**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 20010001/2023**

## 1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Município de Encanto e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

| SEQ | DESCRIÇÃO | UND | QTD |
|---|---|---|---|
| 1 | Bebida láctea, sabor morango ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data | LT | 2700.0 |
| Bebida láctea, sabor morango ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1L, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). | | | |
| 2 | Carne bovina de 2ª tipo patinho, acém, coxão duro, coxão mole, sem osso, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 QUILO, transparent | KG | 4700.0 |
| Carne bovina de 2ª tipo patinho, acém, coxão duro, coxão mole, sem osso, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 3 | Carne bovina de 2ª, moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resis | KG | 3300.0 |
| Carne bovina de 2ª, moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 4 | Carne bovina, tipo carne de sol de 2ª - dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violad | KG | 750.0 |
| Carne bovina, tipo carne de sol de 2ª - dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 5 | Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem própria, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção f | KG | 270.0 |
| Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem própria, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 6 | Ovo de galinha, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (bandeja | BDJ | 1350.0 |
| Ovo de galinha, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (bandeja com 15 unidades), com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 15 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 7 | Coalhada desnatada, com adoçante, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolép | UND | 80.0 |
| Coalhada desnatada, com adoçante, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária (própria do fabricante), isenta de sujidades e/ou ação de microorganismo, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto de no mínimo um mês a vencer contados a partir da data da entrega, selo do ministério da agricultura, embalagem de 150 gramas. | | | |
| 8 | Costela bovina, embalada saco plástico transparente, em pacotes de 2 QUILO, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Por | KG | 1600.0 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Costela bovina, embalada saco plástico transparente, em pacotes de 2 QUILO, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.l05 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99. | | | |
| 9 | Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagem própria, transparente, resistente e bem lacrada, co | KG | 810.0 |
| Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagem própria, transparente, resistente e bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 10 | Peixe, tipo filé de merluza, congelado, de 1ªqualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao cons | KG | 700.0 |
| Peixe, tipo filé de merluza, congelado, de 1ªqualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Acondicionada em embalagem própria e de material transparente atóxico. Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 11 | Fígado bovino, limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverde | KG | 600.0 |
| Fígado bovino, limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 12 | Iogurte desnatado, natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, | UND | 140.0 |
| Iogurte desnatado, natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, Unidade de 180 g. | | | |
| 13 | Iogurte sem lactose, indicado para pessoas com intolerância a lactose. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcora | UND | 270.0 |
| Iogurte sem lactose, indicado para pessoas com intolerância a lactose. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto ou problemas na vedação da embalagem. Unidade de 180 g. | | | |
| 14 | Iogurte natural, Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo.Embalagem de 170 g. | UND | 270.0 |
| Iogurte natural, Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo.Embalagem de 170 g. | | | |
| 15 | Peito de frango congelado, acondicionado em embalagem apropriada de 1 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com | KG | 5200.0 |
| Peito de frango congelado, acondicionado em embalagem apropriada de 1 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 16 | Presunto cozido, sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá se | KG | 135.0 |
| Presunto cozido, sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas e as bandejas com peso médio entre 200 a 500 gramas. | | | |
| 17 | Queijo, tipo mussarela, fabricado à base de leite de vaca, de 1ª qualidade, fatiado, com peso médio por fatia de 28g, acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta | KG | 135.0 |
| Queijo, tipo mussarela, fabricado à base de leite de vaca, de 1ª qualidade, fatiado, com peso médio por fatia de 28g, acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade e selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 03 dias a contar do fatiamento do produto. | | | |
| 18 | Queijo coalho, produto que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com "Normas Higiênico Sani | KG | 200.0 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Queijo coalho, produto que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “Normas Higiênico Sanitárias de elaboração”. Embalado em saco transparente contendo fabricação e data de validade. | | | |
| 19 | Linguiça tipo calabresa, defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em tem | KG | 270.0 |
| Linguiça tipo calabresa, defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, pacote com 1 QUILO, acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 3 meses a contar da entrega. | | | |
| 20 | Polpa de fruta, sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do f | KG | 1350.0 |
| Polpa de fruta, sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 21 | Polpa de fruta, sabor goiaba, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fa | KG | 1050.0 |
| Polpa de fruta, sabor goiaba, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 22 | Polpa de fruta, sabor caju, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fab | KG | 270.0 |
| Polpa de fruta, sabor caju, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 23 | Polpa de fruta, sabor cajá, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabr | KG | 1350.0 |
| Polpa de fruta, sabor cajá, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 24 | Polpa de fruta, sabor maracujá, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do | KG | 270.0 |
| Polpa de fruta, sabor maracujá, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 25 | Polpa de fruta, sabor cajarana, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do | KG | 1080.0 |
| Polpa de fruta, sabor cajarana, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 26 | Toucinho, embalado em sacos plásticos de 1 QUILO, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, | KG | 270.0 |
| Toucinho, embalado em sacos plásticos de 1 QUILO, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, | | | |
| 27 | Abacaxi, de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias e / machucaduras. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades | UND | 405.0 |
| Abacaxi, de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias e / machucaduras. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, isentos de parasitas e larvas, pesando em média 1,8 QUILO a unidade. | | | |
| 28 | Banana prata ou pacovan, de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes, ter atingido o grau de evolução e maturação, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média 100g a | Duzia | 3370.0 |
| Banana prata ou pacovan, de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes, ter atingido o grau de evolução e maturação, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média 100g a unidade, livre de enfermidades. | | | |
| 29 | Goiaba de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadaspara o consumo. Com ausência de sujidades, p | KG | 540.0 |
| Goiaba de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadaspara o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, deacordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 30 | Laranja, tipo pêra, fresca, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Ac | KG | 1350.0 |
| Laranja, tipo pêra, fresca, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 31 | Maçã nacional, de 1ª qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica | KG | 1350.0 |
| Maçã nacional, de 1ª qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 32 | Manga tipo rosa de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadaspara o consumo. Com ausência de suj | KG | 540.0 |
| Manga tipo rosa de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadaspara o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, deacordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | | | |
| 33 | Mamão, tipo formosa, de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriund | KG | 1080.0 |
| Mamão, tipo formosa, de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 34 | Maracujá de primeira in natura Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, pa | KG | 405.0 |
| Maracujá de primeira in natura Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, deacordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | | | |
| 35 | Melancia, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 2700.0 |
| Melancia, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. | | | |
| 36 | Melão, tipo japonês, de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão. | KG | 1080.0 |
| Melão, tipo japonês, de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão. | | | |
| 37 | Tangerina de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 405.0 |
| Tangerina de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. | | | |
| 38 | Abóbora / Jerimum de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de | KG | 340.0 |
| Abóbora / Jerimum de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 39 | Alface lisa de 1ª qualidade, molho c/ aproximadamente 480g. In Natura, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, sem | UND | 830.0 |
| Alface lisa de 1ª qualidade, molho c/ aproximadamente 480g. In Natura, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. | | | |
| 40 | Alho, bulbo in natura, nacional, de 1ª qualidade, nº6, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Ac | KG | 270.0 |
| Alho, bulbo in natura, nacional, de 1ª qualidade, nº6, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 41 | Batata doce de 1ª qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, | KG | 950.0 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Batata doce de 1ª qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 42 | Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acond | KG | 810.0 |
| Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 43 | Beterraba, Tamanho médio, produtos limpos, de 1ª qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão p | KG | 135.0 |
| Beterraba, Tamanho médio, produtos limpos, de 1ª qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produtos sãos e limpos. | | | |
| 44 | Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transpare | KG | 1480.0 |
| Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 45 | Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e | KG | 1600.0 |
| Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 46 | Cheiro verde, composto de coentro e cebolinha, in natura de 1ª qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, s | UND | 1485.0 |
| Cheiro verde, composto de coentro e cebolinha, in natura de 1ª qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, sem traço de descoloração ou manchas. | | | |
| 47 | Chuchu, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação intermediaria tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniforme | KG | 135.0 |
| Chuchu, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação intermediaria tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 48 | Mandioca de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidade | KG | 1350.0 |
| Mandioca de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 49 | Pimentão de primeira qualidade, in natura. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de s | UND | 2000.0 |
| Pimentão de primeira qualidade, in natura. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 50 | Tomate, maduro, de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesõe | KG | 1600.0 |
