

CONCORRÊNCIA PÚBLICA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 06/2019
(Processos nº 9178, 9120, 9136, 9144, 8764, 8978, 8971, 9032, 8896, 8884, 8871, 8877, 8767, 8789, 8808, 8787, 8522 e 8523/19)

“Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis”.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE VACARIA**, no uso de suas atribuições legais e de conformidade com a **Lei nº 8.666/93 de 21/06/93** e **Lei Complementar 123, de 14/12/06** e suas alterações posteriores, torna público, para conhecimento dos interessados que se encontra aberta, licitação, sob a modalidade de "**CONCORRÊNCIA PÚBLICA**", tipo menor preço por item, para **REGISTRO DE PREÇOS** unitários para aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis, para atender as necessidades das diversas Secretarias do Executivo Municipal de Vacaria/RS.

Os envelopes contendo a documentação e propostas, conforme itens 4.1 e 4.2 do edital, serão recebidos até o dia **22/11/19**, às **9h** no setor de Licitações, na Prefeitura Municipal de Vacaria, sito à rua Ramiro Barcelos, 915, Centro, em Vacaria/RS. Nesta data e horário, será iniciada a sessão de abertura dos envelopes, pela Comissão Permanente de Licitações nomeada pela Portaria nº 02/2019, contendo os documentos da fase de habilitação, com observância do item 14.3 deste edital. Para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília-DF.

Edital exclusivo às beneficiadas pela LC 123/06 e suas alterações, com exceção dos itens 17, 23, 29, 53, 74, 104, 149, 156, 158, 168, 173, 174, 175 e 190.

1 - DO OBJETO LICITADO

1.1 - OBJETO E SUAS ESPECIFICAÇÕES:

1.1.1 – A presente licitação tem por finalidade o REGISTRO DE PREÇOS unitários para o fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, para suprir as necessidades das diversas Secretarias e Departamentos do Executivo Municipal de Vacaria/RS, conforme descrição mínima do objeto, Anexo I (objeto/modelo de confecção de proposta), podendo ser cotados produtos com qualidade superior.

1.1.1.1 - ATENÇÃO: Com a publicação da resolução nº 1.050/2015 do TCE/RS que estabeleceu a criação do sistema informatizado LicitaCon (Licitações e Contratos), visando disciplinar os procedimentos de controle dos poderes, órgãos e entidades jurisdicionados do TCE, favorecendo o aperfeiçoamento das ações de controle e a qualificação do planejamento de auditorias, e com a Instrução Normativa nº 06/2016 que dispõe sobre os prazos e demais regras técnicas relativas à alimentação do LicitaCon, solicitamos imperiosamente que, neste certame, a proposta seja preenchida com nosso **KIT PROPOSTA – proposta eletrônica** fornecido juntamente com o edital e manual de preenchimento. **Não será aceita a apresentação de proposta por outra plataforma que não a proposta eletrônica fornecida, devido a necessidade de alimentação do sistema LicitaCon.** Benefícios da utilização do Kit Proposta: Descrição, numeração e quantidades do objeto do edital já formatados e preenchidos; Desnecessidade de multiplicação de valores; Possibilidade de impressão da proposta, bastando apenas assinar; Alimentação dos itens, valores, dados da empresa e seus representantes legais no LicitaCon sem necessidade de redigitação.

1.1.2 – A presente licitação destina-se à escolha da melhor proposta dos produtos especificados no Anexo II deste edital, para constarem em registro de preços, a serem fornecidas em quantidade compreendida entre aquelas informadas como mínimas e máximas,

quando deles o Município tiver necessidade. Desta forma, o presente registro de preços não importa em obrigação de adquirir os bens e/ou serviços, podendo o Município, se desejar e mostrar-se viável, realizar licitação específica para aquisição do objeto.

1.1.3 – As quantidades e o prazo de entrega dos bens que vierem a ser adquiridos serão definidos na respectiva Nota de Empenho (ou instrumento equivalente), que só será emitida dentro do prazo de validade do registro de preço correspondente – a um ano da data de publicação da ata final.

1.2 – ATENÇÃO, OBSERVAÇÕES QUE DEVEM SER SEGUIDAS COM RIGOR, SOB PENA DE APLICAÇÃO DE PENALIDADE, SUBSTITUIÇÃO E/OU DESCLASSIFICAÇÃO:

1.2.1 – O objeto do presente edital deve preencher todos os requisitos e características mínimas exigidas na descrição do item, podendo ser cotados produtos de qualidade superior. As licitantes deverão, sempre que possível, cotar os melhores produtos disponíveis no mercado, devendo os mesmos ser a 1ª (primeira) linha de cada marca oferecida. Materiais/alimentos de qualidade inferior serão desclassificados;

1.2.2 – Os produtos serão analisados, quando couber, pelos seguintes critérios objetivos, como: Características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto), informações nutricionais, composição (ingredientes), conteúdo, gosto, modo de preparo, rendimento, qualidade, validade, peso líquido e embalagem.

1.2.3 – Todos os produtos devem possuir validade igual/superior a 12 (doze) meses, salvo quando estipulado em contrário neste edital, ou determinação expressa do fabricante, ou em se tratando de alimentos perecíveis. O descumprimento desta cláusula importará na troca da mercadoria, sem ônus para o Município, e, em caso de atraso, na aplicação das penalidades constantes no item 15 deste edital, independente de multa.

1.2.4 - A licitante vencedora deverá garantir a utilização dos produtos durante sua validade. Os fornecedores deverão repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos.

1.2.5 - Deverá constar nas notas fiscais de entrega da carne bovina tipo bife e da carne bovina desossada tipo paleta, o número de registro de inspeção federal ou estadual e número da nota fiscal do frigorífico de procedência.

1.2.6 - Os produtos perecíveis devem ser de 1ª qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas;

1.2.6.1 – Todos os hortifrúts deverão apresentar coloração uniforme típica da variedade. Não serão permitidos danos que alterem sua aparência, nem rachaduras, cortes ou perfurações;

1.2.6.2 – Características gerais dos vegetais e frutas: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.

1.2.7 – **Os produtos líquidos com embalagem plástica, com ou sem lacre,** deverão ser resistentes, com tampa eficiente e lacre (quando solicitado), não permitindo violação e vazamento;

1.2.8 - As unidades devem ser entregues em embalagens originais contendo, quando couber: rótulo, marca, data de fabricação, prazo de validade, código de barras, composição, composição química, químico responsável, registro no órgão de fiscalização competente (Ministério da Saúde/Anvisa) e demais especificações técnicas necessárias exigidas por lei, notificação, dispensa. **A licitante vencedora deverá anexar nos lotes, etiqueta de identificação e telefone;**

1.2.9 - Quanto a problemas de qualidade, regularidade dos produtos ou das condições das embalagens, a licitante notificada pela Secretaria/Setor a que o item está subordinado, será responsável pela troca do produto que apresentar problemas;

1.2.10 - Para todos os itens será avaliado o acondicionamento dos produtos no momento da entrega. Embalagens violadas, com vazamento, produtos manchados, sujos, com mofo, enferrujados ou produtos com aparência duvidosa, diferentes das especificações do edital, farão com que os mesmos não sejam aceitos;

1.2.10.1 - As embalagens dos produtos não devem apresentar alterações como: furada, amassada, enferrujada, estufadas, trincadas, abertas e outras, pois as embalagens servem para proteger os alimentos e quando alteradas podem facilitar a contaminação.

1.2.10.2 - Os produtos, os rótulos e as embalagens devem obedecer à legislação vigente e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária, obedecendo as Boas Práticas de Fabricação.

1.2.11 - Os produtos ofertados deverão ser compatíveis com as normas da **ABNT** (Associação Brasileira de Normas Técnicas), INMETRO e ANVISA, quando aplicável;

1.2.12 - Para os produtos em que é solicitada medida e/ou capacidade, haverá tolerância máxima de 1% (um por cento) para mais ou para menos;

1.2.13 – **A contratada deverá, obrigatoriamente,** fornecer um **número de Fax ou endereço de e-mail** para receber as comunicações oficiais, onde deverão constar na parte externa dos envelopes da documentação e das propostas, obrigando-se em manter, ao menos, um dos meios de comunicação operantes, sob sua inteira responsabilidade;

1.2.14 -A entrega dos objetos, desta licitação, não se dará em um único local, devendo as mesmas serem entregues, **SEPARADAMENTE** (por sacolas, caixas e cestas, pacote completo, vide item 3.2 e 3.3), no seu devido setor/departamento/secretaria/escolas. Caso as licitantes optem pela entrega através de correio ou transportadora, deverão orientá-los quanto à forma de entrega. O desrespeito a esta cláusula ocasionará o não recebimento dos produtos, para adequação e aplicação de multa, conforme item **15.2.1** deste edital;

Obs. Todas as entregas se darão dentro do perímetro urbano do Município em no máximo três quilômetros da sede administrativa, quando não for na própria, não refletindo, desta forma, em custo adicional aos produtos (vide itens 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 e 4.6).

1.2.15 – O descumprimento das cláusulas estabelecidas neste edital acarretará, desclassificação/inabilitação da licitante independente das sanções dispostas no item 15.

2- CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

2.1. DA HABILITAÇÃO

2.1.1. Para a habilitação o licitante deverá apresentar no envelope n.º 01:

2.1.2 Declaração na qualidade de licitante do procedimento licitatório, sob a modalidade **Concorrência Pública de Registro de Preços nº 06/2019**, que atende ao disposto no artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, combinado com o inciso V do artigo 27 da Lei 8.666/93;

2.1.3 Declaração na qualidade de licitante do procedimento licitatório, sob a modalidade **Concorrência Pública de Registro de Preços nº 06/2019**, que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com o poder Público, em qualquer de suas esferas.

Observação: As declarações solicitadas nos subitens 2.1.2 ao 2.1.3 poderão ser apresentadas em uma única declaração e deverão estar rubricadas por representante que tenha poderes de representar a licitante. Caso não tenham sido assinadas por sócio-gerente ou diretor da empresa, **as mesmas deverão vir acompanhadas de procuração que conceda poderes ao signatário das declarações.**

2.1.4 - As empresas que se enquadram como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa, conforme Lei Complementar 123/06, e desejam se beneficiar desta, deverão enviar declaração assinada por contador, declarando expressamente que a empresa é ME, EPP, MEI, cooperativa ou demais beneficiados, e que não se enquadra em nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do Artigo 3º da referida Lei. As declarações falsas estarão sujeitas as penalidades na forma da lei de licitações, não excluindo as sanções da legislação penal. A falta desta declaração importará na perda de qualquer benefício da Lei Complementar 123/06.

Observação: Quando a licitação for exclusiva aos beneficiários da LC 123/06, esta declaração será obrigatória para participar. Em qualquer caso, a falta da apresentação da declaração implicará em renúncia aos benefícios. As declarações falsas estarão sujeitas as penalidades da lei de licitações previstas neste edital, não excluindo as sanções da legislação penal como o crime de falsidade ideológica.

2.2 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

2.2.1- Registro Comercial, no caso de empresa individual;

2.2.2- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

2.2.3- Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

2.2.4 – A licitante poderá apresentar a versão consolidada do documento solicitado no item 2.2.2, devendo vir acompanhado de todas as alterações posteriores. O ramo de atividade deve ser pertinente ao objeto do edital.

2.3 - REGULARIDADE FISCAL:

2.3.1- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**CNPJ/MF**);

2.3.2 - Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal**, em vigor;

2.3.3 - Prova de Regularidade com a **Fazenda Estadual**, em vigor;

2.3.4 - Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal**, em vigor;

Obs.: A certidão deverá expressar a situação da licitante em relação à totalidade dos tributos (Mobiliários e Imobiliários);

2.3.5 - Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, **FGTS**, em vigor, demonstrando a situação regular ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

2.3.6 - Prova de regularidade trabalhista, de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;

2.3.7 – A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das empresas beneficiadas pela LC123/06, somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

2.3.8 – As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista (2.3.1 ao 2.3.6, envelope nº 01 de habilitação), mesmo que este apresente alguma restrição.

2.3.9 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

2.3.9.1 – O prazo citado no item 2.3.9 deste edital, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da administração, desde que seja requerido pela licitante durante o transcurso do respectivo prazo;

2.3.10 – A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 2.3.9, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e deste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

Obs.: as certidões que não expressarem o prazo de validade deverão ter a data de expedição não superior a 30 (trinta) dias;

2.4 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

2.4.1 - **Certidão negativa de falência ou concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 30 (trinta) dias da data designada para a apresentação do documento.

2.4.2 -Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, impresso e assinado por contador responsável, já exigível e apresentado na forma da Lei, para comprovação da boa situação da empresa, com termo de abertura e encerramento devidamente registrados na forma da lei, no local, por lei, pertinente (Junta Comercial, etc.) através de:

- a) carimbo; ou
- b) prova de que a autenticação pela Junta Comercial foi realizada pelo Sistema Público de Autenticação digital (SPED) – Termo de Autenticação.

Observação: É vedada substituição do balanço por balancete ou balanço provisório, podendo aquele ser atualizado por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

Ia - A comprovação da boa situação financeira far-se-á com base nos indicadores a seguir relacionados;

$$LC = \frac{AC}{PC} \text{ igual ou superior a } 0,8$$

$$LG = \frac{AC + ARLP}{PC + PELP} \text{ igual ou superior a } 0,8$$

$$SG = \frac{AR}{PC + PELP} \text{ igual ou superior a } \underline{1,2}$$

Legenda:

LC = Liquidez Corrente

ARLP = Ativo Realizável a Longo Prazo

AC = Ativo Circulante

PELP = Passivo Exigível a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

SG = Solvência Geral

LG = Liquidez Geral

AR = Ativo Real

Composição do Ativo Real - Ativo Total diminuído dos valores de duplicatas descontadas, despesas do exercício seguinte, empréstimo a coligadas/sócios/acionistas/diretores e Ativo Diferido.

Classificação final das empresas - As licitantes que apresentarem, no mínimo, dois dos três indicadores, iguais ou superiores aos estabelecidos neste item, obterão a classificação econômico-financeira, as demais serão inabilitadas.

Tendo em vista o que consta da Instrução Normativa da Receita Federal Brasileira nº 787/07, o SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores) foi alterado, no sentido de permitir que o Balanço Patrimonial do exercício 2008, referente ao ano-calendário de 2007, fosse considerado válido até maio de 2009, e o **Balanço de 2019**, ano-calendário de 2018, seja considerado válido até maio de 2020, e assim sucessivamente, independentemente do tipo de constituição da pessoa jurídica, tudo como forma de garantir a isonomia entre os participantes de licitações e as contratações da Administração Pública Federal. Esse procedimento, que foi adotado por alguns Estados da Federação, nos parece correto e será adotado também neste certame, decorrentes das modificações realizadas pela Instrução Normativa nº 787/07 substituída pela Instrução Normativa nº 1.420/13 e alterações, da Receita Federal.

Justificativa dos índices adotados:

LC – Liquidez Corrente: Calculada a partir da razão entre os direitos a curto prazo da empresa (Caixas, bancos, estoques, clientes) e as dívidas a curto prazo (Empréstimos, financiamentos, impostos, fornecedores). No Balanço estas informações são evidenciadas respectivamente como Ativo Circulante e Passivo Circulante. A partir do resultado obtido podendo fazer a seguinte análise: Resultado da Liquidez Corrente: Maior que 0,8: Resultado que demonstra folga no disponível para uma possível liquidação das obrigações; Se igual a 0,8: Os valores dos direitos e obrigações a curto prazo são equivalentes; Se menor que 0,8: Não há disponibilidade suficiente para quitar as obrigações a curto prazo, caso fosse preciso.

LG - Liquidez Geral: Este índice leva em consideração a situação a longo prazo da empresa, incluindo no cálculo os direitos e obrigações a longo prazo. Estes valores também são obtidos no balanço patrimonial.

SG – Solvência Geral: Este índice mostra a capacidade de pagamento da empresa tomando como base o seu ativo total, “quanto maior melhor”.

2.5 - Qualificação Técnica (2.5.1 ao 2.5.2):

2.5.1 - Atestado de capacidade técnica, comprovando o fornecimento de produtos compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto licitado, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

2.5.2 - Declaração formal, sob as penas da lei, assinada pelo representante legal da licitante, de possuir condições de fornecer, durante o prazo de validade do registro de preços, produtos de iguais características aos que se encontram descritos no Anexo I deste edital, em quantidades compreendidas entre as informadas como mínimas e máximas, (vide item 12).

