem de lata		
99	50	Lata	aluminizada ou embalagem de polietileno		
			atóxicocom identificação na embalagem		
			(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional,		
			peso, fornecedor, data de fabricação e		
			validade. Validade mínima de 12 (doze)		
			,		
			meses a contar da data de entrega. De		
			igual qualidade ou superior a marca Nan 2		
			Nestle®.		
			FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES		
			ATÉ O SEXTO MÊS DE VIDA - 400g, em		
100			pó para diluição, à base de leite de vaca,		
100	50	Lata	utilizado para lactentes sadios, conforme		
			RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA,		
			acondicionado em embalagem de lata		55 oria Vun
-				·	16/



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior a marca Nan 1 Nestle®.		
101	100	Kg	FRANGO INTEIRO, excelente qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, não pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ter consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas Avivar®, Pif Paf®, Sadia®, Seara, Perdigão, Aurora.		
102	300	Pacote	FUBÁ DE CANJICA ARTESANAL 1 Kg, produzido com canjica selecionada e de excelente qualidade, pó fino, cor amarelo claro, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de pragas, adulterações ou contaminações. Excelente para a confecção de broas, mingaus, pudins e bolos. 100% natural, livre de corantes e conservadores. Deve apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior à marcaBerangola®.		
103	350	Pacote	FUBÁ MIMOSO 1 Kg, produzido com milho selecionado e de excelente qualidade, cor amarelo claro, submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de pragas, adulterações ou contaminações. Excelente para a confecção de broas, mingaus, pudins e		ssoria Julia



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			bolos. Ideal para empanar. 100% natural, livre de corantes e conservadores. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica, transparente e atóxica, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Pachá®, Yoki.		
104	450	Unidade	GÁS DE COZINHA - GLP, botijão com 13 Kg – sem vasilhame		
105	300	Unidade	GELATINA EM PÓ 25g, sabores variados. Embalagem do produto deve constar, os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Ingredientes referência: Açúcar, gelatina, vitamina C, reguladores de acidez: citrato de sódio e ácido fumúrico, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante e corantes: vermelho 40 e amarelo crepúsculo FCF. De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker®, Royal®, Apti		
106	200	Unidade	GELATINA EM PÓ DIET 12g, sabor variados, caixa, contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Ingredientes referência: Gelatina, maltodextrina, reguladores de acidez: ácido fumúrico e citrato de sódio, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante e corantes: vermelho 40 e amarelo crepúsculo FCF. De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker® zero açúcar, Royal® zero açúcar, Apti, Aptiva.		
107	150	Unidade	GELATINA EM PÓ SEM SABOR E INCOLOR 24g (2 envelopes individuais com 12g cada), gelatina pura em pó, não deve possuir aditivos químicos nem outros contaminantes. Embalagem plástica contendo 24g do produto, dividida em dois		ssoria Junio



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			envelopes de 12g cada. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Devem constar na embalagem os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Ingrediente: gelatina comestível. De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker®, Royal®, Apti.		
108	50	Unidade	GELO EM CUBOS, embalagem com 10 KG. Embalagem plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior à marcaFresh Ice.		
109	50	Unidade	GELO EM CUBOS, embalagem com 4 KG. Embalagem plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior à marcaFresh Ice.		
110	50	Unidade	GERGELIM BRANCO 180g, sementes oleaginosas in natura extraídas da herbácea Sesamum indicum. Deve apresentar características típicas do produto (cor, odor e aspecto). Deve ser apresentado em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marcaJasmine, Sésamo Real, Terra Vitta.		
111	900	Kg	GOIABA, de primeira qualidade, casca íntegra, sem deterioração, isenta de manchas e perfurações, livres de fungos, tamanho médio a grande. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
112	200	Maço	HORTELÃ, de primeira qualidade, fresca, folhas verdes, interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e		asoria Julia



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

	Т	Г			
			bem desenvolvidas. Livre de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser		
	ļ		entregue em ótimas condições de		
			utilização. Maço com 100 g. Podendo ser		
			orgânico.	 	
			INHAME , 1ª qualidade, tipo extra, raiz		
			carnuda e grossa, in natura, limpa,		
			escovada e acondicionada de forma a		
			evitar danos físicos, mecânicos e		
113	300	Kg	biológicos. Ausência de parasitas,		
	300	ı vy	sujidades, larvas e corpos estranhos		
			aderidos à casca e de primeira qualidade. O produto deve serentregue em ótimas		
			condições de utilização. Podendo ser		
			orgânico.		
			JILÓ, produtos sãos, limpos e de boa		
			qualidade, sem defeitos, suficientemente		
			desenvolvidos, com aspecto, aroma e		
			sabor típicos da variedade e uniformidade		
114	50	Kg	no tamanho e na cor. Não serão		
			permitidas rachaduras, perfurações e		
			cortes. O produto deve ser entregue em		
			ótimas condições de utilização. Podendo		
			ser orgânico.		
			LARANJA PERA RIO, 1ª qualidade,		
			separada por lotes homogêneos, coloração C2, classe 106. Com peso		
			médio unitário entre 150 e 200 g,		
			categoria extra, fresco, limpo,		
			amadurecimento intermediário ("de vez"),		
			coloração uniforme apresentando grau de		
			maturação tal que lhe permita suportar a		
115	10000	.,	manipulação, o transporte e a		
110	12000	Kg	conservação, em condições adequadas		
			para o consumo, isento de sujidades de		
			origem orgânica, insetos, parasitas, larvas		
			e corpos estranhos aderidos à superfície		
			externa. Não deve apresentar murchidão ou quaisquer lesões de origem física,		
			mecânica ou biológica. O produto deve		
			ser entregue em ótimas condiçõesde		
			utilização. Podendo ser orgânico.		
	 		LEITE CONDENSADO INTEGRAL 395g,		
			embalagem contendo identificação do		
116	300	Unidade	produto, data de fabricação e prazo de		
110	300	Unidade	validade, c/ registro do Ministério da		
			Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da		oria
			CNNPA. De igual qualidade ou superior às	V	(35 00 VV)
				- 1	8