| Tomate, maduro, de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 51 | Repolho branco, de 1ª qualidade, produtos sãos, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, folhas intactas e firmes. Não serão permitidos perfurações, rachadu | KG | 108.0 |
| Repolho branco, de 1ª qualidade, produtos sãos, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, folhas intactas e firmes. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes. | | | |
| 52 | Achocolatado, em pó, vitaminado, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | PCT | 540.0 |
| Achocolatado, em pó, vitaminado, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 53 | Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias | KG | 2400.0 |
| Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 54 | Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio. Embalagem de 75 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de validade mí | UND | 50.0 |
| Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio. Embalagem de 75 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 55 | Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, f | CX | 400.0 |
| Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 56 | Arroz parbolizado, classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 di | KG | 5600.0 |
| Arroz parbolizado, classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 57 | Arroz branco polido, grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a | KG | 2700.0 |
| Arroz branco polido, grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 58 | Aveia em flocos finos, Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Caixa com 200g com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade mín | UND | 135.0 |
| Aveia em flocos finos, Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Caixa com 200g com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 59 | Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entre | PCT | 400.0 |
| Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 60 | Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entr | PCT | 500.0 |
| Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 61 | Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolate, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da | PCT | 500.0 |
| Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolate, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 62 | Biscoito doce, tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da dat | PCT | 1350.0 |
| Biscoito doce, tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 63 | Biscoito doce, tipo Maisena, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da d | PCT | 500.0 |
| Biscoito doce, tipo Maisena, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 64 | Biscoito doce, zero lactose (tipo Maria), com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, corante d | PCT | 300.0 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Biscoito doce, zero lactose (tipo Maria), com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, corante de caramelo, aroma cacau com baunilha, lecitina de soja e sal. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350 gramas. | | | |
| 65 | Biscoito salgado, tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima | PCT | 1700.0 |
| Biscoito salgado, tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 66 | Biscoito salgado, integral, tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de valid | PCT | 100.0 |
| Biscoito salgado, integral, tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 67 | Biscoito salgado, tipo de padaria, pequeno, comum, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da en | PCT | 1100.0 |
| Biscoito salgado, tipo de padaria, pequeno, comum, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 1QUILO. | | | |
| 68 | Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 250g e selo ABIC. | UND | 600.0 |
| Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 250g e selo ABIC. | | | |
| 69 | Cacau em pó 70% - chocolate em pó, com o mínimo de 70% de cacau, embalagem contendo 200g. | UND | 300.0 |
| Cacau em pó 70% - chocolate em pó, com o mínimo de 70% de cacau, embalagem contendo 200g. | | | |
| 70 | Creme de Leite UHT, elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega do produto. Em | UND | 2000.0 |
| Creme de Leite UHT, elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega do produto. Embalagem tetra pack com 200g. | | | |
| 71 | Colorífico em pó. Embalagem de 1 QUILO, fracionado em 10 embalagens de 100g. Pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de vali | KG | 350.0 |
| Colorífico em pó. Embalagem de 1 QUILO, fracionado em 10 embalagens de 100g. Pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. | | | |
| 72 | Extrato de tomate, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processam | UND | 1000.0 |
| Extrato de tomate, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto, acondicionado em embalagem de 340 g. | | | |
| 73 | Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1QUILO, e prazo de validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega do produto. | KG | 8000.0 |
| Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1QUILO, e prazo de validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 74 | Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 QUILO, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, pr | KG | 750.0 |
| Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 QUILO, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso liquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS. | | | |
| 75 | Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 QUILO, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, pr | KG | 750.0 |
| Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 QUILO, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso liquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS. | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 76 | Fécula de mandioca, embalagem contendo l QUILO, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. | KG | 800.0 |
| Fécula de mandioca, embalagem contendo l QUILO, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. | | | |
| 77 | Fermento biológico em pó, instantâneo. Embalagem com 100g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | UND | 150.0 |
| Fermento biológico em pó, instantâneo. Embalagem com 100g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 78 | Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de materia | KG | 1000.0 |
| Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 79 | Feijão, tipo macassar ou de corda tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de | KG | 1000.0 |
| Feijão, tipo macassar ou de corda tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 80 | Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terr | KG | 600.0 |
| Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 81 | Flocos de milho, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega | PCT | 2500.0 |
| Flocos de milho, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 82 | Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | PCT | 6200.0 |
| Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 83 | Leite de vaca em pó, sem lactose, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 300g, contendo informação nutricional, prazo de validade e data de fabricação mínima de 120 dias a | LAT | 100.0 |
| Leite de vaca em pó, sem lactose, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 300g, contendo informação nutricional, prazo de validade e data de fabricação mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 84 | Margarina com sal, com 65% de teor de gordura, com óleo interesterificado, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóx | UND | 1000.0 |
| Margarina com sal, com 65% de teor de gordura, com óleo interesterificado, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 85 | Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de | PCT | 3000.0 |
| Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. | | | |
| 86 | Macarrão, tipo parafuso, com ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs | PCT | 650.0 |
| Macarrão, tipo parafuso, com ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. | | | |
| 87 | Massa de sêmola para sopa, tipo argola, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas | PCT | 550.0 |
| Massa de sêmola para sopa, tipo argola, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 88 | Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dados de identificação, data de fabricaçã | UND | 500.0 |
| Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ SIE. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido. | | | |
| 89 | Milho, para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vege | PCT | 2100.0 |
| Milho, para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 90 | Milho de pipoca para consumo doméstico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Ag | PCT | 600.0 |
| Milho de pipoca para consumo doméstico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. | | | |
| 91 | Milho verde, em conserva, acondicionado em lata de 190g, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. | UND | 800.0 |
| Milho verde, em conserva, acondicionado em lata de 190g, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. | | | |
| 92 | Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900 ml e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto. | KG | 1050.0 |
| Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900 ml e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 93 | Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a cont | KG | 500.0 |
| Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 94 | Sardinha em conserva ao óleo comestível, lata com revestimento interno apropriado, vedado, com peso líquido de 250g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | UND | 1000.0 |
| Sardinha em conserva ao óleo comestível, lata com revestimento interno apropriado, vedado, com peso líquido de 250g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 95 | Temperos secos como açafrão, orégano, cominho, pimenta do reino, manjericão, acondicionado em saco plástico contendo 5 gramas do produto, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo hum | PCT | 700.0 |
| Temperos secos como açafrão, orégano, cominho, pimenta do reino, manjericão, acondicionado em saco plástico contendo 5 gramas do produto, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor. | | | |
| 96 | Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | UND | 400.0 |
| Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 97 | Bolo de cenoura – massa caseira, unidade pesando no mínimo 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após | UND | 600.0 |
| Bolo de cenoura – massa caseira, unidade pesando no mínimo 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. | | | |
| 98 | Bolo de fofo - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega | UND | 600.0 |
| Bolo de fofo - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. | | | |
| 99 | Bolo de laranja - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entr | UND | 600.0 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bolo de laranja - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. | | | |
| 100 | Bolo de milho - massa caseira, unidade com 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entreg | PCT | 600.0 |
| Bolo de milho - massa caseira, unidade com 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. | | | |
| 101 | Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente a | UND | 54000.0 |
| Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 5 dias, após a data de entrega. Embalado com 10 unidades p/ pacote. | | | |
| 102 | Pão, tipo Francês – fresco, unidade com 50g. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarin | UND | 27000.0 |
| Pão, tipo Francês – fresco, unidade com 50g. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Validade mínima de 1 dia, após a data de entrega. | | | |
| 103 | Pão, tipo integral, tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqu | UND | 400.0 |
| Pão, tipo integral, tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 5 dias, após a data de entrega. Embalado com 10 unidades p/ pacote. | | | |
| 104 | Pão Bisnaguito Integral, composto de farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gram | PCT | 1000.0 |
| Pão Bisnaguito Integral, composto de farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gramas do produto com 15 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega. | | | |