2.6 - Todos os documentos apresentados para o certame deverão ser **originais, ou cópias autenticadas por tabelião ou funcionário do setor de licitações da Prefeitura Municipal de Vacaria**. A autenticação dos documentos por funcionário do setor de licitações da Prefeitura Municipal de Vacaria, para a participação deste certame, será realizada **até o terceiro dia anterior à data de abertura da licitação**.

2.6.1 - Os documentos expedidos pela *Internet* poderão ser apresentados em **forma original**, com o endereço eletrônico, e **com o respectivo link/código de identificação**, para verificação de autenticidade e consulta realizada pela Comissão de Licitações.

2.7 - Todos os documentos apresentados para o certame deverão ser correspondentes unicamente à matriz da licitante ou à filial que ora se habilita para este certame licitatório (devem ser em nome de uma única empresa, razão social). Os documentos que não contiverem data de validade expressa serão aceitos com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias retroativos a data de abertura da licitação, salvo disposição em contrário neste edital.

2.8 - O descumprimento das cláusulas acima ocasionará a inabilitação da licitante.

2.9 - Se o proponente se fizer representar, deverá **juntar procuração** ou **carta de credenciamento**, outorgando poderes ao representante para decidir a respeito dos atos constantes da presente licitação (vide item 14.2).

3 - DO RECEBIMENTO, DO PRAZO DE ENTREGA, DOS LOCAIS DE ENTREGA, DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DAS ESTIMATIVAS DE FORNECIMENTO:

DO RECEBIMENTO

3.1 - Para o recebimento do produto/material, objeto desta licitação, o município designa, quando não for possível o almoxarife, o (s) Secretário (s) Municipal (ais), Chefe (s) de Departamento, responsável (is) pelo (s) pedido (s) ou outro (s) expressamente designado (s) por ele (s), que fará (ão) o (s) recebimento (s) nos termos do artigo 73, inciso II (inciso I para serviços), alíneas "a" e "b", da Lei n.º 8.666/93, da seguinte forma:

a) provisoriamente, no ato de entrega do objeto, para efeito de posterior verificação da conformidade com o solicitado na licitação;

b) definitivamente, com a emissão do respectivo Termo de Recebimento, após a verificação da qualidade, quantidade e características do objeto e a consequente aceitação, no prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos contados após o recebimento provisório, nos termos do subitem 3.1.a.

Obs.: Quando da verificação na forma dos itens 1.2.1 ao 1.2.12, se o material não atender às especificações solicitadas, caso não seja resolvido à troca ou substituição pelo requisitado no edital, pelo mesmo prazo da entrega (itens 3.2), serão aplicadas as sanções previstas no item 15, deste edital, independente de multa.

DO PRAZO E LOCAIS DE ENTREGA

3.2 – Por tratar-se de um registro de preços com pedidos de pronta entrega, a entrega dos produtos/materiais deverá ser de no máximo 05 (CINCO) dias úteis, após o recebimento do empenho e/ou da data de assinatura da Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente), nos locais designados nos mesmos, **em horário de expediente**, na forma dos itens 1.2.1 ao 1.2.14, sob pena de aplicação das penalidades do edital. Os possíveis locais de entrega são os seguintes:

- a) Rua Ramiro Barcelos, nº 915, bairro Centro:
Gabinete do Prefeito (54 3231 6421); Secretaria Geral de Governo (54 3232 6407); Secretaria de Gestão e Finanças (54 3231 6403); Secretaria Municipal de Planejamento e Urbanismo (54 3231 6420), Procuradoria Geral do Município (54 3231 6409);
- b) Rua Ramiro Barcelos, nº 276, bairro Centro, no antigo Colégio São Francisco e atual Centro Socioeducacional Dom Orlando Dotti.
Secretaria Municipal da Cultura, Esporte e Lazer (54 3231 5371); Comissão Disciplinar Permanente (54 3232 2931);
Secretaria Municipal da Educação (Sede da Secretaria) (54 3232 1267 – Recepção ou 3231 6432 – Merenda) ; Coordenadoria Municipal de Políticas para as Mulheres (54 3231 6463)
- c) Rua Ramiro Barcelos, nº 876, bairro Centro:
Secretaria do Desenvolvimento, Tecnologia, Trabalho e Turismo (54 3231 6498);
- d) Rua Borges de Medeiros, nº 1800, bairro Centro:
Secretaria Municipal da Saúde (Sede da Secretaria) (54 3231 6464);
- e) Rua Fontoura da Costa, nº 425, bairro Glória:
Secretaria Municipal da Educação (Depósito) (54 3232 0720);
- f) Rua Firmino Camargo Branco, nº 1376, bairro Parque dos Rodeios;
Merenda Escolar (Depósito) (54 3231 6432);
- g) Rua Sergipe, nº 135, bairro Pinheiros:
Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente (54 3231 6478); Junta do Serviço Militar (54 3231 6471);
- h) Rua Campos Sales, nº 1353, bairro Gasparetto:
Secretaria de Obras e Serviços Públicos (54 3231 6456); Secretaria Municipal da Educação (Depósito) (54 3232 0720);
- i) Rua Campos Sales, nº 542, bairro Centro:
Secretaria de Desenvolvimento Social (54 3232 8869);
- j) Rua Marco Aurélio, nº 415, bairro Petrópolis:
Guarda Municipal (54 3232 8080) e Defesa Civil (54 3231 6414);

k) Rua Dona Laura, nº 86, no antigo prédio do Ministério Público, próximo ao Clube Guarani, Bairro Santa Terezinha
Secretaria Municipal da Habitação e Regularização Fundiária (54 3231 6442), Conselho Tutelar (54 3232 6248) e PROCON (54 3232 5747)

i) Rua Silveira Martins, 520, Centro:
Assistência Judiciária (54 3232 5545)

Obs.: Conforme mencionado na cláusula 1.2.14, a entrega dos objetos não se dará em um único local, devendo o Detentor da Ata orientar as transportadoras quanto às formas e locais de entrega. Todas as entregas se darão dentro do perímetro urbano do Município em no máximo três quilômetros da sede administrativa, quando não for na própria, não refletindo, desta forma, em custo adicional aos produtos (vide itens 4.5 e 4.6).

3.3 - DA ENTREGA DA MERENDA ESCOLAR

3.3.1 – Produtos não perecíveis: os produtos não perecíveis deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis, após prévia comunicação do setor de merenda escolar (Funcionária Nutricionista Clarissa 054 – 3231 6432), em horário de expediente, no depósito Rua Firmino Camargo Branco, nº. 1376.

3.3.2–Produtos perecíveis: os produtos perecíveis deverão ser entregues conforme a requisição do setor de merenda escolar, conforme cronogramas de periodicidade e quantidades estimadas no Anexo I deste edital, sempre nas segundas e terças-feiras, nos horários das 7h45min às 11h e das 13h às 16h30min, nas escolas de ensino fundamental e educação infantil dentro do perímetro urbano, conforme endereços no item 3.3.3, sendo que os produtos perecíveis referentes as escolas do interior serão entregues diretamente ao setor de merenda escolar em seu depósito.

3.3.3 – Endereços de entrega dos alimentos perecíveis nas escolas de ensino fundamental e educação infantil:

ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS ENSINO FUNDAMENTAL

E.M.E.F. Nabor Moura de Azevedo
Endereço: Rua Felipe Camarão, 140
Bairro: Imperial
Telefone: 3232 8499

E.M.E.F. Juventina Morena de Oliveira
Endereço: Rua Av. Brito Velho, 11
Bairro: Barcelos
Telefone: 3232 0763

E.M.E.F. General Osório
Endereço: Rua Alípio Ramiro Porto, 85
Bairro: Mauá – Km 04
Telefone: 3232 6444

ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS EDUCAÇÃO INFANTIL

E.M.E.I. Synval Guazzelli
Endereço: Rua Taquari 60
Bairro: Municipal
Telefone: 3232.1497

E.M.E.I. Cecy Sá Brito
Endereço: Rua Fidelcino Zanotto de Lencina, 292
Bairro: Haidêe.
Telefone: 3231 6814

E.M.E.I. General Osório
Endereço: Rua 1º de maio 209
Bairro: Mauá
Telefone: 3231 6520

E.M.E.F. Dom Henrique Gelaim
Endereço: Rua LuisFaccioli, 119
Bairro: São José
Telefone: 3232.4780

E.M.E.F. Inácio de Souza Pires
Endereço: Rua São Miguel, 325
Bairro: Santa Cruz
Telefone: 3232 4084

E.M.E.F. Pedro Álvares Cabral
Endereço: Rua Marco Aurélio, 191
Bairro: Petrópolis
Telefone: 3231 1622

E.M.E.F Coronel Avelino
Endereço: Rua Leonardo Broglio Garbin,265
Bairro: Borges
Telefone: 3231.3453

E.M.E.F Soli Gonzaga dos Santos
Endereço: Rua Edson, 321
Bairro: Monte Claro
Telefone: 323131-11

E.M.E.F. Cecy Sá Brito
Endereço: Rua Fidelcino Zanotto de Lemos, 292
Bairro: Haidêe
Telefone: 3232.8380

E.M.E.F Duque de Caxias
Endereço: Rua Padre Anchieta,1330
Bairro: Jardim Toscano
Telefone: 3232-6426

E.E.E. Irmão Getúlio (APAE)
Endereço: Rua General Osório 80, bairro Centro
Bairro: Centro
Telefone: 3232 6000

E.M.E.I. Dom Henrique Gelaim (Irmã mari:
Erica Caimi)
Endereço: Rua Luiz Faccioli 119,
Bairro: São José
Telefone: 3231 6810

E.M.E.I. Coronel Avelino Paim (Lenyr
Casagrande Tonela)
Endereço: Rua Leonardo BroglioGarbim 2
Bairro: Borges
Telefone:

E.M.E.I. Juventina Morena de Oliveira
(ErlinaGervino)
Endereço: Rua Deputado Brito Velho 11
Bairro: Barcelos
Telefone: 3231 6530

E.M.E.I Prof. Mathias Claro de Lima Filho
Endereço: Rua Édson, 432
Bairro: Monte Claro
Telefone: 3231 5693

E.M.E.I. Nabor Moura de Azevedo (Irmã
Delma Gema Gotardo)
Endereço: Rua Felipe Camarão 140
Bairro: Imperial
Telefone: 3231 6477

E.M.E.I. Irma Toffoli
Rua Padre Anchieta 1415
Bairro Jardim Toscano
Telefone: 32312349

E.M.E.I Professora Clotilde Soares
Ferreira
Rua Nilo Peçanha, 1380, Bairro
Petrópolis.
Telefone: 3232-6527

E.M.E.I HildoParizotto
Rua Liberato Salzano Vieira da Cunha, s/
Bairro Jardim Dos Pampas

E.M.E.I Ceni Mezari
Rua Alípio Ramiro Porto, 120
Bairro Mauá

3.4– DA ENTREGA DOS ALIMENTOS PARA AS EQUIPES DO INTERIOR:

3.4.1 – Da entrega dos alimentos perecíveis e não perecíveis: As Secretarias que possuem equipes de serviços de deslocamento ao interior do município (SMED, SMOSP,

SAMA e SMS) farão pedidos mensais das quantidades de alimentos a serem adquiridos, os quais deverão ser entregues em parcelas semanais conforme necessidade das equipes e que serão acordados previamente pelas Secretarias responsáveis pelos pedidos junto aos fornecedores, em até 05 (cinco) dias úteis de solicitação / nota de empenho.

3.5 – DA ENTREGA DAS CESTAS BÁSICAS:

3.5.1 - As entregas das cestas básicas, deverão ser em até 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação por escrito / nota de empenho, na quantidade e locais indicados.

DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.6 - O pagamento será efetuado em uma única vez, em até 30 (trinta) dias após o recebimento/execução definitivo do objeto, no valor correspondente a parcela recebida. Devidamente assinado (s) e identificado (s) com preço fixo e sem reajuste, com a autorização da Secretaria responsável que o objeto foi entregue em conformidade com o edital.

3.7—Ao emitir a nota fiscal, a empresa deverá fazer constar nos dados, sob pena de retificação: 1 - Município de Vacaria; 2 – Número do edital (**Conc. Públ. Reg. Preços nº 06/2019**); 3 - Número do (s) item (s) constantes na ordem sequencial do objeto no anexo II; 4 - A especificação do (s) item (s); 5 - Número do (s) empenho (s) correspondente (s), sob pena de ter de refazê-la. Atendem para a confecção da Nota fiscal eletrônica, conforme protocolo ICMS 42/09 e alterações. Dúvidas nfe@sefaz.rs.gov.br. A mesma deverá fazer menção, na Nota Fiscal, de Instituição Bancária, Agência e Conta para os créditos oriundos do fornecimento do material. Qualquer dúvida, entrar em contato com o Setor de Pagamentos pelo fone nº (054) 3231 6415 ou, transmiti - los via e-mail para o endereço eletrônico – pagamentos@vacaria.rs.gov.br.

3.8 - Para fins de homologação e empenho, o preço do item poderá sofrer, automaticamente, uma pequena variação para menos, resultante da necessidade de ser obtido valor unitário com duas casas decimais, sendo que serão desconsideradas todas as casas posteriores à segunda.

4 – FORMA DE PARTICIPAÇÃO: APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E DAS PROPOSTAS:

4.1 - Em envelope lacrado (nº 1), os proponentes apresentarão todos os documentos solicitados dos itens **2.1.1** ao **2.5.2**, e, se for o caso, **2.1.4** e **2.9**, contendo na parte externa do envelope a seguinte menção:

MUNICÍPIO DE VACARIA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 06/2019
ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTAÇÃO
PROPONENTE - Nome da Empresa
Fone/Fax
E-mail

OBSERVAÇÃO:

Para tornar o certame mais célere, a licitante que enviar os envelopes antecipadamente, e que não se fizer presente no dia da abertura do envelope contendo a documentação, poderá

(opcional) enviar dentro do envelope nº 01, **DECLARAÇÃO (Declaro que desisto expressamente do prazo legal a que tenho direito na fase de habilitação para eventual interposição de recursos ou impugnações, desde que seja habilitado)** assinada pelo representante legal.

4.2 -Em envelope distinto, lacrado, (nº 2), os licitantes apresentarão a proposta de preços em uma via, rubricada em todas as páginas, assinada pelo (s) responsável (s) legal (ais), juntamente com o carimbo (dados da empresa), digitada no kit proposta, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, apresentando a marca, valor total e unitário do item cotado, **impressa e salva em CD ou DVD ou pen drive**, contendo o disposto no item 4.3 devendo constar na parte externa do envelope a seguinte menção:

MUNICÍPIO DE VACARIA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 06/2019
ENVELOPE Nº 02 - PROPOSTA
PROPONENTE - Nome da Empresa
Fone/Fax
E-mail

4.3 - ATENÇÃO: Com a publicação da resolução nº 1.050/2015 do TCE/RS que estabeleceu a criação do sistema informatizado LicitaCon (Licitações e Contratos), visando disciplinar os procedimentos de controle dos poderes, órgãos e entidades jurisdicionados do TCE, favorecendo o aperfeiçoamento das ações de controle e a qualificação do planejamento de auditorias, e com a Instrução Normativa nº 06/2016 que dispõe sobre os prazos e demais regras técnicas relativas à alimentação do LicitaCon, solicitamos imperiosamente que, neste certame, a proposta seja preenchida com nosso **KIT PROPOSTA – proposta eletrônica** fornecido juntamente com o edital e manual de preenchimento. **Não será aceita a apresentação de proposta por outra plataforma que não a proposta eletrônica fornecida, devido a necessidade de alimentação do sistema LicitaCon.** Benefícios da utilização do Kit Proposta: Descrição, numeração e quantidades do objeto do edital já formatados e preenchidos; Desnecessidade de multiplicação de valores; Possibilidade de impressão da proposta, bastando apenas assinar; Alimentação dos itens, valores, dados da empresa e seus representantes legais no LicitaCon sem necessidade de redigitação.

4.4 – As propostas deverão conter, lance menor que o global proposto, de qualquer valor. Itens maiores que o proposto e / ou com marcas não aprovadas serão, a critério da comissão, automaticamente desclassificadas.

4.5 – As propostas deverão atender os termos deste edital quanto à descrição do objeto, prazo de entrega e as condições de pagamento. Os preços cotados serão fixos não se admitindo reajuste sob qualquer título.