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			marcas Camponesa®; Cemil®; Itambé;	
117	150	Unidade	Piracanjuba. LEITE DE COCO 200ml, produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem de vidro ou treta pack, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. De igual	
			qualidade ou superior às marcas Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina®.	
118	1000	Litros	LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA UHT, 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou superior às marcas Itambé®, Camponesa®, Cemil®, Piracanjuba, Italac, Quatá, Parmalat, Paulista.	
119	10000	Litros	VIDA UHT, 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 02 (dois) meses, a contar da data de entrega. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou superior às marcas Itambé®, Camponesa®, Cemil®, Piracanjuba, Italac, Quatá, Parmalat, Paulista.	
120	600	Litros	LEITE DE VACA ISENTO DE LACTOSE, 1ª qualidade, zero por cento de lactose, ideal para o consumo de pessoas intolerantes à lactose, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional.	ssoria Just



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			D : ('C ~ 1 1844 OF	1	
	1		Possuir certificação do IMA ou SIF.		I
	1		Validade mínima de 02 (dois) meses, a		I
	1		contar da data de entrega. Abertura		I
	1		através de tampa de rosca. De igual		I
	'		qualidade ou superior às marcas		I
	'		Piracanjuba Zero Lactose®; Camponesa		1
	'		Zero Lactose®; Cemil Zero Lactose®,		1
	'		·		1
	'		Itambé Zero Lactose, Italac Zero		
	'		Lactose, Quatá Zero Lactose, Parmalat		
	<u> </u> '	<u> </u>	Zero Lactose, Paulista Zero Lactose.		
	'		LEITE EM PÓ INTEGRAL		
	'		INSTANTÂNEO 750g , fortificado com ferro		1
	'		e vitamina A, C e D, 1ª qualidade, sem		
	'		quaisquer adulterações na sua		1
	'		composição ou sensorial, na embalagem		
	'		_ · · · ·		
404	000	11:1-1	deverá constar a data de fabricação,		
121	200	Unidade	validade e número do lote, lata ou sachê.		
	'		Possuir certificação do IMA ou SIF.		1
	'		Validade mínima de 04 (quatro) meses, a		
	'		contar da data de entrega. De igual		
	'		qualidade ou superior às		
	'		marcasCamponesa, Itambé, Aurora,		ı
	'		Nestlê.		
		 	LIMÃO TAHITI, 1ª qualidade, separada		
	'		l · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
	'		por lotes homogêneos, coloração C3,		1
	'		classe 53, categoria extra, fresco, limpo,		1
	'		coloração uniforme apresentando grau de		I
	'		maturação tal que lhe permita suportar a		I
	'		manipulação, o transporte e a		I
	'		conservação, em condições adequadas		I
122	400	1/	para o consumo, isento de sujidades de		I
	400	Kg	origem orgânica, insetos, parasitas, larvas		I
	'		e corpos estranhos aderidos à superfície		I
	'		·		I
	'		externa. Não deve apresentar quaisquer		I
	'		lesões de origem física, mecânica ou		I
	'		biológica. O produto deve ser entregue em		I
	'		ótimas condições de utilização. Podendo		I
			ser orgânico.		<u> </u>
	<u> </u>		LINGÜIÇA DE CARNE SUÍNA, embalada		
	'		a vácuo, apresentação tradicional,		I
	'		excelente qualidade. Deve ser feita com		I
	'		cortes nobres (lombo), 100% carne suína,		I
	'		sem excesso de toucinho e tecidos		I
123	400	Kg			I
	400		gordurosos, o teor de gorduras totais não		I
	'		deve exceder mais que 10g por 100g do		I
	'		produto, deve possuir a certificação do		
	'		IMA ou SIF. Apresentar- se com aspecto		
	'		próprio, não amolecida e nem pegajosa,		gsoria Vu
		<u> </u>		<u>l</u>	5/ 10