| LOTE I - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS | | | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QTD** | **UND** |
| 1 | Bebida láctea, sabor morango ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data | 2700.0 | LT |
| Especificação: Bebida láctea, sabor morango ou salada de frutas. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega do produto e peso líquido de 1L, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). | | | |
| 2 | Carne bovina de 2ª tipo patinho, acém, coxão duro, coxão mole, sem osso, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 QUILO, transparent | 4700.0 | KG |
| Especificação: Carne bovina de 2ª tipo patinho, acém, coxão duro, coxão mole, sem osso, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 3 | Carne bovina de 2ª, moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resis | 3300.0 | KG |
| Especificação: Carne bovina de 2ª, moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 4 | Carne bovina, tipo carne de sol de 2ª - dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violad | 750.0 | KG |
| Especificação: Carne bovina, tipo carne de sol de 2ª - dianteira, resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria com 2 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 60 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 5 | Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem própria, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção f | 270.0 | KG |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Especificação: Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem própria, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 6 | Ovo de galinha, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (bandeja | 1350.0 | BDJ |
| Especificação: Ovo de galinha, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada (bandeja com 15 unidades), com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 15 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 7 | Coalhada desnatada, com adoçante, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolép | 80.0 | UND |
| Especificação: Coalhada desnatada, com adoçante, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária (própria do fabricante), isenta de sujidades e/ou ação de microorganismo, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto de no mínimo um mês a vencer contados a partir da data da entrega, selo do ministério da agricultura, embalagem de 150 gramas. | | | |
| 8 | Costela bovina, embalada saco plástico transparente, em pacotes de 2 QUILO, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Por | 1600.0 | KG |
| Especificação: Costela bovina, embalada saco plástico transparente, em pacotes de 2 QUILO, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.l05 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99. | | | |
| 9 | Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagem própria, transparente, resistente e bem lacrada, co | 810.0 | KG |
| Especificação: Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagem própria, transparente, resistente e bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 10 | Peixe, tipo filé de merluza, congelado, de 1ªqualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao cons | 700.0 | KG |
| Especificação: Peixe, tipo filé de merluza, congelado, de 1ªqualidade, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com 180g em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Acondicionada em embalagem própria e de material transparente atóxico. Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 11 | Fígado bovino, limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverde | 600.0 | KG |
| Especificação: Fígado bovino, limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 12 | Iogurte desnatado, natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, | 140.0 | UND |
| Especificação: Iogurte desnatado, natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno, com validade de no máximo 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, Unidade de 180 g. | | | |
| 13 | Iogurte sem lactose, indicado para pessoas com intolerância a lactose. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcora | 270.0 | UND |
| Especificação: Iogurte sem lactose, indicado para pessoas com intolerância a lactose. Ingredientes: leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto ou problemas na vedação da embalagem. Unidade de 180 g. | | | |
| 14 | Iogurte natural, Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo.Embalagem de 170 g. | 270.0 | UND |
| Especificação: Iogurte natural, Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo.Embalagem de 170 g. | | | |
| 15 | Peito de frango congelado, acondicionado em embalagem apropriada de 1 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com | 5200.0 | KG |
| Especificação: Peito de frango congelado, acondicionado em embalagem apropriada de 1 QUILO, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da sua utilização, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto. | | | |
| 16 | Presunto cozido, sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá se | 135.0 | KG |
| Especificação: Presunto cozido, sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso liquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas e as bandejas com peso médio entre 200 a 500 gramas. | | | |
| 17 | Queijo, tipo mussarela, fabricado à base de leite de vaca, de 1ª qualidade, fatiado, com peso médio por fatia de 28g, acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta | 135.0 | KG |
| Especificação: Queijo, tipo mussarela, fabricado à base de leite de vaca, de 1ª qualidade, fatiado, com peso médio por fatia de 28g, acondicionado em embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente. Com etiqueta de identificação do produto, peso, prazo de validade e selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 03 dias a contar do fatiamento do produto. | | | |
| 18 | Queijo coalho, produto que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com "Normas Higiênico Sani | 200.0 | KG |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Especificação: Queijo coalho, produto que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com "Normas Higiênico Sanitárias de elaboração". Embalado em saco transparente contendo fabricação e data de validade. | | | |
| 19 | Linguiça tipo calabresa, defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em tem | 270.0 | KG |
| Especificação: Linguiça tipo calabresa, defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, pacote com 1 QUILO, acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 3 meses a contar da entrega. | | | |
| 20 | Polpa de fruta, sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do f | 1350.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 21 | Polpa de fruta, sabor goiaba, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fa | 1050.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor goiaba, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 22 | Polpa de fruta, sabor caju, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fab | 270.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor caju, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 23 | Polpa de fruta, sabor cajá, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabr | 1350.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor cajá, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 24 | Polpa de fruta, sabor maracujá, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do | 270.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor maracujá, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 25 | Polpa de fruta, sabor cajarana, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do | 1080.0 | KG |
| Especificação: Polpa de fruta, sabor cajarana, acondicionada em embalagem plástica de 1QUILO, isenta de contaminação, com identificação do produto, prazo de validade mínima de 2 meses a contar da entrega, marca do fabricante e nº de registro no MAPA. | | | |
| 26 | Toucinho, embalado em sacos plásticos de 1 QUILO, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, | 270.0 | KG |
| Especificação: Toucinho, embalado em sacos plásticos de 1 QUILO, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, | | | |
| 70 | Creme de Leite UHT, elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega do produto. Em | 2000.0 | UND |
| Especificação: Creme de Leite UHT, elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega do produto. Embalagem tetra pack com 200g. | | | |
| 72 | Extrato de tomate, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processam | 1000.0 | UND |
| Especificação: Extrato de tomate, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem contendo registro da data de fabricação, peso e validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto, acondicionado em embalagem de 340 g. | | | |
| 82 | Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | 6200.0 | PCT |
| Especificação: Leite de vaca em pó, integral, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 200g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 83 | Leite de vaca em pó, sem lactose, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 300g, contendo informação nutricional, prazo de validade e data de fabricação mínima de 120 dias a | 100.0 | LAT |
| Especificação: Leite de vaca em pó, sem lactose, embalagem aluminizada, com identificação do produto, peso líquido 300g, contendo informação nutricional, prazo de validade e data de fabricação mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 84 | Margarina com sal, com 65% de teor de gordura, com óleo interesterificado, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóx | 1000.0 | UND |
| Especificação: Margarina com sal, com 65% de teor de gordura, com óleo interesterificado, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 88 | Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dados de identificação, data de fabricaçã | 500.0 | UND |
| Especificação: Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ SIE. Embalagem plástica de 500g, resistente, atóxica, com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido. | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 94 | Sardinha em conserva ao óleo comestível, lata com revestimento interno apropriado, vedado, com peso líquido de 250g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | 1000.0 | UND |
| Especificação: Sardinha em conserva ao óleo comestível, lata com revestimento interno apropriado, vedado, com peso líquido de 250g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| **Valor total do lote R$ 800.285,40 (oitocentos mil, duzentos e oitenta e cinco reais e quarenta centavos)** | | | |