4.6 – Nos preços propostos serão consideradas todas as obrigações previdenciárias, fiscais, comerciais, trabalhistas, tributárias, fretes, seguros, tarifas, descarga, transporte, material, responsabilidade civil e demais despesas incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto licitado.

4.7 - Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a aquisição dos objetos licitados, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante. **O valor cotado é de inteira responsabilidade da licitante, devendo observar com rigor, quando da elaboração da proposta, para que não cote algum item errado.**

4.8 - As propostas deverão conter preço unitário por item licitado, devendo conter de forma expressa na proposta a **marca**. Deverá ser cotada apenas uma marca para cada item, sob pena de desclassificação ou escolha da marca pela Administração. A desclassificação também, se as propostas estiverem incompletas, isto é, contiverem informações insuficientes que dificultem a perfeita identificação do material licitado.

4.9 - O prazo da validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias da sua abertura.

4.10 - A apresentação da proposta pela licitante implica na aceitação deste edital, bem como nas normas legais que regem a matéria e, se por ventura a licitante for declarada vencedora, ao cumprimento de todas as disposições contidas nesta licitação.

4.11 – Além da proposta escrita nos moldes do Anexo I, deverá ser anexada por meio digital, cópia em CD, DVD ou pen drive, a mesma proposta preenchida em planilha conforme item 4.3. Obs.: vide manual para confecção da proposta.

4.12 – As propostas que não atenderem os termos deste Edital serão desclassificadas.

4.13- Para o objeto do presente edital deverão ser apresentadas amostras até o QUARTO dia útil anterior a abertura do certame, as quais serão avaliadas de acordo com os critérios elencados nos itens 1.2.1 e 1.2.2. A emissão de relatório desfavorável em relação à amostra apresentada para avaliação impossibilitará a oferta para a marca reprovada, entretanto não implicará desclassificação da licitante, desde que em sua proposta seja cotada com alguma das marcas já pré-aprovadas neste edital ou com parecer favorável;

4.13.1 – Solicita-se amostra de todos os gêneros não perecíveis e dos seguintes perecíveis: margarina, pão para cachorro, pão sovado, bolacha caseira, bolo caseiro, carne bovina moída congelada de primeira, carne bovina moída congelada, carne bovina de 2ª desossada tipo paleta ou acém/agulha corte tipo cubos resfriada embalada a vácuo, carne bovina de 1ª sem osso tipo patinho ou coxão mole corte tipo bife resfriada embalada a vácuo, carne bovina de 1ª sem osso tipo patinho ou coxão mole corte tipo iscas resfriada embalada a vácuo, cortes de frango, peito de frango, carne moída congelada de frango, queijo, mortadela de frango e peito de ave cozido e defumado fatiado.

4.14 - Caso as licitantes optem por cotar produtos das marcas/fabricantes pré-aprovadas, constantes no Anexo I.1, não necessitarão apresentar amostras. As licitantes que desejarem ofertar produtos de marca/fabricante diversos dos pré-aprovados, deverão apresentar uma unidade, original, do respectivo objeto, respeitando a unidade de medida (caixa/pacote) quando for o caso, sob pena de desclassificação do item em caso de descumprimento;

4.15 - As amostras deverão ser entregues em embalagem original de fornecimento. As amostras deverão ser enviadas conforme solicitado no edital, tais como peso, tipo de embalagem, especificações, validade e etc. as amostras que não atenderem obrigatoriamente o solicitado no edital serão automaticamente reprovadas e os referidos itens previamente desclassificados.

4.16 - Juntamente com as amostras enviadas para análise, deverá ser juntada uma correspondência com identificação do proponente, especificando quantas amostras estão

sendo enviadas, nome/marca do produto e número do item no edital a que se refere, (ver anexo I modelo de confecção da proposta). Deverá constar na parte externa a seguinte menção:

MUNICÍPIO DE VACARIA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 06/2019
- A M O S T R A – MERENDA ESCOLAR
PROPONENTE – *Nome da Empresa*
FONE/FAX
E-MAIL

4.17. O proponente deve encaminhar as amostras ao Setor de Merenda Escolar da Secretaria de Educação de Vacaria, sito à rua Ramiro Barcelos, 276, Centro Socioeducacional Dom Orlando Dotti, de acordo com as exigências do edital;

4.18. O resultado da análise das amostras será divulgado através do endereço eletrônico: www.vacaria.rs.gov.br, link Licitações, até o primeiro dia útil anterior a abertura do certame;

4.19. As amostras serão utilizadas para teste, sendo que algumas serão inutilizadas, mesmo assim, caso a licitante opte por reavê-las, poderão fazê-lo, no estado em que se encontram, até o segundo dia útil após a conclusão do certame, homologação, sendo que após este prazo, as amostras reverterão em patrimônio para o Município.

4.20. Todo e qualquer fornecimento de material fora do estabelecido neste edital, ocasionará a imediata notificação da licitante vencedora, que ficará obrigada a substituí-lo, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tal substituição, sendo aplicadas, também, as sanções previstas no item 15 deste edital.

DO JULGAMENTO:

5.1- O julgamento será realizado pela Comissão de Licitações, levando em consideração o **MENOR PREÇO** por item.

5.2 – Será assegurado, como critério de desempate, quando o edital não for exclusivo, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte. **Entende-se por empate** aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

5.3 - Para efeito do disposto no item 5.2 do edital, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I) – A microempresa ou empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor, logo após a classificação (depois de ultrapassada a fase recursal das propostas, atendido cada caso, seja pelo decurso do prazo sem interposição de recurso, ou pelo julgamento definitivo do recurso interposto), em sessão que realizar-se-á, em data e horário estipulado na ata de julgamento, através de representante devidamente habilitado com poderes para tal, conforme item 14.2 do edital, poderá apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II) – Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte

mais bem classificada, na forma do inciso anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 5.2 deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, devendo estas estarem presentes na mesma data e horário da sessão designada no inciso I do caput deste item, sendo entendido o seu não comparecimento como renúncia ao privilégio concedido.

III) – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte ou em caso de não-contratação nos termos previstos no caput do item 5.2, existindo mais de um licitante com propostas idênticas, será dada preferência aos bens/serviços, pela ordem:

- a) Produzidos no País;
- b) Produzidos ou prestados por empresa brasileiras; e
- c) Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no país;

5.4 - Ocorrendo empate real, o qual não se enquadre em nenhuma hipótese do item 5.2 e 5.3 do edital, será escolhido o vencedor através de sorteio, realizado em ato público, no setor de licitações da Prefeitura Municipal de Vacaria, em dia e horário a ser fixado em ata e dando ciência a todos os licitantes, conforme estipula a Lei de licitações em seu Artigo 45 §2º. O disposto nos subitens 5.2 e 5.3, não se aplicam às hipóteses em que a proposta de menor valor tiver sido apresentada por licitante enquadrada no regime da Lei Complementar n.º 123/06. Na hipótese da não contratação nos termos anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

5.5 - Não serão admitidas por qualquer motivo, modificações ou substituições das propostas ou de quaisquer outros documentos, **ressalvado o disposto na Lei Complementar 123/2006**, que diz respeito ao Estatuto Nacional da Microempresa e empresa de Pequeno Porte.

6 -DOS RECURSOS:

Em todas as fases da presente licitação serão observadas as normas previstas nos incisos, alíneas e parágrafos do artigo 109, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

7 - DA HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO:

A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação serão efetuadas pelo Sr. Prefeito Municipal à (s) proponente (s) que apresentar (em) a proposta de acordo com as especificações do edital e ofertar o menor preço por item licitado.

8 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Após o encerramento do procedimento licitatório, homologado o resultado da licitação, o Município convocará o licitante vencedor para analisar a Ata de Registro de Preços, que terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para assiná-la, contados a partir da data de sua convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

8.1.1. A ata de registro de preços, cujo prazo de validade encontrar-se-á nela registrado, deverá ser assinada pelo representante legal da licitante com poderes para tanto (diretor, sócio da empresa, procurador...), mediante apresentação do contrato social e, na

hipótese de nomeação de procurador, também de procuração e cédula de identidade do representante.

8.2. Alternativamente a convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

8.3. Os prazos estabelecidos nos itens anteriores, para assinatura da Ata de Registro de Preços, poderão ser prorrogados uma única vez, por igual período, quando solicitado tempestivamente e formalmente pelo (s) licitante (s) vencedor (es), durante o seu transcurso, e desde que devidamente justificado e aceito pela Comissão de Licitações.

8.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no anexo I (objeto, modelo de confecção de proposta), com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

8.5. Uma vez homologado o resultado da licitação, assinada as Atas de Registro de Preços e efetuada a publicação do respectivo extrato, caberá ao Setor de Licitações, oportunamente, contratar com o licitante vencedor/fornecedor através de nota de empenho ou mediante uma das formas hábeis disciplinadas no Artigo 62 da Lei 8.666/93, durante o período da vigência da ata e nas condições deste edital.

8.6. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.

8.7. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante vencedor/ fornecedor não poderá alegar indisponibilidade do objeto desta licitação, sob pena de lhe serem aplicadas as penalidades previstas neste Edital, (vide item 2.5.2, 12.4 e 15 do edital).

8.8. Caso o fornecedor detentor dos preços registrados não apresente situação regular no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços e do instrumento de fornecimento, ou se recuse a assiná-los, ou ultrapasse o prazo de assinatura, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a seguinte ordem:

8.8.1. Os licitantes que assinaram a Ata de Registro de Preços nas mesmas condições do primeiro colocado, segundo a ordem de classificação;

8.8.2. Na ausência, impossibilidade ou recusa dos licitantes do subitem anterior, os que vierem a assinar a Ata de Registro de Preços, quando convocados;

8.9. O licitante convocado a assinar a Ata de Registro de Preços na hipótese do subitem 8.8.2 deverá manter sua última proposta registrada, podendo negociar este preço, não havendo necessidade de cobrir o preço da proposta mais vantajosa, desde que condizente com o valor de mercado.

8.10. A classificação será mantida durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a partir da data de sua publicação, exceto se houver exclusão do Sistema de Registro de Preços a título de penalidade administrativa.

8.11. Compete ao Órgão Gestor do Registro de Preços avaliar o mercado constantemente, promover as negociações necessárias ao ajustamento/revisão do preço e publicar trimestralmente eventuais variações nos preços registrados.

8.12. Os preços decorrentes de revisão não poderão ultrapassar os praticados no mercado, apurados pelo Órgão Gestor do Registro de Preços, e serão incorporados aos contratos já firmados.

9 – DO TERMO DE CONTRATO

9.1. Esgotados todos os prazos, o Município, caso não opte pela entrega única e imediata (vide item 3) e não escolha uma das opções legais alternativas ao contrato (vide item 8.5), convocará a vencedora para assinar o contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 15 deste edital.

9.1.1. O contrato será elaborado com base na minuta e edital. A licitante vencedora terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para assinatura do contrato, contados da data de convocação feita, por escrito (e-mail, AR ou Fax), pelo Município, sob pena da aplicação de multa conforme item 15.2.2, IV, independente da sanção prevista no item 15.3, de acordo com o Artigo 81 da Lei 8.666/93 e Artigo 7º da Lei 10.520/02

9.2. O contrato advindo desta licitação entrará em vigor na data da assinatura e vigorará até, quando for o caso, o final especificado pelo município da (garantia, assistência técnica, validade, entrega, serviço, exercício financeiro, etc.), podendo ser prorrogado a critério da administração ou rescindido por uma das causas de inexecução contratual. Caso o contrato ultrapasse doze meses (caso de serviços de prestação continuada), o mesmo poderá ser reajustado monetariamente pelo IGP-M/FGV do período, ou outro índice oficial que vier a substituí-lo.

9.3. A contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, contados da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades previstas, consoante artigo 56, *caput*, § 1.º, 2.º e 4.º da lei regredora, no valor de 3% (três por cento) do valor global estimado do contrato.

9.3.1. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada;

9.3.2. A modalidade de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nos itens do subitem 9.3.1;

9.3.3. Caso a licitante opte pela carta de fiança bancária ou seguro garantia, esta deverá ser apresentada no seu original e terá validade por todo o período de execução do contrato, devendo ser renovada a cada prorrogação deste;

9.3.4. Caso a licitante opte pelo depósito em moeda corrente, esta deverá avisar o Município, por escrito, para que possa fornecer a conta específica, com correção monetária;

9.3.5. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

9.3.5.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe os incisos I e II do Artigo 78 da Lei 8.666/93, além da multa conforme item 15.2.2, IV, independente da possibilidade de aplicação da pena prevista no item 15.3.

9.4. A garantia prestada será liberada ou restituída, ao término da vigência do contrato, se não utilizada nas formas do Artigo 86, §3º, da Lei 8.666/93. Reverterá a garantia a favor do Município, também, no caso de rescisão do contrato por culpa exclusiva da licitante vencedora, consoante Artigo 78 da Lei 8.666/93, sem prejuízo do Município cobrar indenização por perdas e danos porventura cabíveis.

9.4.1. Se a multa por inexecução for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

9.5. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias neste certame em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

9.6. O Município de Vacaria poderá se utilizar dos benefícios do art. 57 da lei nº 8.666/93, caso tenha interesse.

9.7. Caso a licitante vencedora se recuse a prestar a caução ou assinar o contrato (não se eximindo das sanções do edital), será convocada a segunda classificada, intimando-se as demais participantes da fase de lances para que, em sessão pública, seja examinada a última oferta válida e verificada a aceitabilidade da proposta, sem prejuízo das sanções cabíveis, e assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital. O Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido preço melhor, e, após, procederá à habilitação da licitante detentora da melhor oferta.

9.8. O contrato a ser assinado terá como base a minuta integrante deste edital (Anexo III).

9.9. O detentor da ata deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste registro de preços.

9.10. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida pelos responsáveis de cada Secretaria/Departamento, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência ao Setor de Licitações.

9.10.1. Durante a vigência da contratação, o licitante vendedor/fornecedor não poderá alegar indisponibilidade do objeto desta licitação, sob pena de serem aplicadas as penalidades previstas neste edital.

9.11. O contrato a ser assinado terá como base minuta integrante deste edital (Anexo III).

10 – DO PREÇO REGISTRADO

10.1. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

10.2. Não haverá reajuste de preços quando as aquisições/serviços não derivarem de contratos firmados que ultrapassem o período de um ano da apresentação da proposta.

10.3. O preço a ser pago à detentora da ata será o vigente na data do registro de fornecimento, independentemente da data de entrega do material;

10.4. – O preço registrado poderá ser adequado pelo Setor de Licitações em função da dinâmica do mercado, com elevação ou redução de seu respectivo valor, obedecendo à seguinte metodologia:

10.4.1. Independentemente de solicitação da detentora, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador convocar a detentora para estabelecer o novo valor;

10.4.2. O preço registrado poderá ser majorado, mediante solicitação da detentora, desde que seu pedido, obrigatoriamente, tenha sido feito antes da solicitação de aquisição de material e/ou realização de serviço pelo órgão gerenciador (emissão de empenho/contrato), acompanhado de documentos que comprovem a variação de preços do mercado, tais como tabelas de fabricantes, notas fiscais de aquisição do produto acabado ou de matérias-primas, notas fiscais de compra (anteriores e atuais), reportagens, demonstração de aumento dos insumos, comprovação de aumento de impostos etc., (vide item 10.8 e seguintes);

10.5. O Órgão Gerenciador poderá decidir sobre o realinhamento dos preços ou cancelamento do preço registrado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no Processo.

10.5.1. O requerimento de revisão de preço não incidirá sobre as Ordens de Fornecimento/Serviço já emitidas (empenhos efetuados), antes da data de seu protocolo de pedido de realinhamento junto ao Município.

10.5.2. Durante o período de análise do pedido de revisão de preço, o licitante será obrigado a efetuar as entregas/serviços relativos às Ordens de Fornecimento/Serviço (empenhos) já emitidos, cumprindo os prazos, condições e valores estipulados na Ata de Registro de Preços, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital, (vide item 15).