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem		
			manchas esverdeadas, sem sinais de		
			descongelamento e recongelamento, sem		
			sinais de violação da embalagem e perda		
			de vácuo, livre de parasitas, sujidades e		
			qualquer substância contaminante que		
			possa alterá-la ou encobrir qualquer		
			alteração, de acordo com a Legislação		
			Sanitária e com as exigências do		
			Ministério da Agricultura. Poderá ser		
			entregue congelada ou resfriada, desde		
			que, quando resfriada, aceitar		
			congelamento para armazenamento após		
			a entrega e tenha descrito na embalagem		
			o período de validade de acordo com		
			variados níveis de temperatura ao qual		
			poderá ser submetida. Na embalagem		
			devem constar todos os dizeres		
			obrigatórios. De igual qualidade ou		
			superior à marca PifPaf Lingüiça de		
			Lombo®, Sadia, Perdigão, Aurora		
			LOURO EM FOLHA 5g, folha desidratada,		
			sem adulterações e contaminações de		
			qualquer espécie. Cor parda e cheiro		
			fortemente aromático característico. Na		
			embalagem deve conter ingredientes,		
124	100	Pacote	tabela nutricional, data de		
			fabricação/manipulação, data devalidade e		
			número do lote. De igual qualidade ou		
			superior às marcas K-Delícia®, KI-		
			FLOR®, Kitano®.		
			MAÇA TIPO GALLA, 1ª qualidade,		
			separados por lotes homogêneos tipo		
			Galla, categoria extra,cor vermelha,		
			tamanho 135, isentas de cortiças, lesões e		
			cicatrizes, manchas, danos mecânicos,		
			rachaduras ou lesões abertas, coloração		
			uniforme apresentando grau de maturação		
			tal que lhe permita suportar a		
125	3500	Kg	manipulação, o transporte e a		
			conservação, em condições adequadas		
			para o consumo, isento de sujidades de		
			origem orgânica, insetos, parasitas, larvas		
			e corpos estranhos aderidos à superfície		
			externa. O produto deve ser entregue em		
			ótimas condições de utilização. Podendo		
			ser orgânico.		orla
					65004



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			MACARRÃO CORTADO COLORIDO	
			500g (massas cortadas tipo parafuso,	
			penne, rigatoni, caracol, fafalle, pai nosso,	
			etc), de 1ªqualidade produzido com farinha	
			1 7	
			de trigo especial de sêmola, massa sem	
			ovos, com pelo menos três cores, com	
			extrato de beterraba, cenoura e espinafre,	
			sem corantes artificiais, isento de	
			sujidades e parasitas, sem sinais de	
126	200	Pacote	fermentação ou rancificação, embalagem	
120	200	1 40010	plástica transparente atóxica. Deve	
			apresentar validade mínima de 12 meses a	
			contar da data da entrega. Na embalagem	
			devem constar os ingredientes, tabela	
			nutricional a data de fabricação, validade e	
			número do lote. De igual qualidade ou	
			superior às marcas Vilma Parafuso	
			Tricolor®, Santa Amália Parafuso	
			Tricolor®. (Outras variedades de corte	
			de massas coloridas).	
			MACARRÃO CORTADO MASSA DE	
			SÊMOLA 500g (massas cortadas tipo	
			parafuso, penne, rigatoni, caracol, fafalle,	
			pai nosso, etc), de 1ª qualidade produzido	
			com farinha de trigo especial de sêmola ou	
			semolina, massa sem ovos, se possuir	
			corantes devem ser naturais, isento de	
		Decete	sujidades e parasitas, sem sinais de	
127	1000	Pacote	fermentação ou rancificação, embalagem	
	1000		plástica transparente atóxica. Deve	
			apresentar validade mínima de 12 meses a	
			contar da data da entrega. Na embalagem	
			devem constar os ingredientes, tabela	
			nutricional a data de fabricação, validade e	
			número do lote. De igual qualidade ou	
			superior às marcas Vilma Sêmola®,	
			Santa Amália®. (Outras variedades de	
			corte de massas de sêmola)	
			MACARRAO ESPAGUETE SÊMOLA Nº	
			8 - 1Kg , de 1ª qualidade, cor amarela,	
			produzido com farinha de trigo especial de	
			sêmola ou semolina, massa sem ovos, se	
128		Pacote	possuir corantes devem ser naturais,	
120	700		isentos de sujidades e parasitas, não	
			fermentada ou rançosa, embalagem	
			plástica transparente atóxica. Deve	
			apresentar validade mínima de 12 meses a	
			contar da data da entrega. Na embalagem	ssoria Ju
				 (8) Jan