| LOTE II - FRUTAS | | | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QTD** | **UND** |
| 27 | Abacaxi, de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias e / machucaduras. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades | 405.0 | UND |
| Especificação: Abacaxi, de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias e / machucaduras. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, isentos de parasitas e larvas, pesando em média 1,8 QUILO a unidade. | | | |
| 28 | Banana prata ou pacovan, de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes, ter atingido o grau de evolução e maturação, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média 100g a | 3370.0 | Duzia |
| Especificação: Banana prata ou pacovan, de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes, ter atingido o grau de evolução e maturação, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando em média 100g a unidade, livre de enfermidades. | | | |
| 29 | Goiaba de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadaspara o consumo. Com ausência de sujidades, p | 540.0 | KG |
| Especificação: Goiaba de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadaspara o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, deacordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | | | |
| 30 | Laranja, tipo pêra, fresca, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Ac | 1350.0 | KG |
| Especificação: Laranja, tipo pêra, fresca, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 31 | Maçã nacional, de 1ª qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica | 1350.0 | KG |
| Especificação: Maçã nacional, de 1ª qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 32 | Manga tipo rosa de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadaspara o consumo. Com ausência de suj | 540.0 | KG |
| Especificação: Manga tipo rosa de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadaspara o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, deacordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | | | |
| 33 | Mamão, tipo formosa, de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriund | 1080.0 | KG |
| Especificação: Mamão, tipo formosa, de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 34 | Maracujá de primeira in natura Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, pa | 405.0 | KG |
| Especificação: Maracujá de primeira in natura Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, deacordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | | | |
| 35 | Melancia, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. | 2700.0 | KG |
| Especificação: Melancia, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas. | | | |
| 36 | Melão, tipo japonês, de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão. | 1080.0 | KG |
| Especificação: Melão, tipo japonês, de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, acondicionado em caixa de papelão. | | | |
| 37 | Tangerina de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. | 405.0 | KG |
| Especificação: Tangerina de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. | | | |
| **Valor total do lote R$ 76.808,60 (setenta e seis mil, oitocentos e oito reais e sessenta centavos)** | | | |