10.6. No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o Órgão Gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar por: I – Negar o pedido por falta de comprovação do desequilíbrio; II – Aceitar o novo valor, caso justificável e economicamente viável, negociando-o, podendo, ou não, reclassificá-lo na ordem dos participantes; ou III – Convocar a empresa remanescente de valor inferior ao realinhado, tornando-a vencedora; ou IV – Cancelar o registro do item, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades;

10.7. Na ocorrência do preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Setor de Licitações notificará o fornecedor, com o primeiro

menor preço registrado para o item, visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao do mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações;

10.7.1. Dando-se por infrutífera a negociação de redução dos preços, a Administração formalmente desonerará o fornecedor em relação ao item e cancelará o seu Registro;

10.7.2. Simultaneamente, procederá a convocação dos demais fornecedores registrados, respeitada a ordem de classificação visando estabelecer igual oportunidade de negociação;

10.8. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, e o fornecedor, não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido, poderá, mediante requerimento devidamente instruído, pedir realinhamento de preços ou o cancelamento de seu Registro.

10.8.1. A comprovação, para efeitos de Realinhamento de Preços ou do pedido de Cancelamento do Registro, deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante a juntada de planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição do produto acabado ou de matérias-primas, de transporte, encargos, falência e/ou concordata, término de produção do fabricante etc., alusivas à data da apresentação da Proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

10.8.2. O Realinhamento será precedido de pesquisa prévia no mercado fornecedor, Banco de Dados, Índices ou Tabelas Oficiais e/ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de graduar a justa remuneração do serviço ou fornecimento e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido;

10.8.3. Frustrada a negociação da manutenção do preço originalmente oferecido, o Órgão Gerenciador poderá:

10.8.3.1. Liberar o Detentor da Ata do compromisso assumido, sem aplicação das penalidades previstas neste edital, desde que confirmado a verdade dos motivos e comprovantes apresentados e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento/serviço/empenho;

10.8.3.2. Convocar os demais detentores da ata visando igual oportunidade de negociação;

10.9. Não havendo êxito nas negociações para definição de novo preço ou as licitantes não aceitarem o preço máximo a ser pago pela Administração, o Órgão Gerenciador revogará o item da Ata de Registro de Preços ou a Ata, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

10.10. Definido o preço máximo a ser pago pela Administração, de acordo com sua conveniência e vantagem, o novo preço deverá ser consignado através de apostilamento, ou melhor, aditamento Ata de Registro de Preço, ao qual estarão as empresas vinculadas.

10.11. A Ata de Registro de Preço será cancelada, automaticamente, por decurso do prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do Órgão Gerenciador nas hipóteses do item 15.5.

10.12. Na ocorrência de cancelamento de Registro de Preço para o item, poderá o Órgão Gerenciador proceder à nova Licitação para a aquisição do material, sem que caiba direito de recurso.

10.13. O Órgão Gerenciador se reserva no direito de aumentar ou diminuir, na Ata de Registro de Preços, as quantidades totais estimadas dos itens registrados, sem qualquer modificação nos preços unitários ou das demais cláusulas e condições, mediante emissão de termo aditivo, na forma da Lei.

10.14. As regras acerca da repactuação, quando for o caso, serão estabelecidas no Termo de Contrato, para serviços contínuos, após um ano da vigência dos contratos.

10.15. Os preços registrados serão verificados e publicados, quando necessário, trimestralmente na imprensa oficial do Município, para conhecimento público e orientação da Administração, verificando se os mesmos estão compatíveis com a dinâmica do mercado, devendo constar da publicação: as empresas melhores classificadas, o prazo de validade do registro e eventuais reajustes e prorrogações.

11 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA

11.1 - A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses a partir de sua assinatura, em caso de muitos fornecedores, após o recebimento de todas as atas assinadas, a partir da publicação do extrato da ata definitiva.

12 - DAS ESTIMATIVAS DE FORNECIMENTO

12.1 - Durante o prazo de validade da ata de registro de preços o Município não fica obrigado a firmar contratações, sendo que estas obedecerão à conveniência e às necessidades do Município, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições;

12.2 - Estima-se que serão solicitados pelo Município em torno de 10% (dez por cento) do total de cada item/serviço, por mês, dentro do interregno de vigência da ata de registro de preços. Neste caso a Administração não está garantindo faturamento mínimo por mês, mas sim um valor mínimo para cada pedido, de modo a evitar requisições de valores ínfimos, podendo, desde que acordado, ocorrer variações no percentual.

12.2.1. Pedidos de percentual inferior a este, os prazos de entrega poderão aumentar para 10 dias úteis afim de que a licitante possa juntar mais pedidos/empenhos e/ou viabilizar alternativa de transporte mais barato, que compense o frete (que correrá por sua conta, vide item 4.6) não podendo ultrapassar este prazo.

12.3. Excepcionalmente o Município poderá solicitar a quantidade de até 40% (quarenta por cento) do total de cada item constante na ata de registro de preços nos seguintes casos:

- a). No primeiro mês de vigência da ata de registro de preços;
- b). No início ou término dos exercícios financeiros;
- c). Em casos de emergência ou calamidade pública, quando caracterizada a urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens;
- d). Em situações excepcionais imprevisíveis ou de difícil controle, onde a solicitação

poderá também exceder o limite de 40% (quarenta por cento), desde que acordado com a Detentora da Ata;

12.4 -Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante Detentor da Ata não poderá alegar indisponibilidade do objeto desta licitação, devendo sempre manter em estoque os bens/serviços para entregá-los/executá-los dentro do percentual estimado do item 12.2 e situações do item 12.3, mantendo o prazo do item 3.2 e 3.3. Desta forma, dentro dos padrões estabelecidos, como a apresentação da proposta implica na aceitação de todos os termos do edital, não serão aceitas desculpas como falta de matéria prima, atraso na importação ou transporte, sob pena de aplicação das penalidades constantes no item 15;

13 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Por tratar-se de um Sistema de Registro de Preços a dotação orçamentária será fornecida apenas quando do momento da solicitação da aquisição dos itens.

14 - DISPOSIÇÕES GERAIS:

14.1 - Não serão admitidas por qualquer motivo, modificações ou substituições das propostas ou de quaisquer outros documentos, **ressalvado o disposto na Lei Complementar 123/2006 e suas alterações**, que diz respeito ao Estatuto Nacional da Microempresa e empresa de Pequeno Porte.

14.2 - Só terá direito a usar a palavra, rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações, desistir ou apresentar recursos, assinar atas e apresentar nova proposta de preços, as licitantes ou seus representantes devidamente credenciados, com poderes específicos para tal e os membros da Comissão de Licitações.

14.3 - Uma vez iniciada a abertura dos envelopes relativos à documentação, não serão admitidos à licitação as participantes retardatárias.

14.4 - A Administração Pública Municipal reserva-se o direito de rejeitar todas as propostas, bem como, o de revogar a presente licitação por razões de interesse do serviço público ou anular por ilegalidade, sem que assista aos interessados direitos a qualquer indenização;

14.5 - Em caso de reclamação, a licitante deverá prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, sempre **via protocolo**;

14.6 - A licitante assumirá inteira responsabilidade por todos os prejuízos que venham dolosa ou culposamente prejudicar o Município;

14.7 - A licitante que não satisfizer os compromissos assumidos, será notificada via protocolo e reincidindo na falta poderá sofrer as penalidades conforme item 15 do edital;

14.8 - O licitante fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias nas compras até 25%(vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.9 - Devido à grande quantidade de objetos licitados, caso algum item adjudicado pela Comissão de Licitações, seja constatado que está fora do valor de mercado (comprovadamente através de orçamentos), e, por um lapso, não seja desclassificado no

momento correto (sessão de julgamento), este será desclassificado posteriormente, se, verificado antes de criada a obrigação de pagamento.

14.10 - Servidores, assim considerados aqueles do artigo 84, *caput* e parágrafo 1.º, da Lei n.º 8.666/93, estão impedidos de participar deste certame licitatório, (tanto como membros da diretoria da empresa ou como do quadro de funcionários desta), por determinação do artigo 9.º, inciso III, da Lei n.º 8.666/93.

14.11 - A simples irregularidade formal, que não afete o conteúdo ou a idoneidade da proposta, a juízo da Comissão, não implicará a desclassificação da licitante. Os itens possuem características mínimas, podendo ser cotados produtos similares ou superiores.

15- DAS PENALIDADES A SEREM APLICADAS ÀS EMPRESAS:

15.1 – ADVERTÊNCIA

A penalidade de **ADVERTÊNCIA** poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

15.1.1 - Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente ou na licitação, desde que não acarrete prejuízos para a entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

15.1.2 - Outras ocorrências que possam acarretar pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços da entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

15.2 – MULTA

A entidade poderá aplicar à licitante ou contratada, multa moratória e multa por inexecução contratual:

15.2.1 - MULTA MORATÓRIA

A multa moratória poderá ser cobrada pelo atraso injustificado, entrega/execução em desacordo com o solicitado no objeto ou de prazos estipulados no Edital para os compromissos assumidos:

I - A multa por inexecução contratual poderá ser aplicada no percentual de 10% (dez por cento) sobre a respectiva fatura/contratação, acrescida de correção monetária e juros de 12 (doze por cento) ao ano.

II – Em caso de inexecução parcial do contrato/fatura a multa será aplicada sobre o valor do respectivo inadimplemento.

III – Além da multa, poderá ser aplicada a cobrança por prejuízos efetivamente sofridos, desde que restem comprovados através de processo administrativo especial a relação de causalidade.

IV – O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa da contratada implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 15.3.

15.2.2 - MULTA POR INEXECUÇÃO CONTRATUAL

I - A multa por inexecução contratual poderá ser aplicada no percentual de 10% (dez por cento) sobre a respectiva fatura/contratação, acrescida de correção monetária e juros de 12 (doze por cento) ao ano.

II – Em caso de inexecução parcial do contrato/fatura a multa será aplicada sobre o valor do respectivo inadimplemento.

III – Além da multa, poderá ser aplicada a cobrança por prejuízos efetivamente sofridos, desde que restarem comprovados através de processo administrativo especial a relação de causalidade.

IV – O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa da contratada implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 15.3.

15.3 – SUSPENSÃO

15.3.1 – A suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de Vacaria/RS destina-se aos inadimplentes culposos que prejudicarem a execução do contrato por fatos graves, cabendo defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da data do recebimento da intimação, podendo ser aplicada nas seguintes hipóteses pelos seguintes períodos:

15.3.2 - Por 6 (seis) meses:

I - Atraso no cumprimento das obrigações assumidas, que tenham acarretado prejuízo à entidade.

II - Execução insatisfatória do contrato, se antes tiver havido aplicação da sanção de advertência.

15.3.3 - Por 1 (um) ano:

I - Na ocorrência de qualquer ato ilícito praticado pelo licitante visando frustrar seus objetivos ou que inviabilize a licitação, resultando na necessidade de promover novo procedimento licitatório.

II - Recusar-se a assinar o Termo de Contrato e Retirar a Nota de Empenho dentro do prazo estabelecido.

15.3.4 - Por 2 (dois) anos quando a licitante ou contratada:

I - Se recusar a fornecer informações suficientes ou fornecê-las inadequadamente;

II - Cometer atos ilícitos que acarretem prejuízo à entidade, ensejando a rescisão do contrato;

III - Tiver sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

IV - Apresentar a entidade qualquer documento falso ou falsificado, no todo ou em parte, para participar da licitação;

V - Demonstrar, a qualquer tempo, não possuir idoneidade para licitar e contratar com a entidade;

15.4 - DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

15.4.1 - A Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será proposta, se anteriormente for constatada uma das seguintes hipóteses:

- I- Má-fé, ações maliciosas e premeditadas em prejuízo da entidade;
- II - Evidência de atuação com interesses escusos;
- III – Reincidência de faltas ou aplicação sucessiva de outras penalidades;

15.4.2 – Ocorrendo as situações acima expostas, o Município de Vacaria/RS, poderá aplicar a Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com toda a Administração Pública, concomitantemente, com a aplicação da penalidade de suspensão de 2 (dois) anos, extinguindo-se após seu término.

15.4.3 - A Declaração de Inidoneidade implica proibição da contratada de transacionar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, até que seja promovida a reabilitação perante a Administração.

15.5 – O Detentor da Ata terá seu Registro de Preços cancelado quando:

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento de contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
- d) Tiver presentes razões de interesse público, devidamente motivado;

15.6 - As penalidades previstas neste Edital poderão ser aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízos de outras sanções cabíveis, sendo facultado a licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas no item 15 deste edital. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração. O Detentor da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

15.7. O processo licitatório encontra-se à disposição dos interessados no setor de licitações ou pelo site www.vacaria.rs.gov.br, link licitações.

16. FAZEM PARTE DESTE EDITAL:

- Anexo I - Objeto/Formulário Padrão para Preenchimento da Proposta. / Anexol.1- Marcas pré-aprovadas e descritivo completo.
- Anexo II - Minuta da Ata de Registro de Preços
- Anexo III - Minuta do Contrato

17- DAS INFORMAÇÕES:

Maiores informações complementares poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações, anexo ao prédio da Prefeitura Municipal de Vacaria, sito à rua Ramiro Barcelos, 915, nesta cidade de Vacaria, no horário de expediente, ou pelo fone 54 - 3231 6410.

Vacaria, 18 de outubro de 2019.

Amadeu de Almeida Boeira
Prefeito Municipal

ANEXO I

OBJETO

**FORMULÁRIO PADRÃO PARA PREENCHIMENTO DA PROPOSTA/ VALORES UNITÁRIOS ESTIMADOS
REFERENTE CONCORRÊNCIA PÚBLICA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 06/2019**

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ-MF: _____

FONE/FAC-SÍMILE: _____

EMAIL: _____

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT.	VAL. UNI	VL. TOTAL
1	ADOÇANTE LÍQUIDO DE SACARINA E CICLAMATO CONTENDO NO MÍNIMO 200 ML.	UN	40	6,00	241,60
2	SAL MOIDO E IODADO. CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTE FERROCIANETO DE SÓDIO (INS 535). CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, TRANSPARENTE E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 1 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 6	KG	2.900	1,30	3.741,00
3	SAL GROSSO. CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTE FERROCIANETO DE SÓDIO (INS 535). CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO GROSSO E ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, TRANSPARENTE E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 1 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESSENT	KG	202	1,40	274,70
4	BISCOITO DOCE TIPO MARIA. SEM RECHEIO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, SORO DE LEITE, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO E PROTEASE). CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:	PCT	2.230	4,70	10.503,30

	ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAMELO CARACTERÍSTICO (DOURADO), ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES/SABORES ESTRANHOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA				
5	FARINHA DE MILHO PRE-COZIDA.ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). OBTIDA DE MILHO DEGERMINADO, MOÍDO, CLASSIFICADO E LAMINADO. INGREDIENTES: MILHO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE PODE	KG	2.825	4,30	12.204,00
6	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA.GRUPO SECA. SUBGRUPO FINA. CLASSE AMARELA. TIPO 1. INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO: 100% FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DAT	KG	2.630	4,90	12.939,60
7	POTES ACHOCOLATADO DIET.PÓ PARA PREPARO DE ACHOCOLATADO, AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, 29% MENOS CALORIAS. ALIMENTO PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES. DEVERÁ CONTER SELO DA ANAD (ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO). INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ LECITINADO, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE, SAL, EDULCORANTES ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA SÓDICA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, ANTIUMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO. AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. ADOÇADO COM STEVIA PLUS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM POTES PLÁSTIC	UN	35	14,00	488,60
8	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS.CEREAL DE MILHO. SABOR NATURAL. OBTIDO A PARTIR DO GRÃO DE MILHO LIVRE DE SEU TEGUMENTO, COZIDO, SECO, LAMINADO E TOSTADO, RECOBERTO POR CALDA AÇUCARADA E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. ADICIONADO DE INGREDIENTES E/OU SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS POR LEI. FABRICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO E DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. INGREDIENTES: CANJICA DE MILHO, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, LECITINA DE SOJA,	KG	3.216,7	16,70	53.848,20