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		1		1	1
			devem constar os ingredientes, tabela		
			nutricional a data de fabricação, validade e		
			número do lote. De igual qualidade ou		
			superior às marcas Vilma Sêmola®,		
			Santa Amália Sêmola®.		
			MACARRÃO FURADO Nº 02 – 1Kg, de 1º		
			qualidade, cor amarela, produzido com		
			farinha de trigo especial, se possuir		
			corantes devem ser naturais, isento de		
			sujidades e parasitas, não fermentada ou		
129	200	Pacote	rançosa, embalagem plástica transparente		
	200		atóxica, na embalagem deve constar os		
			ingredientes, tabela nutricional a data da		
			fabricação, validade e número do lote. De		
			igual qualidade ou superior à marca Santa		
			Terezinha®.		
			MACARRÃO PARA LASANHA 500g,		
			com farinha de trigo especial de sêmola ou		
			semolina, massa sem ovos, se possuir		
			corantes devem ser naturais, isentos de		
			sujidades e parasitas, não fermentada ou		
			rançosa, embalagem atóxica. Deve		
400	200		apresentar validade mínima de 12 meses a		
130	300	Unidade	contar da data da entrega. Na embalagem		
			devem constar os ingredientes, tabela		
			nutricional a data de fabricação, validade e		
			número do lote. De igual qualidade ou		
			superior às marcas Vilma Lasanha Massa		
			de Sêmola®, Santa Amália Lasanha		
			Massa de Sêmola®.		
			MAIONESE TRADICIONAL 500g.		
			Contendo identificação do produto, data de		
			fabricação e prazo de validade, c/ registro		
404			do Ministério da Saúde, obedecendo à		
131	400	Unidade	resolução 12/78 da CNNPA. De igual		
			qualidade ou superior às marcas		
			Hellman's®, Arisco, Heinz, Hemmer,		
			Vigor, Quero, Liza		
			MAMÃO FORMOSA, 1ª qualidade,		
			categoria extra, classe 800 (800g a 1Kg -		
			tamanho médio), sem defeitos graves		
			(amassado, queimado de sol, podridão,		
	0=00		manchas ou danos de qualquer espécie),		
132	3500	Kg	com características íntegras, fresco,		
			limpo, amadurecimento intermediário ("de		
			vez"), coloração uniforme apresentando		
			grau de maturação tal que lhe permita		
			suportar a manipulação, o transporte e a		ssoria Ju
		1			(3)



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

		ı		I	
			conservação, em condições adequadas		
			para o consumo, aroma, cor e sabor		
			típicos da espécie, isento de sujidades,		
			insetos, parasitas, larvas e corpos		
			estranhos aderidos à superfície externa.		
			Não deve apresentar quaisquer lesões de		
			origem física, mecânica ou biológica. O		
			produto deve ser entregue em ótimas		
			condições de utilização. Podendo ser		
			orgânico. MANDIOCA DESCASCADA. 1ª		
			qualidade, massa branca, carnuda e		
			grossa, de fácil cozimento, sem resíduos		
			terrosos ou sujidade, defeitos graves,		
			rachaduras, injúrias por pragas ou		
133	500	Kg	doenças, murchas ou podridão, sem		
		1.9	escurecimento, danos mecânicos,		
			parasitas, larvas e corpos estranhos		
			aderidos à superfície. O produto deve ser		
			entregue em ótimas condições de		
			utilização. Podendo ser orgânico.		
			MANGA TOMMY, 1a qualidade, deve		
			estar firme e suculenta, pesar em torno de		
			460 g, sem defeitos graves (amassadas,		
			queimado de sol, podridão, rachadas,		
			manchadas, meladas ou danos de		
			qualquer espécie), com características		
			integras, fresco, limpo, amadurecimento		
			intermediário ("de vez"), coloração		
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
424			uniforme apresentando grau de maturação		
134	3000	Kg	tal que lhe permita suportar a		
			manipulação, o transporte e a		
			conservação, em condições adequadas		
			para o consumo, aroma, cor e sabor		
			típicos da espécie, isento de sujidades,		
			insetos, parasitas, larvas e corpos		
			estranhos aderidos à superfície externa. O		
			produto deve ser entregue em ótimas		
			condições de utilização. Podendo ser		
			orgânico.		
			MANJERICÃO DESIDRATADO 6g, folhas		
			de manjericão desidratado, envelope com		
			6 g, sem adulterações e contaminações de		
405	100		qualquer espécie. Embalagem deve conter		
135	120	Unidade	os ingredientes, tabela nutricional, data de		
			fabricação/manipulação, data de validade		
			e número do lote. De igual qualidade ou		
			superior às marcas K-Delícia ®, KI-		ssoria Ju
	1		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	1	 18/ 10



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			FLOR®, Kitano®.		
136	500	Unidade	MANTEIGA DE LEITE COM SAL 200g a 250g, confeccionada com creme de leite e sal, sem aditivos (conservadores, corantes e flavorizantes), a matéria prima deve ser oriunda de vacas leiteiras devidamente vacinadas e com acompanhamento rotineiro por médico veterinário. O produto deve ser apresentado em embalagem adequada e devidamente rotulado. Isento de contaminações e qualquer adulteração das características típicas do produto. O produto deve possuir validade mínima de um mês a contar da data de entrega. O produto deve possuir certificação sanitária emitida pelo SIM, IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior à Itambé, Camponesa, Puro Sabor, Sabores da Roça		
137	1000	Kg	maracuja azedo, 1º qualidade, com casca brilhante, lisa, firme, sem rachaduras ou manchas. Fruto de tamanho médio, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação para consumo imediato, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
138	2000	Unidade	MARGARINA CREMOSA COM SAL 500g, industrializada de 1ª qualidade, pelo menos 75% de lipídeos, não deve conter gordura trans. Conservado sob resfriamento, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Margarina Delícia®, Margarina Doriana®, Margarina Qualy®.		