| LOTE III - VERDURAS/LEGUMES | | | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QTD** | **UND** |
| 38 | Abóbora / Jerimum de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de | 340.0 | KG |
| Especificação: Abóbora / Jerimum de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 39 | Alface lisa de 1ª qualidade, molho c/ aproximadamente 480g. In Natura, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, sem | 830.0 | UND |
| Especificação: Alface lisa de 1ª qualidade, molho c/ aproximadamente 480g. In Natura, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. | | | |
| 40 | Alho, bulbo in natura, nacional, de 1ª qualidade, nº6, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Ac | 270.0 | KG |
| Especificação: Alho, bulbo in natura, nacional, de 1ª qualidade, nº6, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 41 | Batata doce de 1ª qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, | 950.0 | KG |
| Especificação: Batata doce de 1ª qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 42 | Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acond | 810.0 | KG |
| Especificação: Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 43 | Beterraba, Tamanho médio, produtos limpos, de 1ª qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão p | 135.0 | KG |
| Especificação: Beterraba, Tamanho médio, produtos limpos, de 1ª qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Produtos sãos e limpos. | | | |
| 44 | Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transpare | 1480.0 | KG |
| Especificação: Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 45 | Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e | 1600.0 | KG |
| Especificação: Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 46 | Cheiro verde, composto de coentro e cebolinha, in natura de 1ª qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, s | 1485.0 | UND |
| Especificação: Cheiro verde, composto de coentro e cebolinha, in natura de 1ª qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, sem traço de descoloração ou manchas. | | | |
| 47 | Chuchu, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação intermediaria tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniforme | 135.0 | KG |
| Especificação: Chuchu, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação intermediaria tal que permita suportar a manipulação, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta, coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade. Livre de materiais terrosos e de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvido, não lenhoso, bem formado, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |
| 48 | Mandioca de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidade | 1350.0 | KG |
| Especificação: Mandioca de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 49 | Pimentão de primeira qualidade, in natura. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de s | 2000.0 | UND |
| Especificação: Pimentão de primeira qualidade, in natura. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 50 | Tomate, maduro, de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesõe | 1600.0 | KG |
| Especificação: Tomate, maduro, de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 51 | Repolho branco, de 1ª qualidade, produtos sãos, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, folhas intactas e firmes. Não serão permitidos perfurações, rachadu | 108.0 | KG |
| Especificação: Repolho branco, de 1ª qualidade, produtos sãos, limpos, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, folhas intactas e firmes. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes. | | | |
| 91 | Milho verde, em conserva, acondicionado em lata de 190g, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. | 800.0 | UND |
| Especificação: Milho verde, em conserva, acondicionado em lata de 190g, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. | | | |
| **Valor total do lote R$ 97.625,56 (noventa e sete mil, seiscentos e vinte e cinco reais e cinquenta e seis centavos)** | | | |