	VITAMINAS A, B1, B2, B6, B12, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO, FERRO E ZINCO. CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO PRÓPRIO DE FLOCOS COBERTOS POR CROSTA AÇUCARADA BRANCA; COR, CROCÂNCIA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OU				
9	DOCE CREMOSO DE FIGO. INGREDIENTES: POLPA DE FIGO E AÇÚCAR. SEM CONSERVANTES. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS. DE CONSISTÊNCIA GELATINOSA, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM VIDROS DE 4 KG, COM LACRE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESENTA)	UN	136	74,50	10.132,00
10	CANJIQUINHA DE MILHO. GRUPO: MISTURADA. SUBGRUPO: DESPELICULADA. CLASSE: AMARELA. TIPO 1. OBTIDA DE MILHO DEGERMINADO, MOÍDO E CLASSIFICADO. ISENTA DE SUJIDADES E INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃ	KG	2.010	4,80	9.607,80
11	SAGU. GRUPO: TAPIOCA. CLASSE OU SUBGRUPO: PÉROLA. TIPO 1. COMPOSIÇÃO: DERIVADO AMILÁCEO, OBTIDO DA FÉCULA DE MANDIOCA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE PRODUTO GRANULAR SOB FORMA DE PEQUENAS ESFERAS, COM CARACTERÍSTICA UNIFORME; COR BRANCA; INODORO, SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE DERIVADO DE MANDIOCA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVE ESFARELAR. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ES	KG	1.010	9,90	10.009,10
12	LENTILHA. CLASSE MÉDIA MISTURADA. TIPO 1. CONSTITUÍDA DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS. NATURALMENTE RICA EM ÁCIDO FÓLICO E PROTEÍNA. FONTE DE FERRO E VITAMINA B1, B5 E B6. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE GRÃOS, SABOR CARACTERÍSTICO E COR VERDE PÁLIDO. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO.	KG	1.410	9,10	12.760,50

	NÃO DEVERÁ APRESENTAR MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ASPECTO GENERALIZADO DE MOFO, FERMENTAÇÃO OU RANCIFICAÇÃO, ODOR ESTRANHO DE QUALQUER NATUREZA QUE POSSAM PREJUDICAR A UTILIZAÇÃO NORMAL DO PRODUTO. LIVRE DE AVARIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS BROTADOS, CHOCHOS E IMATUROS, DANIFICADOS, DESCOLORIDOS				
13	TOMATE PAULISTA DE PRIMEIRA QUALIDADE.FORMATO OBLONGO OU REDONDO. CLASSE MÉDIA OU GRANDE: 6,5 A 9 CM DE DIÂMETRO EQUATORIAL. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). OS TOMATES DEVERÃO APRESENTAR A COR ENTRE 30 A 90% DA COR FINAL (NEM VERDE E NEM PASSADO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE	KG	12.665	3,60	45.847,30
14	CEBOLA DE CABEÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE.CLASSE MÉDIA. FORMATO REDONDO, OBLONGO OU PERIFORME. COLORAÇÃO AMARELA OU VERMELHA PINHÃO. DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR QUE 5 CM. PESO MÉDIO DE 80G A 110G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS, LIMPAS E APRESENTAREM AS RAÍZES CORTADAS RENTE À BASE, NÃO SE ADMITINDO PRESENÇA DE REBROTE DE RAIZ. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE P	KG	6.590	5,70	37.365,30
15	BETERRABA SEM RAMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. PESO MÉDIO ENTRE 160G A 200G CADA UNIDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	4.025	3,60	14.610,80
16	BANANA PRATA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COR VARIADA DE TODO AMARELO COM ÁREAS MARRONS. PESO MÉDIO DE 125G CADA FRUTA. COMPRIMENTO VARIANDO ENTRE 13 CM E 18 CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). A POLPA E O PEDÚNCULO, QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES E LIMPOS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE	KG	20.165	3,70	73.602,30

17	CORTES DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA).SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, P	KG	23.080	8,00	183.716,80
18	CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE.CATEGORIA: EXTRA. PESO MÉDIO DE 120G CADA UNIDADE. COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 14 CM E 22 CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUE	KG	4.740	3,70	17.632,80
19	MORANGA CABOTIA DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 2,0 KG A 2,5 KG CADA UNIDADE. LIGEIRAMENTE ACHATADO ARREDONDADO. COR VERDE ESCURO A VERDE MÉDIO, SEM PARTES ESCURAS QUE CARACTERIZAM DETERIORAÇÃO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERF	KG	4.010	2,50	9.984,90
20	BATATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE. PESO MÉDIO ENTRE 140G A 190G CADA UNIDADE. DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR QUE 4,5CM. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	14.625	3,70	54.697,50
21	OVOS BRANCOS.DE GALINHA. TIPO GRANDE. PESO MÉDIO DE 55G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: ESTAR LIMPOS, APRESENTAR CASCA LISA, ÍNTEGRA, SEM DEFORMAÇÃO,	DZ	6.057	5,20	31.617,50

	POUCO POROSA, RESISTENTE, COM CALCIFICAÇÃO UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO, APRESENTAR GEMA TRANSLÚCIDA, FIRME E CONSISTENTE, LIVRE DE DEFEITO, OCUPANDO A PARTE CENTRAL DO OVO E SEM GERME DESENVOLVIDO, APRESENTAR CLARA TRANSPARENTE, Densa, FIRME, ESPESSA, LÍMPIDA, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E COM AS CHALAZAS INTACTAS. SERÃO CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO OS OVOS QUE APRESENTEM: ALTERAÇÕES DA GEMA E DA CLARA (GEMA ADERENTE À CASCA, GEMA ARREBENTADA, COM MANCHAS ESCURAS, PRESENÇA DE SANGUE ALCANÇANDO TAMBÉM A				
22	REPOLHO BRANCO DE PRIMEIRA QUALIDADE.FORMATO ACHATADO, FOLHAS LISAS, COM VEIAS SALIENTES, DE COR BRANCO ESVERDEADO. PESO MÉDIO ENTRE 1,5 KG A 2,5 KG CADA UNIDADE. PODADO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÃO	KG	3.830	3,10	11.949,60
23	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA DE PRIMEIRA CATEGORIA.(COXÃO DE DENTRO, COXÃO DE FORA, PATINHO), COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SEM CARTILAGENS E OSSOS, PODENDO CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO CISPOA OU SIF; IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, NÚMER	KG	15.100	27,60	416.609,00
24	SALSICHA EMBALADA A VACUO. PESO MÉDIO DE 50G CADA UNIDADE. PRODUZIDA COM CARNE PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. INGREDIENTES: CARNE BOVINA, CARNE SUÍNA, TOUCINHO, MIÚDO DE BOVINO, PROTEÍNA VEGETAL, AMIDO, GLICOSE, SAL E ESPECIARIAS. SEM CORANTE. APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, BOLORES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ODOR E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CON	KG	3.224	11,00	35.560,70
25	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE. DESENRESTEADO. OS BULBOS DE ALHO DEVERÃO TER O DIÂMETRO TRANSVERSAL MAIOR OU IGUAL E 4,2 CM. PESO MÉDIO DE	KG	550	27,90	15.356,00

	35G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.				
26	CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE.FORMATO CÔNICO, CASCA VERDE-CLARA, SEM ESPINHOS. COMPRIMENTO ENTRE 11 CM A 18 CM. PESO MÉDIO ENTRE 300G A 400G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS	KG	4.610	3,30	15.305,20
27	BEBIDA LÁCTEA SABORES VARIADOS (MORANGO, PÊSSEGO, CÔCO E SALADA DE FRUTA). INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, SORO DE LEITE, AÇÚCAR, POLPA DE FRUTA E FERMENTO LÁCTEO. EM EMBALAGENS DE 1 LITRO. PRAZO DE VALIDADE DE 45 DIAS.	L	18.230	3,10	55.783,80
28	BATATA DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. AMARELA. FORMATO ALONGADO. PESO MÉDIO ENTRE 200G A 350G CADA UNIDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	3.310	2,70	8.870,80
29	QUEIJO FATIADO TIPO PRATO OU LANCHE.EMBALADO A VÁCUO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E FERMENTADO LÁCTEO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTENDO SELO ISO 9001 E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCA	KG	2.790	32,60	90.814,50
30	MORTADELA DE FRANGO FATIADA.SEM CUBOS DE GORDURA. EMBALADA A VÁCUO. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, CARNE DE FRANGO, ÁGUA, GORDURA, AMIDO, PROTEÍNA DE SOJA, SAL,	KG	1.986	17,30	34.357,80

	GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIA: PIMENTA BRANCA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ESPESSANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316)				
31	MARGARINA VEGETAL COM SAL 500G.CREMOSA. COMPOSTA POR 60 A 80% DE LIPÍDIOS. OBTIDA DA EMULSÃO DE GORDURAS E ÓLEOS ALIMENTARES VEGETAIS, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS ÁGUA, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, VITAMINA A, ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. ANTIOXIDANTES TBHQ, EDTA E BHT. CORANTES URUCUM E CÚRCUMA. ZERO GORDURA TRANS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS DO	PT	1.117	4,00	4.456,80
32	CAQUI CHOCOLATE DE PRIMEIRA QUALIDADE.DE COR ALARANJADA E NO INTERIOR TEM RISCAS COR DE CHOCOLATE. CALIBRE MÉDIO (DIÂMETRO EQUATORIAL) ENTRE 6 CM E 8 CM. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 180G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICO	KG	2.030	3,80	7.774,90
33	PEPINO EM CONSERVA. PEPINOS INTEIROS, VINAGRE, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS. SABOR SUAVE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER GRA	UN	200	6,30	1.266,00
34	MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE. SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES,	PCT	600	3,00	1.794,00

	INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE				
35	CARVÃO VEGETAL DE 4 KG.	PCT	370	10,00	3.700,00
36	EXTRATO DE TOMATE. SIMPLES CONCENTRADO. PRODUTO HOMOGÊNEO, SEM SEPARAÇÃO DE LÍQUIDO. ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM PELE E SEMENTES. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, SAL E AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR VERMELHA, CARACTERÍSTICA DOS PRODUTOS À BASE DE TOMATE; SABOR E ODOR PRÓPRIOS E CONSISTÊNCIA PASTOSA/CREMOSA (QUE NÃO CAIA FACILMENTE DA COLHER). ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PELOS OU QUAISQUER OUTRAS IMPUREZAS. ACONDICIONADO EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. O RECIPIENTE METÁLICO É HERMETICAMENTE FECHADO E ESTERILIZADO ATRAVÉS DE PR	LTA	8.585	2,40	20.260,60
37	BOLACHA CASEIRA, PESO MÉDIO DE 15 G CADA UNIDADE. PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO CONVENIENTE DE MASSA PREPARADA COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS FERMENTADAS, OU NÃO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS. CONTÉM GLÚTEN. OS BISCOITOS OU BOLACHAS DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O BOLO QUEIMADO, MAL ASSADO, DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS. COR: PRÓPRIA. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. TEXTURA CROCANTE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E BOLORES. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSA	KG	1.640	16,30	26.748,40
38	AVEIA EM FLOCOS FINOS. OBTIDA PELA LAMINAÇÃO DE GRÃOS DE AVEIA SADIOS E LIMPOS, DESCASCADOS COM TRATAMENTO TÉRMICO PARA INATIVAR A ENZIMA LÍPASE. IDEAL PARA SOPAS, TORTAS, BOLOS E MINGAUS. INTEGRAL. CEREAL RICO EM FIBRAS E PROTEÍNAS E NATURALMENTE FONTE DE VITAMINAS, PRINCIPALMENTE DO COMPLEXO B1. AJUDA A REDUZIR O COLESTEROL. AUXILIA NO FUNCIONAMENTO DO INTESTINO. INGREDIENTES: AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. CARACATERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE FLOCOS OU GRÃOS LAMINADOS; COR BEGE CLARO A BEGE; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE RANÇO E OUTROS ODORES OU SABORES ESTRANHOS. OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFE	KG	260	17,30	4.500,60
39	ERVA DOCE. ERVA COM SABOR AROMÁTICO E ODOR SUAVE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA	PT	106	2,90	303,20

	ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ENTRE 15G A 20G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.				
40	AMIDO DE MILHO. EXCELENTE PARA PREPARO DE MINGAU, PAPAS, BOLOS, MOLHOS, CREMES, MASSAS, DOCES E SALGADOS. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. ASPECTO: PÓ FINO. COR: BRANCA. ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS. NÃO PODE ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO ÍNTEGRAS, COM EMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA, ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENT	KG	1.805	7,20	13.050,20
41	ARROZ BRANCO POLIDO. GRUPO BENEFICIADO. CLASSE LONGO FINO. TIPO 1. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. PROCESSO DE FABRICAÇÃO: O ARROZ É SECO, DESCASCADO, POLIDO, CLASSIFICADO, SELECIONADO E EMPACOTADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES, BOLORES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS) OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. LIVRE DE AVARIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS (COM COLORAÇÃO ESCURA PROVENIENTE DE PROCESSO DE FERMENTAÇÃO), PICADOS OU MANCHADOS, GESSADOS (COLORAÇÃO OPACA SEMELHANTE A GESSO), VERDES, QUEBRADOS, AMARELOS, RAJADOS (COM ESTRIA VERMELHA), QUIRERA (GRÃO MUITO FRAGMENTADO). ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TER	KG	2.860	2,90	8.236,80
42	ARROZ SUB-GRUPO PARBOILIZADO ORGÂNICO. GRUPO BENEFICIADO. CLASSE LONGO FINO. TIPO 1. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES, BOLORES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS) OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, TRANSPARENTE E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 5 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE F	KG	15.935	2,90	45.892,80
43	BISCOITO DOCE TIPO LEITE. 0% DE GORDURA TRANS. SEM RECHEIO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR,	PCT	4.215	4,60	19.557,60

	GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAMELO CARACTERÍSTICO (DOURADO), ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES/SABORES ESTRANHOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVE TER CONSISTÊNCIA/TEXTURA SATISFATÓRIA (CR				
44	CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL ALTO VÁCUO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO EM PÓ HOMOGÊNEO, DEVIDAMENTE SELECIONADO, BENEFICIADO, TORRADO E MOÍDO. PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS. COMPOSIÇÃO: 100% CAFÉ. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ APRESENTAR SELO DE PUREZA ABIC. COM NOTA DE CLASSIFICAÇÃO DE QUALIDADE GLOBAL SUPERIOR A 4,5 (SEGUNDO ESCALA QUE AVALIA OS ATRIBUTOS FRAGRÂNCIA DO PÓ, AROMA DA BEBIDA, DEFEITOS NA DEGUSTAÇÃO PRODUZIDOS POR IMPUREZAS OU GRÃOS DEFEITUOSOS, ACIDEZ, AMARGOR, SABOR, SABOR RESIDUAL, ADSTRINGÊNCIA E CORPO, VISCOSIDADE DA BEBIDA). LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ENVASADO EM MÁQUINA AUTOMÁTICA À VÁCUO. ACONDICION	KG	4.632	17,00	78.929,30
45	CANELA EM PÓ. PÓ FINO E HOMOGÊNEO, NA COR MARROM CLARO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ENTRE 20G E 25G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA	UN	810	3,70	2.964,60
46	DOCE DE LEITE. OBTIDO A PARTIR DO LEITE INTEGRAL "IN NATURA", AÇÚCAR, GLUCOSE E BICARBONATO. ESTA MISTURA RECEBE UMA CONCENTRAÇÃO ATÉ ATINGIR O BRUX DESEJADO (ESCALA NUMÉRICA QUE MEDE A QUANTIDADE DE COMPOSTOS SOLÚVEIS NUMA SOLUÇÃO DE SACAROSE). INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, AÇÚCAR, GLUCOSE, AMIDO DE MILHO, REGULADOR DE ACIDEZ BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZADOR CITRATO DE SÓDIO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: CONSISTÊNCIA PASTOSA, DE CREME FIRME, NÃO RÍGIDO, COLORAÇÃO CARAMELO MÉDIO; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARA	PT	1.830	4,50	8.216,70
47	ERVILHA E MILHO EM CONSERVA. INGREDIENTES: ERVILHA, MILHO, ÁGUA E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM	LTA	3.458	2,00	6.950,60