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

139	50	Unidade	MASSA PARA BOLO DIET (zero açúcar) 340g, vários sabores, mistura em pó para o preparo de bolos diet para dietas com ingestão controlada de açucares, sendo necessário apenas adicionar água e ovos. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, as datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marcaVilma Zero Açúcar®	
140	5500	Kg	MELANCIA REDONDA, 1ª qualidade, categoria extra graúda, separada por lotes homogêneos, pesando entre 11 a 12 Kg a unidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	
141	1000	Unidade	MELÃO AMARELO, 1ª qualidade, fruto ovalado de cor amarela, fresco, intacto, limpo, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados, infestação fungica, ocos, danos físicos, presença de brocas e ou outras pragas) sem deformações, isento de odores não característicos, isento de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico	
142	3000	Kg	MEXERICA PONKAN, 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com característica íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação, maturação intermediária ("de vez"), em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de	ssoria Juria



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			utilização. Podendo ser orgânico.	
			MILHO PARA PIPOCA 500g, 1ª	
143	2000	Pcte	qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológico). Deve apresentarvalidade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Yoki®, KI-FLOR®, Pachá®, Codil.	
144	400	Unidade	MILHO VERDE EM CONSERVA 170g, grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido (salmoura), sem conservadores, livre de impurezas, acondicionados em embalagem (lata, sachê, longa vida, vidro) com 170 g (peso líquido), com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. A lista de ingredientes deve conter apenas milho e água. De igual qualidade ou superior às marcas Fugini®, Predileta®, Ramy®	
145	100	Unidade	MILHO VERDE EM CONSERVA 2Kg, grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido (salmoura), livre de impurezas, acondicionados em embalagem (balde ou lata) com 2 Kg (peso líquido), com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. De igual qualidade ou superior às marcas Goiás Verde®, Predilecta®, Jussara®, Minas +, Quero, Predilecta, Olé	
146	5000	Unidade	MILHO VERDE IN NATURA, fruto de tamanho médio na palha verde, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação	ssoria Jun



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

	1	I	T	1	
			tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física,mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
147	700	Kg	MORANGA HIBRÍDA, 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injúrias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
148	10.000	Unidade	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ml , 1ª qualidade, 0% de gorduras trans, rico em vitamina E. Sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ousuperior às marcas Soya®, Liza®, ABC®.		
149	300	Pcte	OREGANO DESIDRATADO 30g, erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ousuperior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.		
150	3000	Dúzia	OVOS BRANCOS, de galinha, fresco, grandes (50 g), 1ª qualidade, cascas porosas, sem rachaduras, sem estragos, isentos de sujidades (terra, sangue, fezes), parasitas ou larvas, não deve apresentar qualquer dano de ordem física, mecânica ou biológica. Proveniente de avicultor com inspeção oficial. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo identificação do		ssoria Jur



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

151	200	Pacote	produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar do ato de entrega. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. PÃO DE FORMA 450g a 480g, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, óleo vegetal de soja, sal, glúten, vinagre, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservantes: propionato de cálcio e sorbato de potássio, melhorador de farinha: ácido ascórbico; os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deve constar na embalagem data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote. Deve apresentar data de validade mínima de sete dias. De igual qualidade ou superior à marca: Delícias do trigo®, Pullman, PanVit.	
152	500	Pacote	PÃO DE FORMA INTEGRAL, produzido comfarinha de trigo integral (100% da farinha), os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 380g (tamanho mínimo), rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Não deve possuir em sua composição derivados de leite ou ovos, sendo aceitos somente resíduos. Isento de qualquer tipode contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar	os soria Julio



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			as boas práticas de produção de alimentos. NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS NA SUA COMPOSIÇÃO.Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Devem constarna embalagemtodos os dizeres obrigatórios. Deve apresentar validade mínima de sete diasa contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marcaNutrella 100% natural®		
153	200	Kg	PEPINO COMUM/CAIPIRA, 1ª qualidade,, aproximadamente de 15 a 20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico		
154	5000	Unidade	PICOLÉ DE FRUTA – 50g a 55g – sabores variados. De igual qualidade ou superior às marcas Quatro Estações ou Dubetto.		
155	30	Pacote	PIMENTA DO REINO MOÍDA 100g. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, K-Delícia.		
156	100	Kg	PIMENTÃO VERDE, 1ª qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, verde, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
157	1000	Pacote	POLVILHO AZEDO 1 KG, produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (Manihot utilissima), de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matérias terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou		esoria Juria



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Amafil®, Caribé®, Santo Grano		
158	500	Pacote	POLVILHO DOCE 1 KG, produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (Manihot utilissima), de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matérias terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Amafil®, Caribé®, Santo Grano		
159	20	Unidade	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA 200g, produzida a partir de grãos de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca Kallas Natural Fina		
160	200	Kg	QUEIJO FRESCO, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor branca, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, nem sinal de congelamento ou		gsoria Jurio