| LOTE IV - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS | | | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QTD** | **UND** |
| 52 | Achocolatado, em pó, vitaminado, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | 540.0 | PCT |
| Especificação: Achocolatado, em pó, vitaminado, embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 53 | Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias | 2400.0 | KG |
| Especificação: Açúcar cristal, derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 54 | Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio. Embalagem de 75 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de validade mí | 50.0 | UND |
| Especificação: Adoçante dietético líquido, tipo sucralose. Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio. Embalagem de 75 ml, contendo identificação do produto, rótulo e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 55 | Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, f | 400.0 | CX |
| Especificação: Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 56 | Arroz parbolizado, classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 di | 5600.0 | KG |
| Especificação: Arroz parbolizado, classe longo fino, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 57 | Arroz branco polido, grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a | 2700.0 | KG |
| Especificação: Arroz branco polido, grão longo, tipo 1, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, com identificação do produto, peso líquido de 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 58 | Aveia em flocos finos, Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Caixa com 200g com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade mín | 135.0 | UND |
| Especificação: Aveia em flocos finos, Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Caixa com 200g com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 59 | Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entre | 400.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor coco, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 60 | Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entr | 500.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor leite, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 61 | Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolate, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da | 500.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito doce, tipo rosquinha, sabor chocolate, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 62 | Biscoito doce, tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da dat | 1350.0 | PCT |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Especificação: Biscoito doce, tipo Maria, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 63 | Biscoito doce, tipo Maisena, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da d | 500.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito doce, tipo Maisena, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 64 | Biscoito doce, zero lactose (tipo Maria), com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, corante d | 300.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito doce, zero lactose (tipo Maria), com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, corante de caramelo, aroma cacau com baunilha, lecitina de soja e sal. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 350 gramas. | | | |
| 65 | Biscoito salgado, tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima | 1700.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito salgado, tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 66 | Biscoito salgado, integral, tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de valid | 100.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito salgado, integral, tipo cream cracker, dupla embalagem. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 400g. | | | |
| 67 | Biscoito salgado, tipo de padaria, pequeno, comum, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da en | 1100.0 | PCT |
| Especificação: Biscoito salgado, tipo de padaria, pequeno, comum, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 1QUILO. | | | |
| 68 | Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 250g e selo ABIC. | 600.0 | UND |
| Especificação: Café em pó, torrado e moído, embalagem, com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso líquido de 250g e selo ABIC. | | | |
| 69 | Cacau em pó 70% - chocolate em pó, com o mínimo de 70% de cacau, embalagem contendo 200g. | 300.0 | UND |
| Especificação: Cacau em pó 70% - chocolate em pó, com o mínimo de 70% de cacau, embalagem contendo 200g. | | | |
| 71 | Colorífico em pó. Embalagem de 1 QUILO, fracionado em 10 embalagens de 100g. Pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de vali | 350.0 | KG |
| Especificação: Colorífico em pó. Embalagem de 1 QUILO, fracionado em 10 embalagens de 100g. Pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. | | | |
| 73 | Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1QUILO, e prazo de validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega do produto. | 8000.0 | KG |
| Especificação: Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem contendo peso líquido de 1QUILO, e prazo de validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 74 | Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 QUILO, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, pr | 750.0 | KG |
| Especificação: Farinha de trigo, tipo 1, com fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 QUILO, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso liquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS. | | | |
| 75 | Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 QUILO, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, pr | 750.0 | KG |
| Especificação: Farinha de trigo, tipo 1, sem fermento, embalada em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. Embalagem contendo 1 QUILO, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e peso liquido, de acordo com a Portaria 354/96 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS. | | | |
| 76 | Fécula de mandioca, embalagem contendo l QUILO, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. | 800.0 | KG |
| Especificação: Fécula de mandioca, embalagem contendo l QUILO, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, em sacos transparentes, resistentes, limpos e não violados. | | | |
| 77 | Fermento biológico em pó, instantâneo. Embalagem com 100g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | 150.0 | UND |
| Especificação: Fermento biológico em pó, instantâneo. Embalagem com 100g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 78 | Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de materia | 1000.0 | KG |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Especificação: Feijão, tipo carioquinha, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 79 | Feijão, tipo macassar ou de corda tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de | 1000.0 | KG |
| Especificação: Feijão, tipo macassar ou de corda tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 80 | Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terr | 600.0 | KG |
| Especificação: Feijão, tipo preto, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 81 | Flocos de milho, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega | 2500.0 | PCT |
| Especificação: Flocos de milho, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 85 | Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de | 3000.0 | PCT |
| Especificação: Macarrão, tipo espaguete, à base de farinha, sem ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. | | | |
| 86 | Macarrão, tipo parafuso, com ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs | 650.0 | PCT |
| Especificação: Macarrão, tipo parafuso, com ovos, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. | | | |
| 87 | Massa de sêmola para sopa, tipo argola, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas | 550.0 | PCT |
| Especificação: Massa de sêmola para sopa, tipo argola, embalagem de 500g, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto e fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. | | | |
| 89 | Milho, para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vege | 2100.0 | PCT |
| Especificação: Milho, para o preparo de mungunzá, seco, processado em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico resistente, com peso líquido de 500g e prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 90 | Milho de pipoca para consumo doméstico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Ag | 600.0 | PCT |
| Especificação: Milho de pipoca para consumo doméstico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. | | | |
| 92 | Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900 ml e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto. | 1050.0 | KG |
| Especificação: Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. Garrafa com peso líquido de 900 ml e prazo de validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 93 | Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a cont | 500.0 | KG |
| Especificação: Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem com identificação do produto, contendo 1QUILO e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| 95 | Temperos secos como açafrão, orégano, cominho, pimenta do reino, manjericão, acondicionado em saco plástico contendo 5 gramas do produto, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo hum | 700.0 | PCT |
| Especificação: Temperos secos como açafrão, orégano, cominho, pimenta do reino, manjericão, acondicionado em saco plástico contendo 5 gramas do produto, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor. | | | |
| 96 | Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | 400.0 | UND |
| Especificação: Vinagre, de álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto. | | | |
| **Valor total do lote R$ 251.923,70 (duzentos e cinquenta e um mil, novecentos e vinte e três reais e setenta centavos)** | | | |