	CONSERVANTES. ISENTA DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PÊLOS OU QUAISQUER OUTRAS IMPUREZAS. ACONDICIONADA EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. O RECIPIENTE METÁLICO É HERMETICAMENTE FECHADO E ESTERILIZADO ATRAVÉS DE PROCESSO TÉRMICO. AS LATAS NÃO PODEM APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, FERRUGEM, PERFURAÇÕES E AMASSADOS), BEM COMO, QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE				
48	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL.TIPO 1. SEM FERMENTO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE TRIGO SELECIONADO, LIMPO, DESGERMINADO, SÃOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PAPEL KRAFT BRANCO MONOLÚCIDO OU EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EX	KG	1.110	2,80	3.130,20
49	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA 1. LEITE EM PÓ MODIFICADO PARA LACTENTES. FÓRMULA DE PARTIDA COM FERRO, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS, PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE. CONTRIBUI NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO. CONTÉM UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GOS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L, PROPORCIONANDO: FEZES MAIS MACIAS, AUMENTO DO NÚMERO DE EVACUAÇÕES, EFEITO BIFIDOGÊNICO, MAIOR SEGURANÇA PELA QUANTIDADE ADEQUADA DE 4GR/L, QUE REDUZ O RISCO DE DIARRÉIA. POSSUI UM MIX DE GORDURAS QUE INCLUI ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, ALÉM DE VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: LACTOSE, SORO DE LEITE, OLÉINA DE PALMA, LEITE DESNATADO, ÓLEO DE PALMA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE C	LTA	230	46,40	10.672,00
50	PO PARA GELATINA SABORES VARIADOS. COLORIDA ARTIFICIALMENTE. FONTE DE VITAMINAS A, C E E. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GELATINA, SAL, MALTODEXTRINA, VITAMINA A, C E E, REGULADOR DE ACIDEZ, CITRATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES ARTIFICIAIS ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESSULFAME DE POTÁSSIO E SACARINA SÓDICA E CORANTES BORDEAUX S E AMARELO CREPÚSCULO. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPEL CARTÃO ÍNTEGRAS COM EMBALAGEM PLÁSTICA IN	CX	5.522	1,00	5.466,80

51	ABACAXI DE PRIMEIRA QUALIDADE.TIPO PÉROLA. COROA LONGA E COM ESPINHOS. APRESENTA POLPA BRANCA E SABOR ACIDIFICADO PARA DOCE. FRUTO CILÍNDRICO. PESO MÉDIO ENTRE 1,3 KG E 1,7 KG CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (CO	KG	14.520	4,40	63.307,20
52	ALFACE LISA OU CRESPA DE PRIMEIRA QUALIDADE. PESO MÉDIO ENTRE 250G E 300G CADA UNIDADE. AS FOLHAS DEVEM ESTAR BEM DESENVOLVIDAS E COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMES. SEM DANOS POR INSETOS. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	UN	4.980	1,60	7.918,20
53	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA SEM OSSO, TIPO PATINHO, CORTADA TIPO BIFE. RESFRIADA. EMBALADA A VÁCUO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO OU NO M	KG	4.140	26,60	110.124,00
54	COUVE FOLHA DE PRIMEIRA QUALIDADE.COUVE MANTEIGA. PESO MÉDIO ENTRE 400G A 500G CADA MOLHO. AS FOLHAS DEVEM ESTAR BEM DESENVOLVIDAS E COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMES. SEM DANOS POR INSETOS. COLORAÇÃO UNIFORME VERDE ESCURO, BRILHANTE. TAMANHO UNIFORME. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO FOLHAS RASGADAS OU AMASSADAS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QU	UN	2.620	2,20	5.868,80
55	LARANJA VALÊNCIA DE PRIMEIRA QUALIDADE.CALIBRE MÉDIO (DIÂMETRO EQUATORIAL) ENTRE 6,6 CM E 7,2 CM. PESO MÉDIO ENTRE 180G A 200G CADA UNIDADE. DEVE	KG	14.500	2,00	29.580,00

	APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE				
56	MAMAO FORMOSA DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 1 KG E 1,6 KG CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). MAIS DA METADE DA CASCA DEVERÁ ESTAR AMARELADA. DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DAN	KG	13.520	4,90	65.842,40
57	MARACUJA DE PRIMEIRA QUALIDADE.AMARELO. PESO MÉDIO ENTRE 200G E 260G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUE	KG	1.710	8,80	15.116,40
58	MARGARINA VEGETAL COM SAL 250G.GORDURAS E ÓLEOS ALIMENTARES VEGETAIS, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS ÁGUA, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, VITAMINA A, ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. ANTIOXIDANTES TBHQ, EDTA E BHT. CORANTES URUCUM E CÚRCUMA. ZERO GORDURA TRANS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. ISENTAS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVE	PT	1.780	2,40	4.200,80
59	PAO PARA CACHORRO QUENTE.DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUZIDOS NA DATA DA ENTREGA. PESO MÉDIO DE 50G	UN	4.030	10,60	42.556,80

	CADA UNIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA: O PÃO DEVE APRESENTAR CROSTA/CASCA FINA E MACIA. O MIOLO				
60	PAO DE FORMA PARA SANDUICHE.PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA: O PÃO DEVE APRESENTAR CROSTA/CASCA FINA E MACIA. O MIOLO DEVE SER POROSO, LEVE HOMOGÊNEO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMID	PCT	14.730	3,50	51.849,60
61	BERGAMOTA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM CALIBRE (DIÂMETRO EQUATORIAL) MÉDIO ENTRE 7,0CM E 7,8 CM CADA UNIDADE. PESO MÉDIO ENTRE 140G A 180G CADA UNIDADE. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	3.530	2,60	9.248,60
62	CAFE SOLUVEL GRANULADO. AGLOMERADO. INGREDIENTES: 100% CAFÉ PURO. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 144 XÍCARAS. TORRADO NO PONTO MÉDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM VIDROS TRANSPARENTES COM TAMPAS PLÁSTICAS DE ROSQUEAR OU EM LATAS, COM LACRE PROTETOR INTERNO ALUMINIZADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 200G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA	UN	825	11,60	9.528,80
63	CHA DE MORANGO. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS CONTENDO 10 SAQUINHOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.	CX	154	4,00	609,80

64	ERVILHA EM CONSERVA. COMPOSIÇÃO: ERVILHAS REIDRATADAS, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ADITIVOS QUÍMICOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR VERDE CARACTERÍSTICA; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS; TEXTURA MACIA. ISENTA DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PÊLOS OU QUAISQUER OUTRAS IMPUREZAS. ACONDICIONADA EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. O RECIPIENTE METÁLICO É HERMETICAMENTE FECHADO E ESTERILIZADO ATRAVÉS DE PROCESSO TÉRMICO. AS LATAS NÃO PODEM APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, FERRUGEM, PERFURAÇÕES E AMASSADOS), BEM COMO, QUA	LTA	4.860	1,80	8.553,60
65	MILHO VERDE EM CONSERVA . COMPOSIÇÃO: GRÃOS DE MILHO VERDE AO NATURAL, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ADITIVOS QUÍMICOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR AMARELA CARACTERÍSTICA; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS; TEXTURA MACIA. ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS, PÊLOS OU QUAISQUER OUTRAS IMPUREZAS.ACONDICIONADO EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. O RECIPIENTE METÁLICO É HERMETICAMENTE FECHADO E ESTERILIZADO ATRAVÉS DE PROCESSO TÉRMICO. AS LATAS NÃO PODEM APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, FERRUGEM, PERFURAÇÕES E AMASSAD	LTA	4.910	1,90	9.427,20
66	PAO SOVADO DE PRIMEIRA QUALIDADE.DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUZIDOS NA DATA DA ENTREGA. PESO MÉDIO DE 50G CADA UNIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA: O PÃO DEVE APRESENTAR CROSTA/CASCA FINA E MACIA.	UN	4.123	9,80	40.529,10
67	PIMENTAO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE.COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 10CM E 15CM. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA UNIDADE. TAMANHO UNIFORME. COM PRESENÇA DE PEDÚNCULO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS	KG	1.005	5,20	5.266,20

	QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS F				
68	VAGEM DE PRIMEIRA QUALIDADE.FRUTO DA FAMÍLIA DAS LEGUMINOSAS, CONSUMIDO IMATURO. COMPRIMENTO MÉDIO DE 8,5 CM. PESO MÉDIO DE 12G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM	KG	1.710	10,80	18.519,30
69	AIPIM (MANDIOCA) DESCASCADO CONGELADO DE PRIMEIRA QUALIDADE.NOVO. QUANDO LEVADO AO COZIMENTO DEVE APRESENTAR-SE AMOLECIDO. TAMANHO UNIFORME. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E	KG	1.720	5,30	9.098,80
70	VINAGRE DE MAÇA.NATURAL, SEM CONSERVANTES. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇA HIDRATADO. ACIDEZ DE 4,15%. SEM ESSÊNCIA E ADITIVOS. ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO. ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. COR AMARELA LÍMPIDA. ODOR ACÉTICO PRÓPRIO SABOR ÁCIDO PRÓPRIO. AUSENTE DE ELEMENTOS ESTRANHOS A SUA MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM GARRAFAS PLÁSTICAS PET COM TAMPAS DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBAL	UN	1.009	3,30	3.289,30
71	BOLO CASEIRO SIMPLES.NOVO. SABORES DIVERSOS. PRODUTO ASSADO, PREPARADO À BASE DE FARINHAS OU AMIDOS, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO OU BIOLÓGICO, PODENDO CONTER LEITE, OVOS, MANTEIGA, GORDURA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO. CONTÉM GLÚTEN. DEVEM SER PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O BOLO QUEIMADO OU	KG	1.638	15,60	25.585,60

	MAL ASSADO. COR: PRÓPRIA. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. TEXTURA MACIA. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LÁRVAS E BOLORES. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOL				
72	PEITO DE FRANGO CONGELADO.FILÉ. SEM OSSO, SEM PELE. SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO	KG	6.150	11,00	67.342,50
73	PÓ PARA GELATINA DIET. EM SABORES VARIADOS. PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES. COLORIDO ARTIFICIALMENTE. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. FONTE DE 3 VITAMINAS E 2 MINERAIS. BAIXO VALOR ENERGÉTICO. INGREDIENTES: GELATINA, MALTODEXTRINA, SAL, VITAMINA C, SULFATO DE ZINCO (ZINCO), VITAMINA A, VITAMINA D, SELENITO DE SÓDIO (SELÊNIO), REGULADORES DE ACIDEZ ÁCIDO FUMÁRICO E CITRATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA E ASPARTAME E CORANTE VERMELHO BORDEAUX S. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUM	CX	25	2,70	67,30
74	SUCO DE AMORA.ORGÂNICO. NATURAL. PRODUTO SAUDÁVEL, NUTRITIVO E 100% NATURAL, QUE MANTÉM AS VITAMINAS E PROPRIEDADES NATURAIS DA FRUTA. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. NÃO FERVIDO. NÃO CONCENTRADO. INGREDIENTES: 100% AMORA PRETA ORGÂNICA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. POR SE TRATAR DE PRODUTO NATURAL PODERÁ OCORRER PRESENÇA DE PEQUENOS CRISTAIS PRECIPITADOS NO FUNDO DA GARRAFA. NÃO DEVE APRESENTAR BOLHAS, ABAULAMENTO NA TAMPA DO ENVASE E SABOR QUE INDIQUEM FERMENTAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, BOLORES OU OUTROS DEFEIT	L	5.540	17,30	95.565,00
75	LEITE DE SOJA. SOJA + CÁLCIO. 0% LACTOSE, 0% COLESTEROL, POR SER UM ALIMENTO COM SOJA. SABOR ORIGINAL. INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, VITAMINAS A, C, D, E, B2, B6, B12, ÁCIDO FÓLICO E MINERAIS CÁLCIO E ZINCO, AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA) ESTABILIZANTES GOMA GELANA, CITRATO DE SÓDIO,	L	750	5,80	4.342,50

	GOMA XANTANA E LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ASSÉPTICA TETRA PAK. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQ				
76	BISCOITO DE POLVILHO. SABORES DIVERSOS. 0% GORDURA TRANS. INGREDIENTES: POLVILHO, ÁGUA FILTRADA, GORDURA VEGETAL DE COCO, OVOS, SAL E LEITE EM PÓ. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, TRANSPARENTE E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 80G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA EN	PCT	220	4,60	1.016,40
77	COUVE-FLORES DE PRIMEIRA QUALIDADE.COM FOLHAS E FLORES SÃS. PESO MÉDIO DE 500G CADA UNIDADE. COLORAÇÃO DA INFLUORESCÊNCIA: CREME. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER G	UN	2.410	3,70	8.892,90
78	BROCOLIS DE PRIMEIRA QUALIDADE.COM FOLHAS E FLORES SÃS. COLORAÇÃO VERDE ESCURA. PESO MÉDIO DE 300G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER GRAU DE DECOMPO	UN	2.420	2,60	6.388,80
79	COLORIFICO (COLORAU OU VERMELHAO). CONDIMENTO TIPO CORANTE NATURAL PARA ALIMENTOS. INGREDIENTES: URUCUM, SAL, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E ÓLEO DE	PCT	1.510	2,00	3.050,20

	SOJA. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO E ESTAR ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR				
80	PEPINO SALADA DE PRIMEIRA QUALIDADE.COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 20 CM E 25 CM. PESO MÉDIO ENTRE 250G A 300G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM	KG	510	4,10	2.075,70
81	ABACATE DE PRIMEIRA QUALIDADE.CASCA DE COLORAÇÃO VERDE-OLIVA E BRILHANTE, POLPA ESPESSA E CREMOSA, DE COLORAÇÃO CREME-AMARELADA E CONSISTÊNCIA MOLE. FRUTO ARREDONDADO OU PIRIFORME. PESO MÉDIO ENTRE 500G A 800G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDA	KG	1.000	6,00	6.020,00
82	BARRA DE CEREAL.SABORES VARIADOS. SEM COBERTURA DE CHOCOLATE. INGREDIENTES: LEITE CONDENSADO, GLICOSE, CRISPES DE ARROZ (ARROZ, MILHO, EXTRATO DE MALTE, SAL E AÇÚCAR), AVEIA, FARINHA LÁCTEA, MALTODEXTRINA, MEL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, GLICERINA, BICARBONATO DE SÓDIO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ALUMINIZADA, TERMOSSOLDADA, ATÓXICA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE EST	UN	1.000	1,10	1.110,00

83	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA INTEGRAL. SEM RECHEIO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FIBRA DE TRIGO, AMIDO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, AÇÚCAR INVERTIDO, FARINHA DE AVEIA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, AVEIA E CERVADA. PODE CONTER OVOS E AVELÃS. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZI	PCT	2.200	5,00	11.088,00
84	ABOBRINHA ITALIANA DE PRIMEIRA QUALIDADE.COR: DE VERDE CLARO A VERDE MÉDIO COM FAIXAS DE COR VERDE-ESCURA. PESO MÉDIO ENTRE 380G A 450G CADA UNIDADE. COMPRIMENTO MÉDIO DE 20 CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE	KG	1.010	3,30	3.292,60
85	CANJICA AMARELA MUNGUZÁ. GRUPO MISTURADA. SUBGRUPO DESPELICULADA. CLASSE AMARELA. TIPO 1. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (KG	510	6,30	3.187,50
86	REPOLHO ROXO DE PRIMEIRA QUALIDADE.FORMATO ACHATADO, FOLHAS LISAS, COM VEIAS SALIENTES, DE COR VERMELHO-ARROXEADAS. PESO MÉDIO ENTRE 1,0 KG A 1,5 KG CADA UNIDADE. PODADO, SEM AS FOLHAS EXTERNAS. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	1.710	4,60	7.780,50

	LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES)				
87	OREGANO.CONDIMENTO DESIDRATADO. AROMÁTICO. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÂS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA, SECA, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 5G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA)	PT	245	2,20	536,60
88	CHARQUE.PREPARADO COM CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA OU DIANTEIRO DE BOA QUALIDADE, SALGADA, CURADA, SECA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICA, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADA E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EMBALADO À VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE PODERÁ CONTER ENTRE 500G A 1 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA	KG	640	41,60	26.624,00
89	REQUEIJAO CREMOSO TRADICIONAL.PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIA PRIMA DE ALTA QUALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS DE HIGIENE PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. SEM ADIÇÃO DE AMIDO, GORDURA VEGETAL OU PROTEÍNA DE ORIGEM NÃO LÁCTEA. OBTIDO POR FUSÃO DE UMA MASSA DE COALHADA DESSORADA E LAVADA DESENVOLVIDA ATRAVÉS DE COAGULAÇÃO ÁCIDA E/OU ENZIMÁTICA DO LEITE COM ADIÇÃO DE CREME DE LEITE E/OU MANTEIGA E/OU GORDURA ANIDRA DE LEITE OU BUTTER OIL. INGREDIENTES: CREME DE LEITE PASTEURIZADO, MASSA COALHADA (LEITE PASTEURIZADO DESNATADO E REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO), LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, PROTEÍNA LÁCTEA DO SORO DE LEITE, ESTABILIZANTE ORTO E POLIFOSFATO DE SÓDIO, SAL E CONSERVANTES SORBATO DE P	PT	1.360	4,50	6.147,20
90	SALSICHAO LINGUIÇA DE FRANGO.RESFRIADO. PESO MÉDIO DE 90G CADA UNIDADE. SEM PIMENTA. RECHEIO MAGRO. PRODUZIDO COM CARNE DE FRANGO PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A LIMPEZA (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, NERVOS, VÍSCERAS, PÉS, CABEÇAS, PENAS E TUDO O MAIS QUE NÃO SEJA COMESTÍVEL). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS, BOLORES	KG	1.110	14,60	16.172,70