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF.De igual qualidade ou superior Curral de Minas, Porto Alegre, Tirolez, Frimesa.		
161	200	Kg	QUEIJO MINAS MEIA CURA, embalado a vácuo, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor creme, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial, nem sinal de congelamento ou descongelamento, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF.De igual qualidade ou superior Curral de Minas, Porto Alegre, Tirolez, Frimesa		
162	600	Kg	QUEIJO TIPO MUÇARELA, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor homogênea de branca a creme claro, odor característico, levemente salgado, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial sem sinal de congelamento e descongelamento, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF.De igual qualidade ou superior às marcasSadia, Perdigão, Aurora, Da Nata, Camponesa, Curral de Minas, Du Bom.		
163	300	Kg	QUIABO, fruto fresco, de 1ª qualidade, grupo cilíndrico ou quinado, tamanho médio (9 a 12cm – classe 9), sem defeitosgraves (podridão, murchidão, danos profundos, infestaçãopor pragas), defeitos leves (danos superficiais, manchas, pedúnculo comprido, tortuosidade) não devem ultrapassar15% do total solicitado. O produto deve ser entregue emótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

164	100	Unidade	RAPADURA MINEIRA 1 KG, feita a partir de ingredientes naturais da cana de açúcar, sem glúten, isento de impurezas e umidade, acondicionado em embalagem plástica transparente, íntegra, atóxica, resistente, vedada e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, quantidade do produto, número do lote, data de embalagem/fabricação, validade e demais dizeres obrigatórios. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca Doces H&M®.	
165	800	Unidade	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 2L, composição referência: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e edulcorante sucralose, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Coca-Cola®	
166	500	Unidade	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE GUARANÁ 2L, composição referência de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número	ssoria Juli



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			do lote. Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio. Aromatizante e corante caramelo IV. De igual qualidade ou superior às marcas Guaraná Antártica®, Kuat		
167	500	Unidade	REFRIGERANTE DE LARANJA 2L, deve conter no mínimo 4% (quatro por cento) de suco de laranja puro. Ingredientes referência: água gaseificada, sucos concentrados de laranja e limão, vitamina c, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, aromatizante, sequestrantes hexametafosfato de sódio e edta cálcio dissódico, edulcorantes ciclamato de sódio e sacarina de sódio, benzoato de sódio e sorbato de potássio, corante artificial amarelo crepúsculo FCF. Acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Fanta laranja®		
168	300	Unidade	REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE COLA 600 ml — valor energético 0 Kcal. Ingredientes referência: àgua gaseficada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural , corante caramelo iv , acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27 mg), acesulfame de potássio(15 mg) e aspartame (12 mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódiocomposto, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, sem adição de açúcares, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois)		ssoria Juria



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas: Cocacola Zero®.	
169	100	Unidade	REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE GUARANA, 600 ml. De igual qualidade ou superior às marcas Guaraná Antártica®	
170	200	Kg	REPOLHO ROXO, 1ª qualidade, categoria extra, grupo roxo, com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 as 1,5 Kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	
171	400	Kg	REPOLHO VERDE, 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 as 1,5 Kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	
172	100	Pacote	ROSQUINHAS SABOR LEITE 350g. Deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, amido de milho (bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens e zea mays),	esoria Juria



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante (contém milho transgênico bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens e zea mays) e emulsificante lecitina de soja (agrobacterium sp, agroéacterium tumefaciens, streptomyces viridochromogenes e bacillus		
			thuringiensis). De igual qualidade ou superior às marcas Mabel ®		
173	300	Pcte	SAL REFINADOIODADO 1Kg, com granulação uniforme e cristais brancos, com o mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com Legislação Federal Específica, sem impurezas, adulterações e contaminações de qualquer espécie, embalagem plástica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas SalMoc®, Só Sal®, União, Cisne.		
174	200	Kg	SALSICHA HOT DOG, unidade média 50g, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser mista de carne de aves, suína e bovina, não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo avermelhado, odor característico, aromatização e condimentação natural, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve		assoria Juli



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às marcas Perdigão®, Sadia®, Seara®, Aurora		
175	1200	Maço	SALSINHA, de primeira qualidade, fresca, bem desenvolvida, intactas, apresentar coloração uniforme, intacta, isenta de material terroso e sujidades. Maço com 100 g. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
176	50	Unidade	SARDINHA EM CONSERVA 125g, preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegros, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De igual qualidade ou superior às marcas Gomes da Costa®, Coqueiro®.		
177	4000	Unidade	SORVETE 130 ML com embalagem de plástico, sabores variados. De igual qualidade ou superior às marcas Quatro Estações ou Dubetto.		
178	300	Unidade	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE CAJU, sem adição de água, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado com rudimento de 10x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro ou PET) de 500 ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Registro no MAPA. De igual qualidade ou superior às marcas DaFruta®, Maguary®		otia