| LOTE V - PÃES E BOLOS | | | |
|---|---|---|---|
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QTD** | **UND** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 97 | Bolo de cenoura – massa caseira, unidade pesando no mínimo 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após | 600.0 | UND |
| Especificação: Bolo de cenoura – massa caseira, unidade pesando no mínimo 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. | | | |
| 98 | Bolo de fofo - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega | 600.0 | UND |
| Especificação: Bolo de fofo - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. | | | |
| 99 | Bolo de laranja - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entr | 600.0 | UND |
| Especificação: Bolo de laranja - massa caseira, unidade com 800g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. | | | |
| 100 | Bolo de milho - massa caseira, unidade com 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entreg | 600.0 | PCT |
| Especificação: Bolo de milho - massa caseira, unidade com 900g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 2 dias, após a data de entrega. | | | |
| 101 | Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente a | 54000.0 | UND |
| Especificação: Pão, tipo cachorro quente, tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 5 dias, após a data de entrega. Embalado com 10 unidades p/ pacote. | | | |
| 102 | Pão, tipo Francês – fresco, unidade com 50g. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarin | 27000.0 | UND |
| Especificação: Pão, tipo Francês – fresco, unidade com 50g. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Validade mínima de 1 dia, após a data de entrega. | | | |
| 103 | Pão, tipo integral, tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqu | 400.0 | UND |
| Especificação: Pão, tipo integral, tamanho médio, superfície lisa, macia, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Unidade pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem e prazo de validade mínimo de 5 dias, após a data de entrega. Embalado com 10 unidades p/ pacote. | | | |
| 104 | Pão Bisnaguito Integral, composto de farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gram | 1000.0 | PCT |
| Especificação: Pão Bisnaguito Integral, composto de farinha de trigo integral, farinha de arroz integral, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gramas do produto com 15 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega. | | | |
| **Valor total do lote R$ 120.294,00 (cento e vinte mil, duzentos e noventa e quatro reais)** | | | |

1.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados da data de sua assinatura, prorrogável na forma do art. 57, § 1°, da Lei n° 8.666/93.

.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição justifica-se em virtude da necessidade de reabastecimento dos estoques de bens de consumo de uso comum, visando dar continuidade e ainda garantir o fornecimento imprescindível dos produtos relacionados neste termo nas dependências do(a) Prefeitura Municipal de Encanto para a manutenção das suas atividades.

2.2. O material em apreço será adquirido na modalidade Pregão na forma Eletrônica, por ser caracterizado como bem comum, na forma do parágrafo único do art. 1º da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e, portanto, possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais de mercado.

**3. DA ADESÃO**

3.1. Mediante anuência do ÒRGÃO GERENCIADOR, será permitida a adesão por qualquer órgão ou entidade da administração pública municipal, facultada aos órgãos ou entidades municipais, desde que obedecidos os seguintes critérios:

A – O conjunto das possíveis futuras adesões não poderá exceder ao dobro do quantitativo de cada item registrado para o órgão gerenciador (Redação elaborada após divulgação do Decreto 9.488, em 30 de agosto de 2018);

B - As adesões não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e Registrados na ARP (Redação elaborada após divulgação do Decreto 9.488, em 30 de agosto de 2018).

C – Para anuência do ÓRGÃO GERENCIADOR, os órgãos e entidades não participantes que desejarem aderir ao registro de preços deverão apresentar estudo, a ser posteriormente divulgado, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal. Não se aplica essa regra para órgão e entidades de outros entes federativos. (§9-A do art. 22 do Decreto 7892/2013, na redação dada pelo Decreto 9.488/18)A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

**4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

4.1. Sobre a característica “comum” do objeto em questão, entendemos não haver qualquer dúvida, visto se tratar de bens com comercialização acessível a diversas empresas existentes no mercado, estando presente nos mais variados estabelecimentos do ramo, já tendo sido objeto de pregões e atas de registro de diversos outros órgãos públicos.

**5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de até 5 (cinco) dias, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento

5.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 3 (três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

5.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;

7.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7.2. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal e Estadual do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

## 8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## 10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.1.1. O recebimento de material de valor superior a R$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**11. DO PAGAMENTO**

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

11.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta ao Cadastro de Fornecedores ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao Cadastro de Fornecedores para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

11.7. Constatando-se, junto ao Sistema de Cadastro de Fornecedores, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao Sistema de Cadastro de Fornecedores para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

11.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao Sistema de Cadastramento de Fornecedores.

11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no Sistema de Cadastramento de Fornecedores, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

11.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

11.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
I = (TX)
I = ( 6 / 100 )
365
I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%

**12. DO REAJUSTE**

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

**13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

13.1. Não será exigida garantia da execução do contrato, mas a CONTRATANTE poderá reter, do montante a pagar, valores para assegurar o pagamento de multas, indenizações e ressarcimentos devidos pela CONTRATADA.

## 14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002, bem como nos arts. 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93, a tabela abaixo consigna as condutas reprováveis dos licitantes e contratados e as correspondentes sanções aplicáveis:

a. Deixar de entregar documentação exigida, não assinar ata ou contrato ou recusar nota de empenho.

Pena - Impedimento de licitar e contratar com o(a) Prefeitura Municipal de Encanto, descredenciamento no Cadastro de Fornecedores pelo prazo de 2 (dois) anos, e multa de 10% (dez por cento) do valor de sua última proposta ou do valor registrado em ata ou do valor contratado, conforme o caso concreto.

b. Faltas enquadradas como fraude, falsidade documental, falsidade de declaração ou, ainda, como comportamento inidôneo.

Pena - Impedimento de licitar e contratar com o(a) Prefeitura Municipal de Encanto, descredenciamento no Cadastro de Fornecedores pelo prazo de 2 (dois) anos, e multa de 20% (vinte por cento) do valor de sua última proposta ou do valor registrado em ata ou do valor contratado, conforme o caso concreto.

c. Descumprimento de prazos de edital ou de contrato.

**Pena** - Não se tratando de reincidência e não sendo superior a 15 dias, aplicar-se-á a penalidade Advertência. Em caso de reincidência ou sendo superior a 15 dias, aplica-se Multa de 1% a.d., até o limite de 10% (dez por cento), calculada sobre o montante relativo à falta, conforme caso concreto.

d. Inexecução parcial ou integral do objeto, retardamento ou lentidão de execução do objeto (casos em que o atraso de execução for igual ou superior a 20 dias), não atendimento em garantia (atraso de atendimento igual ou superior a 60 dias).

Pena - execução do objeto (casos em que o atraso de execução for igual ou superior a 20 dias), não atendimento em garantia (atraso de atendimento igual ou superior a 60 dias). Impedimento de licitar e contratar com o(a) Prefeitura Municipal de Encanto, descredenciamento no Cadastro de Fornecedores pelo prazo de 2 (dois) anos e multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor de sua última proposta ou do valor registrado em ata ou do valor contratado, conforme o caso concreto.

e. Não manutenção das condições de habilitação.

**Pena** - Se constatada no momento de assinatura de ata, multa de 20% (vinte por cento); Se constatada no momento da contratação, for saneada no prazo regulamentar e não se tratar de reincidência, aplica-se penalidade Advertência. Por outro lado, não sendo saneada, multa de 10% sobre o valor da ARP; Se constatada no momento de pagamento de fatura e não se tratar de reincidência, aplica-se penalidade Advertência; Se constatada no momento da contratação ou do pagamento, tratando-se de reincidência e não sendo saneada no tempo devido, aplicase multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado em ata ou do valor contratado, conforme o caso concreto.

14.2. **A DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** poderá ser aplicada quando constatada:

a) A má-fé, ação maliciosa e premeditada em prejuízo da CONTRATANTE;

b) A evidência de atuação com interesses escusos;

c) A prática de atos ilícitos, demonstrando não possuir idoneidade para licitar e contratar com a CONTRATANTE;

d) A condenação definitiva por praticar fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

14.3. Nenhuma multa compensatória ou somatório delas poderá exceder a 20% do valor da ata e as multas moratórias estarão limitadas a 10% do valor da ata ou da contratação, conforme o caso.

14.4. Em caso de aplicação da sanção multa sem que a apenada apresente recurso no prazo legal ou, se apresentado, não tiver obtido provimento, o valor correspondente à penalidade aplicada será deduzido dos pagamentos eventualmente devidos pelo contratante.

14.5. No caso de insuficiência ou inexistência de crédito em favor da empresa sancionada (licitante ou contratada), o recolhimento da multa aplicada deverá ser por ela efetivado no prazo de até 10 (dez) dias, contados da data da notificação.

14.6. Decorrido o prazo previsto no item anterior sem que a licitante vencedora ou contratada tenha efetuado o depósito devido, o valor da multa poderá ser inscrito em Dívida Ativa do Município e encaminhado para cobrança judicial.

14.7. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

14.7.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

14.7.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

14.7.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

14.9. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do(a) Prefeitura Municipal de Encanto, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Município e cobrados judicialmente.

14.9.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 3 (três) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o(a) Prefeitura Municipal de Encanto poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

14.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.11.. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

14.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento de Fornecedores.

## 15. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

15.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

15.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

15.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

15.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

15.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

15.4.1. Valor Global: R$ R$ 1.346.937,26 (um milhão, trezentos e quarenta e seis mil, novecentos e trinta e sete reais e vinte e seis centavos.

15.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

15.5. O critério de julgamento da proposta é Menor Preço POR Lote.

15.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## 16. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

16.1. O custo estimado da contratação é de R$ R$ 1.346.937,26 (um milhão, trezentos e quarenta e seis mil, novecentos e trinta e sete reais e vinte e seis centavos)

## 17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

## 18. DA RESCISÃO

18.1. Forma: por ato unilateral e escrito da Administração ou amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração, ou judicial, nos termos da legislação.

18.2. Motivos que a justificam:

a. Inexecução total ou parcial do contrato;

b. O não cumprimento de cláusulas contratuais que gerem risco de desabastecimento (ou desabastecimento propriamente dito), ou que gerem prejuízo quanto à qualidade do produto;

c. Descumprimento ou cumprimento irregular de especificações ou prazos;

d. A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar o risco concreto de impossibilidade da conclusão do fornecimento, nos prazos necessários ou estipulados;

e. O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

f. A perda da condição de habilitação exigida na licitação, cujo tempo necessário para restauração acarrete risco concreto de falta do produto no estoque da contratante;

## 19. DO FORO

19.1. Para dirimir todas as questões oriundas da licitação e das contratações, é competente o Juízo da Comarca de Encanto, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

ENCANTO/RN, 20 de janeiro de 2023

**MARIA ADRIANE DOS SANTOS**
**Secretária de Administração**

**Icaro Iran Fontes Leite**
**Secretário Municipal de Saúde**

**Vera Lúcia Cipriano Bandeira**
**Secretária de Assistência Social**

**Niedja Maria Barboza de Lima Silva**
**Secretária Municipal de Educação**

**Kecia Raquel Germano Monteiro**
**Secretária Municipal de Obras**

Aprovo o presente Termo de Referência em todo o seu teor, tendo em vista a coerência das justificativas e dos objetivos apresentados em relação à contratação em apreço.

**ALBERONE NERI DE OLIVEIRA LIMA**
**PREFEITO**