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

179	150	Unidade	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE MARACUJÁ, sem adição de água, sem corante artificiais, podendo ser conservado em temperatura ambiente, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado, rendimento de 9x. Embalagem deverá ser atóxica, de 500 ml a unidade, preferencialmente de vidro. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Maguary®, Da Fruta®.		
180	200	Unidade	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE UVA, sem adição de água, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado com rendimento de 2x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro ou PET) de 500 ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Registro no MAPA. De igual qualidade ou superior às marcas Da Fruta®, Maguary®.		
181	400	Unidade	SUCO - NECTAR MISTO DE PÊSSEGO E MAÇÃ DE 1 LITRO SABOR PÊSSEGO DE BAIXA CALORIA sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes referência: Água, suco concentrado de pêssego, açúcar, suco concentrado de maçã, vitamina C, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico e estabilizante goma xantana. Embalagem de 1 litro. De igual qualidade ou superior às marcas Dell Valle®, Tial		
182	400	Unidade	SUCO - NECTAR MISTO DE UVA E MAÇÃ DE 1 LITRO SABOR UVA DE BAIXA CALORIA sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes		esoria Juria



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			referência: água, suco concentrado de uva, suco concentrado de maçã, aromatizante, regulador de acidez ácido citríco, estabilizante, goma xantana e edulcorantes sucralose (10,5 mg) e acesulfame de potássio (3,3 mg) por 100ml . Embalagem de 1 litro. De igual qualidade ou superior às marcas Dell Valle®, Tial		
183	500	Pacote	SUCO - PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO ARTIFICIAL 240g (sabores diversos) não precisa adoçar. 1ª qualidade: na embalagem deverá constar a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes referência: Açúcar, suco desidratado de laranja, acidulante ácido cítrico, corante inorgânico dióxido de titânio, antiumectante fosfato tricálcico, estabilizante citrato de sódio, aromatizante ,edulcorantes (aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de possásio e sacarina), espessantes (goma xantana e carboximetilcelulose) e corantes artificiais (amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo). De igual qualidade ou superior às marcas Vilma.		
184	50	Pacote	SUCO - PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO DIET 8g, sabores variados. Deve constar na embalagem os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Vilma, Magro, Aptiva, Clight		
185	2000	Unidade	SUCO – BEBIDA MISTA ADOÇADA (laranja, maçã, uva, limão, manga, etc – sabor de entrega conforme pedido), não fermentado, não alcoólico, sem conservantes. Deve possuir no mínimo 10% de suco. Ingredientes referência: Água, açúcar, sucos concentrados, concentrados de cenoura e groselha, Vitaminas (C, E, B3, A, D, B6 E B12), Aromatizante, Acidulante Ácido Cítrico e		55 oria July



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

Glúten Não deve possuir aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia além dos já citados anteriormente. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200m. Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1º qualidade, com sabor e a aroma caracteristicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1º qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e¹ de vez²), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de politelileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas,		1	ı	T=		
ou coadjuvantes de tecnología além dos já citados anteriormente. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200ml Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem de devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1º qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE. 1º qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superficie externa. Não deve apresenta quaisquer lesõese de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				Estabilizante Goma Guar. Não Contém		
citados anteriormente. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200ml. Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1º qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1º qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				<u> </u>		
validade minima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200ml.Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				ou coadjuvantes de tecnologia além dos já		
partir da data de entrega. Embalagem de 200ml.Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1º qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1º qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				citados anteriormente. Deverá apresentar		
partir da data de entrega. Embalagem de 200ml.Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1º qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1º qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				validade mínima de 4 (quatro) meses a		
200ml Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez."). coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos adeidos à superficie extema. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				` ' '		
por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De le jual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1º qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1º qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superficie extema. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1º qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1º qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"). coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ófimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
Superior às marcas Del Vale Kapo TEMPERO ALHO E SAL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1º qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1º qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita supportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				•		
TEMPERO ALHO E SÁL 500g, concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou saché), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e² de vez²'), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				•		
aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e" de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				_		
Unidade Uni				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
mbalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
Unidade apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				contaminação ou adulteração. Em		
drildade apresentar todos os dizeres obrigatorios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação	196			embalagem plástica (pote ou sachê), deve		
com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superficie externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação	100	300	Unidade	apresentar todos os dizeres obrigatórios		
qualidade ou superior às marcas Ânjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				de rotulagem. Produto em conformidade		
qualidade ou superior às marcas Ânjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				com a Legislação em vigor. De igual		
Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
Ami, Santa Amália. TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				, ·		
TOMATE, 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
(podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				•		
imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				, · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
Vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				7.		
grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				· '		
suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				, ,		
conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				, , ,		
conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação	187	2000	Kg			
insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				1		
estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				para o consumo, isento de sujidades,		
Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				insetos, parasitas, larvas e corpos		
origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				estranhos aderidos á superfície externa.		
produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				Não deve apresentar quaisquer lesões de		
produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				origem física, mecânica ou biológica. O		
condições de utilização. Podendo ser orgânico. TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				1 3		
TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				, .		
TRIGUILHO 500g, granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				~		
188 Unidade resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação						
Unidade identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação				•		
nutricional, fornecedor, data de fabricação	188	50	Unidado	·		
		30	Unidade			
e validade. Isento de sujidades, parasitas,						coria.
				e validade. Isento de sujidades, parasitas,	100	(8)



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

			larvas, mofo e material estranho. Validade	
			mínima de 6 meses a contar da data de	
			entrega. De igual qualidade ou superior	
			às marcas Pink®, Yoki®, Sinhá®, Ki-	
			Flor®.	
			UVA PASSA 100g, escura, sem	
			sementes, produto de ótima qualidade,	
			sem qualquer tipo de adulteração,	
			contaminação ou alteração nas	
			características sensoriais próprias do	
189	200	Pcte	produto. Na embalagem devem constar	
			todos os dizeres obrigatórios. O produto	
			deve ser entregue com validade mínima de	
			6 meses a partir da data da entrega. Sachê ou pote.De igual qualidade ou	
			superior às marcas La Violetera, Tozzi,	
			Olé	
			VAGEM, 1ª qualidade, leguminosa	
			capsular, plana, verde e lisa, de tamanho	
			médio, com características íntegras,	
			fresca, limpa, coloração uniforme, aroma,	
			cor e sabor típicos da espécie, isento de	
190	400	Kg	sujidades, insetos, parasitas, larvas e	
			corpos estranhos aderidos à superfície	
			externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou	
			biológica. O produto deve ser entregue em	
			ótimas condições de utilização. Podendo	
			ser orgânico.	
			,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
191	50	Unidade	VASILHAME (GALÃO) ÁGUA 20 L – sem	
			água	
192	20	Unidade	VASILHAME GÁS GLP 13 KG – sem gás	
			VINAGRE CLARO 750ml, ácido acético	
			obtido mediante a fermentação acética de	
			soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas,	
			translúcido, padronizado, refiltrado e	
465	000		pasteurizado. Com acidez aproximada de	
193	300	Unidade	4,15%. Sem adição de açúcares,	
			essências, aromas, corantes e	
			conservantes. Livre de qualquer	
			adulteração ou contaminação. Embalagem	
			plástica/ PET. De igual qualidade ou	soria J
			superior às marcas Toscano®, Bel	
				171 19



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

Mont®, Qualitá®.		
VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$	 	

DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS; BEM COMO ALIMENTAÇÃO, HOSPEDAGEM, TRANSPORTE, MONTAGEM E DESMONTAGEM.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- 3 QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI № 14.133/2021.
- 4 QUE O PRAZO DE INICIO DA EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, TODOS OS BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.
- **5** ATENDE AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, E O DECLARANTE RESPONDERÁ PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES PRESTADAS, NA FORMA DA LEI (ART. 63, I, DA LEI Nº 14.133/2021).

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		_

>ORIENTAÇÕES / INFORMAÇÕES IMPORTANTES:<

- 1. Hortaliças e frutas deverão estar frescas e com excelente qualidade, sem danos profundos e deverão serentregues em perfeitas condições de uso, assim como maturação intermediária e pigmentação típica, casocontrárioserádevolvido pelonutricionista, pelosfuncionários dacozinhae/ou responsável pela escola, setor ou entidade.
- 2. Atenção aos fornecedores: Os itens especificados acima deverão ser apresentados conforme item 9 do Edital exceto GÁS GLP 13KG, VASILHAMES DE ÁGUA E GÁS, OVOS, GELO E HORTIFRUTI, onde osprodutos serão conferidos para verificação do atendimento às especificações contidas no Edital e seus anexos, assim como,testadoeavaliadopeloNutricionistaecomissãodeavaliaçãosensorial,seguindoasorientaçõescontidasnoManual para aplicaçãode testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)—SCARPARO, A. L. S. (org); BRATKOWSKI, G. R. (org). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidadeno Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 2.ed. rev. atual. Brasília:Ministério da Educação,2017. 43p. il.
- 3. Atenção aos fornecedores: Quanto à entrega dos pedidos realizados pelo Nutricionista responsável técnico (RT), os mesmos deverão ser providenciados em tempo/prazo adequados para o atendimento das ESCOLAS MUNICIPAIS e HOSPITAL MUNICIPAL de Pains-MG. Para gêneros alimentícios perecíveis (frutas,hortaliças), carnes e produtos que exijam temperatura controlada, redobrada atenção ao prazo de entrega estipulado no edital.





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

ANEXO IV

MODELO DE PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO

PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO XX/XX/2025

Processo Administrativo nº 021/2025 Pregão Eletrônico nº 002/2025

Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG.

Nome da empresa:	
Responsável pela entrega:	
CPF ou Identidade do responsável pela entrega:	

• Itens entregues:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193							

Assinatura do recebedor





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

ANEXO V

MODELO DE RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

Processo Admii Pregão Eletrôni	nistrativo nº 021/2 co nº 002/2025	2025
Empresa: CNPJ:		
		ual e futura aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, ores do Município de Pains – MG.
Assinatura dos mem	bros da Comissão Téo	cnica Especial:
		- -
		-
		-
A: APROVADO	R: REPROVADO	

• Itens avaliados:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20



Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193							
																		ria J	





Proc. Nº:	Fls:	
Rub.:		

Considerações / Justificativas:	