	E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ODOR E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJO				
91	COUVE CHINESA DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 1 KG A 2 KG CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES, AMASSADOS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER GRAU DE DECOMPOSIÇÃO, DESINTEGRAÇÃO E FE	KG	960	4,20	3.993,60
92	PESSEGO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 120G A 140G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUE	KG	680	3,80	2.550,00
93	MANGA DE PRIMEIRA QUALIDADE.COR VERMELHO-AMARELO BRILHANTE. POLPA DE COR AMARELA ESCURA, COM FIBRAS ABUNDANTES. PESO MÉDIO ENTRE 400G A 500G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES CO	KG	4.020	5,30	21.346,20
94	MELANCIA REDONDA COMPRIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE.FRUTO ARREDONDADO OU ALONGADO, DE POLPA VERMELHA, CASCA VERDE LUSTROSA COM ESTRIAS VERDE-ESCURAS NO SENTIDO DO COMPRIMENTO. PESO MÉDIO DE 9 A 12 KG CADA UNIDADE. A RESSONÂNCIA DO FRUTO AO IMPACTO DEVE SER GRAVE E OCA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE	KG	900	1,90	1.728,00

	(FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS				
95	AMEIXA VERMELHA DE PRIMEIRA QUALIDADE. PESO MÉDIO DE 80G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER	KG	620	4,10	2.523,40
96	ESPINAFRE DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS FOLHAS DEVEM ESTAR BEM DESENVOLVIDAS E COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMES. SEM DANOS POR INSETOS. COLORAÇÃO UNIFORME VERDE ESCURO, BRILHANTE. TAMANHO UNIFORME. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO FOLHAS RASGADAS OU AMASSADAS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER GRAU DE DECOMPOSIÇÃO, DESINTEGRAÇÃO	KG	310	6,30	1.940,60
97	UVA DE MESA DE PRIMEIRA QUALIDADE. PESO MÉDIO ENTRE 200G E 250G CADA CACHO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM QUALQUER	KG	770	4,50	3.426,50
98	MELÃO ESPANHOL AMARELO DE PRIMEIRA QUALIDADE. POLPA FIRME DE COLORAÇÃO BRANCO A CREME. PESO ENTRE 1 KG A 1,5 KG CADA UNIDADE. FORMA OVAL, DE ÁPICE ARREDONDADO, CASCA GROSSA,	KG	3.720	5,40	20.162,40

	ADERENTE A POLPA, COM LENTICELAS ESPARSAS, GRAUDAS E BEM VISÍVEIS, DE TEXTURA FIRME E CONSISTENTES, COM FIBRAS ABUNDANTES. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). A POLPA DEVERÁ APRESENTAR-SE INTACTA E FIRME. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJI				
99	KIWI DE PRIMEIRA QUALIDADE.POLPA DE COLORAÇÃO VERDE BRILHANTE E CASCA CASTANHO-ESVERDEADA A CASTANHO-AMARELADA, COBERTA DE UMA ESPÉCIE DE MICROPELOS QUE LHE DÃO UM ASPECTO FIBROSO E HIRSUTO. OS FRUTOS DOS CULTIVARES MAIS COMUNS SÃO OVAIS, COM O TAMANHO APROXIMADO ENTRE 5 A 8 CM DE COMPRIMENTO E 4.5 A 5.5 CM DE DIÂMETRO. PESO MÉDIO ENTRE 55G A 75G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDO). A POLPA DEVERÁ APRESENT	KG	860	4,30	3.732,40
100	PINHAO DE PRIMEIRA QUALIDADE.FORMA DE UMA CUNHA CUJA CASCA RECOBRE A MASSA COMPACTA E ALTAMENTE PROTEICA DA SEMENTE PROPRIAMENTE DITA. COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 5 CM E 8 CM. PESO MÉDIO DE 9G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PER	KG	420	7,20	3.011,40
101	PERA NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE.PESO MÉDIO ENTRE 150G E 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE IMPLIQUEM EM	KG	4.520	3,20	14.554,40

102	AGUA MINERAL NATURAL PÔTAVEL SEM GAS ENVASADA EM LITROS DE 1,5L.NATURAL. POTÁVEL. SEM GÁS. ENVASADA EM LITROS POLICARBONATO COM CAPACIDADE DE 1,5 LITROS, TRANSPARENTES, RESISTENTES A IMPACTOS, DESCARTÁVEIS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO/ENVASE, DATA DE VALIDADE, DEVENDO CONSTAR NO RÓTULO O NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. OS LACRES E OS SELOS DE SEGURANÇA DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ABNT. NÃO SERÃO ACEITAS ÁGUAS POTÁVEIS DE MESA OU ÁGUAS MINERAIS PURIFICADAS ADICIONADAS DE SOLUÇÕES SALINAS ARTIFICIAIS, UMA VEZ QUE NÃO PREENCHEM OS REQUISITOS LEGAIS, PARA SE ENQUADRAREM NA CLASSIFICAÇÃO DE MINERAIS.	UN	170	2,50	428,40
103	REFRIGERANTE. BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL CONCENTRADO DE FRUTA, AROMA NATURAL DA FRUTA E OU XAROPE DE COLA, EXTRATO DE NOZ DE COLA; AROMA NATURAL. SABORES SORTIDOS. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. CONSERVANTES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS RECICLÁVEIS CONTENDO 2 LITROS.	UN	1.520	5,60	8.527,20
104	LEITE EM PÓ INTEGRAL. INSTANTÂNEO. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE CONCENTRADO INTEGRAL E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTE GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TIPO SACHÊ, ALUMINIZADAS, TERMOSSOLDADAS, ATÓXICAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 1 KG DO PRODUTO. RENDIMENTO: 10 COLHERES DE SOPA BEM CHEIAS PARA 1 LITRO DE ÁGUA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO AN	KG	4.621	25,90	119.637,70
105	TORTÉI DE MORANGA PRÉ-COZIDO. MASSA CASEIRA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MORANGA, AÇÚCAR, OVOS, QUEIJO, FARINHA DE PÃO, SAL, NOZ MOSCADA. CONTÉM GLÚTEN. ARMAZENAMENTO: RESFRIADO ENTRE 0°C E 7°C OU CONGELADO A -12°C. ACONDICIONADO EM BANDEJAS DE ISOPOR CONTENDO 500G DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO 2,54DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA BANDEJA CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS CONGELADO OU 7 DIAS RESFRIADO.	KG	950	19,90	18.914,50
106	AGNOLINE/CAPELETTI DE FRANGO. MASSA CASEIRA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, RECHEIO DE CARNE DE FRANGO, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E CORANTE NATURAL BETA CAROTENO. CONTÉM GLÚTEN. ARMAZENAMENTO: RESFRIADO ENTRE 0°C E 7°C OU	KG	960	33,60	32.246,40

	CONGELADO A -12°C. ACONDICIONADO EM BANDEJAS DE ISOPOR OU EMBALAGENS PLÁSTICAS CONTENDO 500G DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA BANDEJA/EMBALAGEM CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS CONGELADO				
107	AÇÚCAR CRISTAL. OBTIDO ATRAVÉS DA TECNOLOGIA DA INDUSTRIALIZAÇÃO DA CANA-DE-AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR EXCELENTE BRANCURA E RÁPIDA DISSOLUÇÃO. INGREDIENTES: SACAROSE OBTIDA DE CANA DE AÇÚCAR. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE CRISTAL BRANCO, SEM EMPEDRAMENTO; SABOR DOCE CARACTERÍSTICO; ODOR CARACTERÍSTICO, SEM ODOR DESAGRADÁVEL; AROMA CARACTERÍSTICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE	KG	21.313	2,20	46.036,10
108	ARROZ INTEGRAL ORGÂNICO. CLASSE LONGO FINO. TIPO 1. PRODUTO NATURAL, QUE PASSA POR PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS, MANTENDO AS PROPRIEDADES ORIGINAIS DO GRÃO E CONSERVANDO TODAS AS VITAMINAS DE SEU INTERIOR. POSSUI ALTÍSSIMO VALOR NUTRITIVO. RICO EM FIBRAS. SEM COLESTEROL. É UM PRODUTO 100% NATURAL, ALTAMENTE NUTRITIVO, E COM MAIOR QUANTIDADE DE PROTEÍNAS, VITAMINAS E SAIS MINERAIS QUE O ARROZ COMUM. CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES, BOLORES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS) OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. LIVRE DE AVARIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS (COM COLORAÇÃO ES	KG	1.800	5,90	10.602,00
109	PERA ARGENTINA DE PRIMEIRA QUALIDADE.IMPORTADA. PESO MÉDIO ENTRE 150G E 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE	KG	1.000	8,70	8.730,00
110	LARANJA DO CEU (LARANJA LIMA) DE PRIMEIRA QUALIDADE.CALIBRE MÉDIO (DIÂMETRO EQUATORIAL) ENTRE 6,6 CM E 7,2 CM. PESO MÉDIO ENTRE 180G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA,	KG	1.250	2,90	3.650,00

	TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM				
111	FEIJÃO CARIOCA EM GRAOS.CLASSE CORES. TIPO 1. GRUPO I ANÃO. GRÃOS INTEIROS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES E INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA CONSUMO. LIVRE DE AVARIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS BROTADOS, CHOCHOS E IMATUROS, DANIFICADOS, DESCOLORIDOS OU MANCHADOS, DESPELICULADOS, PARTIDOS OU QUEBRADOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 1 KG DO PRO	KG	1.810	7,70	13.955,10
112	PAO TIPO BISNAGUINHA COM FORMULA SEM OS ALERGENICOS OVO E LEITE.O PÃO TIPO BISNAGUINHA DEVERÁ SER OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA, APRESENTANDO MIOLO ELÁSTICO E HOMOGÊNEO, COM POROS FINOS E CASCA FINA E MACIA. O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GLÚTEN, SAL, CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ESTEAROIL-2-LACTIL-LACTATO. CÁLCIO E MELHORADOR DE FARINHA: AZODICARBONAMIDA. CONTÉM GLÚ	PCT	410	5,50	2.238,60
113	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. TIPO 1. SEM FERMENTO. 100% INTEGRAL, RICA EM FIBRAS, VITAMINAS E SAIS MINERAIS QUE AJUDAM A PROMOVER BOA NUTRIÇÃO E AGREGAR BENEFÍCIOS À SAÚDE, MELHORANDO A QUALIDADE DE VIDA. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO CEREAL LIMPO COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 95% E COM TEOR MÁXIMO DE CINZA DE 1,750%. FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR LIGEIRAMENTE MARROM, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E	KG	350	3,60	1.267,00
114	FARINHA LACTEA SACHÊ. ORIGINAL. INSTANTÂNEA. ALTO VALOR NUTRITIVO. FONTE DE 11 VITAMINAS E FERRO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM	UN	185	36,30	6.708,10

	FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. APARÊNCIA: PRODUTO FORMADO POR PEQUENOS FLOCOS AMARELOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS, COM LACRE PROTETOR INTERNO ALUMINIZADO, OU EM SACHÊS. O RECIPIENTE DEVERÁ ESTAR FECHADO E NÃO PODE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES (CORROSÕES INTERNAS, FERRUGEM, PERFURAÇÕES E AMASSADOS), BEM COMO, QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGAN				
115	LEITE DESNATADO LONGA VIDA. LEITE DE VACA, DO TIPO "LONGA VIDA", HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO E ENVASADO, SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. INGREDIENTES: LEITE FLUIDO DESNATADO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E TRIFOSFATO DE SÓDIO ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVE CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ASSÉPTICA TETRA PAK OU SACHET. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO	L	120	2,70	328,80
116	LEITE SEMI DESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. ZERO LACTOSE. LEITE DE VACA, DO TIPO "LONGA VIDA", HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO E ENVASADO, SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. INGREDIENTES: LEITE FLUIDO SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE, ESTABILIZANTES MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E TRIFOSFATO DE SÓDIO ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVE CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ASSÉPTICA TETRA PAK OU SACHET. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, VALIDADE, QUANTIDADE DO P	L	1.200	3,20	3.864,00
117	BOMBONAS GALOES AGUA MINERAL NATURAL. NATURAL. POTÁVEL. SEM GÁS. ENVASADA EM GALÕES COM CAPACIDADE DE 20 LITROS, RESISTENTES A IMPACTOS, RECICLÁVEIS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO/ENVASE, DATA DE VALIDADE, DEVENDO CONSTAR NO RÓTULO O NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. OS LACRES E OS SELOS DE SEGURANÇA DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ABNT. NÃO SERÃO ACEITAS ÁGUAS POTÁVEIS DE MESA OU ÁGUAS MINERAIS PURIFICADAS ADICIONADAS DE SOLUÇÕES SALINAS ARTIFICIAIS, UMA VEZ QUE NÃO PREENCHEM OS REQUISITOS LEGAIS, PARA SE ENQUADRAR EM NA CLASSIFICAÇÃO DE MINERAIS.	UN	1.004	16,50	16.515,80
118	CAIXA ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL. PURO DE STEVIA. SEM LACTOSE. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. CONTÉM	UN	12	12,30	147,50

	EDULCORANTE NATURAL STEVIOSÍDEO. INGREDIENTES: EDULCORANTE NATURAL STEVIOSÍDEO, ANTI-UMECTANTE DIÓXIDO DE SILÍCIO E MALTODEXTRINA (VEÍCULO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS CONTENDO 50 ENVELOPES DE 1 G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA				
119	VIDROS GELEIA DE FRUTAS DIET. EM SABORES VARIADOS. PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: POLPA DE FRUTA; EDULCORANTES: SORBITOL, SSC (CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA E ESTEVOSÍDEO); GELIFICANTE: PECTINA CÍTRICA; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE VIDRO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA VIDRO DEVERÁ CONTER ENTRE 200G E 260G DO PRODUTO. VALIDADE M	UN	15	15,60	233,40
120	ACHOCOLATADO EM PÓ. INSTANTÂNEO. ASPECTO; PÓ FINO HOMOGÊNEO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE, PRÓPRIO. RICO EM VITAMINAS E MINERAIS. FONTE DE FERRO E CÁLCIO. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. JÁ VEM ADOÇADO. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM LATAS, POTES PLÁSTICOS (POLIPROPILENO LEITOSO) OU EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIPROPILENO LEITOSO) TIPO SACHET, TERMOSSOLDADAS, ATÓXICAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE	UN	7.915	3,80	29.760,40
121	FAROFA PRONTA FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA. INGREDIENTES: FARINHA DE MANDIOCA, ÓLEO VEGETAL, ALHO, SAL, COLORÍFICO, CEBOLA, PIMENTA VERMELHA, PIMENTA DO REINO PRETA, CEBOLINHA VERDE, AROMATIZANTE, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E ANTIOXIDANTE BHT. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ZERO GORDURA TRANS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ALUMINIZADAS, TERMOSSOLDADAS, ATÓXICAS E RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TE	KG	33	8,90	294,00

122	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL. 0% DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAMELO CARACTERÍSTICO (DOURADO), ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES/SABORES ESTRANHOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVE TER CONSISTÊNCIA/TEXTURA SATISFATÓRIA (CROCÂNCIA) E SABOR AGRADÁVEL. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR CARAC	PCT	4.735	4,60	21.828,40
123	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL. FONTE DE FIBRAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE AMÔNIO, PIROFOSFATO, ÁCIDO DE SÓDIO). PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAMELO CARACTERÍSTICO (DOURADO), ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES/SABORES ESTRANHOS. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVE TER CONSISTÊNCIA/TEXTURA SATISFATÓRIA (C	PCT	2.815	4,90	13.849,80
124	DOCE CREMOSO DE UVA. INGREDIENTES: POLPA DE UVA E AÇÚCAR. SEM CONSERVANTES. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS. DE CONSISTÊNCIA GELATINOSA, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM VIDROS DE 720G, COM LACRE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 18 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESSENTA)	VD	630	12,40	7.812,00
125	CEREAL INFANTIL SABOR MILHO. CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INSTANTÂNEO. A PARTIR DO 6º MÊS DE IDADE. NUTRI PROTECT. COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS E NUTRIENTES ESSENCIAIS. FÁCIL DIGESTIBILIDADE. RICO EM ZINCO. FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. NOVE VITAMINAS INCLUINDO A E C. INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM	KG	85	33,70	2.866,20

	GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. APARÊNCIA: PÓ HOMOGÊNEO DE COLORAÇÃO AMARELO-C				
126	CEREAL INFANTIL SABOR ARROZ E AVEIA. CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INSTANTÂNEO. A PARTIR DO 6º MÊS DE IDADE. NUTRI PROTECT. COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS E NUTRIENTES ESSENCIAIS. FÁCIL DIGESTIBILIDADE. RICO EM ZINCO. FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. NOVE VITAMINAS INCLUINDO A E C. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. ACONDICIONADO EM LATAS DE FOLHAS DE FLAN	KG	65	33,70	2.191,80
127	CEREAL INFANTIL SABOR ARROZ. CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INSTANTÂNEO. A PARTIR DO 6º MÊS DE IDADE. NUTRI PROTECT. COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS E NUTRIENTES ESSENCIAIS. FÁCIL DIGESTIBILIDADE. RICO EM ZINCO. FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. NOVE VITAMINAS INCLUINDO A E C. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. APARÊNCIA: PÓ HOMOGÊNEO DE COLORAÇÃO BRANCA. ACONDICIONADO EM LATAS DE FOLHAS	KG	8	33,70	269,80
128	CEREAL INFANTIL SABOR MULTICEREAIS. CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INSTANTÂNEO. A PARTIR DO 6º MÊS DE IDADE. NUTRI PROTECT. COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE PROBIÓTICO BIFIDUS E NUTRIENTES ESSENCIAIS. FÁCIL DIGESTIBILIDADE. RICO EM ZINCO. FERRO DE MELHOR ABSORÇÃO. NOVE VITAMINAS INCLUINDO A E C. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM	KG	70	33,70	2.360,40
129	FORMULA INFANTIL DE TRANSICAO 3. LEITE EM PÓ MODIFICADO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 10 MESES DE IDADE. FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, A BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS 0,8G/100ML (10%FOS E 90%GOS). CONTÉM ADEQUADA RELAÇÃO ÔMEGA 3 (ÁCIDO LINOLÊNICO): ÔMEGA 6 (ÁCIDO LINOLEICO), MAIS LCPUFAS (DHA E ARA) E O INCREMENTO DE VITAMINAS A E D, E OS MINERAIS ZINCO E CÁLCIO. INGREDIENTES: LEITE EM PÓ PARCIALMENTE DESNATADO, LACTOSE, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE COCO, ÓLEO DE GIRASSOL ALTAMENTE OLÉICO, ÓLEO DE GIRASSOL E ÓLEO DE PALMA), MALTODEXTRINA, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE, FIBRAS ALIMENTARES (GALACTOOLIGOSACARÍDEOS (GOS) E FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS (FOS)), CARBONA	LTA	100	44,80	4.483,00

130	FORMULA INFANTIL ANTI REFLUXO. ANTI-REGURGITAÇÃO E/OU REFLUXO-GASTRO-ESOFÁGICO. FÓRMULA INFANTIL COM ADIÇÃO DE ESPESSANTE, AMIDO PRÉ-GELATINIZADO OU GOMA JATAÍ, O QUE RESULTARÁ EM MAIOR VISCOSIDADE. INGREDIENTES: LACTOSE, LEITE DE VACA DESNATADO, AMIDO, OLEÍNA DE PALMA, SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA D, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA B12, BIOTINA), TAURINA, SAIS MINERAIS (IODETO DE POTÁSSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE ZINCO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPURE	LTA	40	45,50	1.819,60
131	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES SEMI ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA A BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DE LEITE. INDICADO PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/OU SOJA E RESTRIÇÃO DE LACTOSE, COM DISTÚRBIOS ABSORTIVOS OU OUTRAS CONDIÇÕES CLÍNICAS QUE REQUEREM UMA TERAPIA NUTRICIONAL COM DIETA OU FÓRMULA SEMI-ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA. COM ADIÇÃO DE LCPUFAS (DHA E ARA) E NUCLEOTÍDEOS. 100% DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DO LEITE DE BAIXO PESO MOLECULAR. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, PROTEÍNA HIDROLISADA DE SORO DO LEITE, TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA, ÓLEOS	LTA	30	135,50	4.066,20
132	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES SEM LACTOSE. INDICADA PARA LACTENTES MENORES DE UM ANO DE IDADE COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE. FÓRMULA ISENTA DE LACTOSE, CONTENDO VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS NECESSÁRIOS AO BOM DESENVOLVIMENTO E CRESCIMENTO. CONTÉM NUCLEOTÍDEOS E LCPUFAS (DHA E ARA). INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS, CASEINATO, CITRATO DE SÓDIO, CITRATO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE CÁLCIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, HÍDROGENO FOSFATO DE POTÁSSIO, CARBONATO DE CÁLCIO, ÓLEO DE PEIXE, CLORETO DE COLINA, L-CISTEÍNA, VITAMINA C, TAURINA, L-TRÍPTOFANO, INOSITOL, SULFATO FERROSO, VITAMINA E, SULFATO DE ZINCO, URIDINA, CITIDINA, L-CARNITINA, ADENOSINA, INOSINA, NIACINA, D-PANTOTENATO DE CA	LTA	40	46,20	1.846,00
133	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE SOJA 1. INDICADO PARA LACTENTES DESDE O NASCIMENTO ATÉ OS 6 MESES COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU EM SITUAÇÕES NAS QUAIS FOR INDICADO RETIRAR O LEITE DE VACA DA DIETA. FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA ENRIQUECIDA COM FERRO E ADICIONADA DE L-METIONINA. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E PROTEÍNAS LÁCTEAS. INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ÓLEOS DE PALMA, GIRASSOL, CANOLA E COCO; CARBONATO DE CÁLCIO, CLORETO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE MAGNÉSIO, DIBÁSICO, CITRATO DE POTÁSSIO., FOSFATO TRICALCICO, VITAMINA C, CLORETO DE COLINA, L-TRÍPTOFANO, TAURINA, CLORETO DE SÓDIO, L-METIONINA, INOSITOL, SULFATOS FERROSOS E DE ZINCO,	LTA	20	44,40	887,60
134	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO A BASE DE SOJA 2. INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE	LTA	15	42,30	634,50

	IDADE COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU EM SITUAÇÕES NAS QUAIS FOR INDICADO RETIRAR O LEITE DE VACA DA DIETA. FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA ENRIQUECIDA COM FERRO E ADICIONADA DE L-METIONINA. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E PROTEÍNAS LÁCTEAS. INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, ÓLEOS VEGETAIS (ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE COCO, ÓLEO DE GIRASSOL), PROTEÍNA DE SOJA, FOSFATO TRICÁLCICO, CLORETO DE POTÁSSIO, CARBONATO DE CÁLCIO, CITRATO TRIPOTÁSSICO, CITRATO TRISSÓDICO, HIDROGÊNIO FOSFATO DE MAGNÉSIO, CLORETO DE COLINA, MAGNÉSIO, VITAMINA C, TAURINA, INOSITOL, SULFATO FERROSO, VITAM				
135	FEIJÃO EM GRÃO. CLASSE PRETO. TIPO 1. GRUPO 1 COMUM. GRÃOS INTEIROS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE SUJIDADES E INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA CONSUMO. LIVRE DE AVARIAS EM EXCESSO COMO GRÃOS BROTADOS, CHOCHOS E IMATUROS, DANIFICADOS, DESCOLORIDOS OU MANCHADOS, DESPELICULADOS, PARTIDOS OU QUEBRADOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 1 KG DO PRODUTO	KG	7.430	5,50	40.567,80
136	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. PARA BOLO. PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE PÓ FINO DE COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM AUSÊNCIA DE QUALQUER CARACTERÍSTICA QUE NÃO SEJA INERENTE AO PRODUTO. ISENTO DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM LAT	LTA	380	6,10	2.318,00
137	MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ COM OVOS SEM GLUTEN TIPO PARAFUSO. LIVRE DE GLÚTEN. 0% GORDURA TRANS. ENRIQUECIDO COM OVOS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, EMULSIFICANTE E471, CÚRCUMA, URUCUM E OVOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES	KG	5	9,40	46,80

138	MASSA ALIMENTICIA DE SEMOLA COM OVOS TIPO ALFABETO OU LETRINHA.INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA	KG	2.205	7,70	16.934,40
139	MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO CABELO DE ANJO.INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQ	KG	900	7,90	7.065,00
140	MASSA ALIMENTICIA DE SEMOLA COM OVOS TIPO CARAMUJINHO OU CONCHINHA. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLAD	KG	1.505	7,00	10.504,90
141	MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO GRAVATINHA. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES	KG	2.535	7,10	17.973,20

	NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO				
142	MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS.TRICOLORE (COLORIDA). COLORAÇÃO MISTA: AMARELADA, AVERMELHADA E ESVERDEADA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, BETERRABA DESIDRATADA, TOMATE DESIDRATADO, ESPINAFRE DESIDRATADO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNC	KG	1.425	7,50	10.701,80
143	MASSA ALIMENTICIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO TORTILHONE.SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE	KG	1.725	6,30	10.884,80
144	MASSA ALIMENTICIA INTEGRAL TIPO PARAFUSO TORNILHO OU FUSILHI.FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA INS100I E URUCUM INS160B. FONTE DE FIBRAS. SEM COLESTEROL. BAIXO TEOR DE GORDURAS TOTAIS. CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS/PARASITAS (COMO CARUNCHOS, TRAÇAS E LARVAS), BOLORES OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	KG	1.420	7,30	10.380,20
145	MILHO PARA PIPOCA.GRUPO DURO. CLASSE AMARELO. TIPO 1. GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS. NATURALMENTE RICO EM PROTEÍNAS E FIBRAS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE	KG	610	6,30	3.855,20

	MINIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA				
146	OLEO DE SOJA REFINADO.PRODUTO OBTIDO POR PRENSAGEM MECÂNICA E/OU EXTRAÇÃO POR SOLVENTE, DOS GRÃOS DE SOJA, ISENTO DE MISTURAS DE OUTROS ÓLEOS, GORDURAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. INGREDIENTES: ÓLEO DE SOJA REFINADO E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO. RICO EM VITAMINA E. 0% GORDURA TRANS. SEM COLESTEROL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. APARÊNCIA LÍMPIDA E ISENTO DE SEDIMENTOS. PONTO DE FUMAÇA 230°C. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PLÁSTICA PET COM PROTEÇÃO ANTI UV OU LATA DE FOLHAS DE FLANDRES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PR	UN	6.570	3,70	23.980,50
147	CALDO DE GALINHA.MISTURA PARA CALDO SABOR GALINHA, SUAVE E EQUILBRADA, CONTENDO 06 TABLETES CADA, NÃO INTERFERE NO SABOR ORIGINAL DAS PREPARAÇÕES, DE FÁCIL DILUIÇÃO, PODE SER USADO PARA TEMPERAR OU COMO BASE PARA CALDOS E SOPAS. INGREDIENTES: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, CARNE DE GALINHA, CÚRCUMA, CEBOLA, ALHO, SÁLSA, PIMENTA DO REINO BRANCA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATODISSÓDICO, AROMATIZANTES E CORANTE CARAMELO. VALIDADE DE 12 MESES.	PCT	250	4,90	1.227,50
148	SARDINHA EM OLEO COMESTIVEL.NATURALMENTE ÔMEGA 3. INGREDIENTES: SARDINHAS, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUÇO), ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM CONSERVANTES. ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACONDICIONADA EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES REVESTIDAS INTERNAMENTE COM VERNIZ SANITÁRIO. EMBALAGEM ABRE FÁCIL. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO DE CADA LATA: 125G. PESO DRENADO DE CADA LAT	LTA	1.460	3,70	5.343,60
149	SUCO DE UVA BORDO INTEGRAL.NATURAL. PRODUTO SAUDÁVEL, NUTRITIVO E 100% NATURAL, QUE MANTÉM AS VITAMINAS E PROPRIEDADES NATURAIS DA FRUTA. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. NÃO FERVIDO. NÃO CONCENTRADO. INGREDIENTES: 100% UVA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. POR SE TRATAR DE PRODUTO NATURAL PODERÁ OCORRER PRESENÇA DE PEQUENOS CRISTAIS PRECIPITADOS NO FUNDO DA GARRAFA. NÃO DEVE APRESENTAR BOLHAS, ABAULAMENTO NA TAMPA DO ENVASE E SABOR QUE INDIQUEM FERMENTAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM	L	8.310	12,00	99.803,10

150	LIMAO TAITI.CALIBRE MÉDIO (DIÂMETRO EQUATORIAL) ENTRE CM. PESO MÉDIO ENTRE 60G A 70G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRO, BEM DESENVOLVIDO, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIROS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO RACHADURAS, CORTES, PERFURAÇÕES COM EXPOSIÇÃO DE POLPA), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOEN	KG	760	4,40	3.321,20
151	MAÇA GALA OU FUGI CATEGORIA 1.PODENDO ADMITIR ATÉ 2 (DOIS) DEFEITOS POR FRUTA, DE INTENSIDADE ENQUADRADA COMO CATEGORIA 1. COM CALIBRE ENTRE 100 A 120. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS	KG	8.570	4,60	39.764,80
152	MAÇA ARGENTINA DE PRIMEIRA QUALIDADE. IMPORTADA. PODENDO ADMITIR ATÉ 2 (DOIS) DEFEITOS POR FRUTA, DE INTENSIDADE ENQUADRADA COMO CATEGORIA 1. COM CALIBRE ENTRE 100 A 120. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE: INTEIRA, BEM DESENVOLVIDA, TURGESCENTE (FIRME), COM COLORAÇÃO UNIFORME TÍPICA DA VARIEDADE, SUPERFÍCIE LISA. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO, OU SEJA, NEM VERDE E NEM APODRECIDA). DEVERÃO ESTAR INTEIRAS E LIMPAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE	KG	1.000	8,30	8.260,00
153	MOLHOS TEMPERO VERDE/CHEIRO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE.CONTENDO: CEBOLINHA, SALSA, SÁLVIA. PESO MÉDIO ENTRE 150G A 200G CADA MOLHO/MAÇO. AS FOLHAS DEVEM ESTAR COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, COM EXCELENTE GRAU DE HIDRATAÇÃO, VIÇOSAS E COM OS TALOS FIRMES. COLORAÇÃO UNIFORME VERDE, BRILHANTE. TAMANHO UNIFORME. COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO (NO PONTO DE CONSUMO). DEVERÃO ESTAR INTEIROS, BEM DESENVOLVIDOS E LIMPOS. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (COMO FOLHAS	KG	12.110	2,00	24.098,90

	RASGADAS OU AMASSADAS), DANOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS QUE				
154	PAO DE FORMA INTEGRAL PARA SANDUICHE.PRODUTO PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E OU FIBRA DE TRIGO E OU FARELO DE TRIGO. PREPARADO, NO MÍNIMO, COM 50% DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SENDO-LHE PROIBIDO O EMPREGO DE CARAMELO. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA.	PCT	4.015	3,50	14.132,80
155	PÃO FRANCÊS DE PRIMEIRA QUALIDADE.DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUZIDOS NA DATA DA ENTREGA. PESO MÉDIO DE 50G CADA UNIDADE. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: MASSA COZIDA: O PÃO DEVE APRESENTAR CROSTA/CASCA FINA E MACIA	UN	2.520	8,00	20.109,60
156	CARNE BOVINA DE SEGUNDA DESOSSADA TIPO PALETA OU ACÉM/AGULHA.CORTE TIPO CUBOS. RESFRIADA. EMBALADA A VÁCUO. PORCIONADA EM PEDACOS DE APROXIMADAMENTE 50G. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETA	KG	4.035	22,90	92.522,60
157	UNIDADES BEBIDA DE SOJA COM SUCO DE FRUTAS. EM EMBALAGEM INDIVIDUAL. SABORES VARIADOS. SOJA + CÁLCIO. 0% LACTOSE, 0% COLESTEROL, POR SER UM ALIMENTO COM SOJA, 0% CONSERVANTES, 0% GORDURA SATURADA, MENOS AÇÚCARES. POSSUI VITAMINAS B2, B3, B6, B12, C E O MINERAL ZINCO PARA UMA ALIMENTAÇÃO NUTRITIVA E BALANCEADA. INGREDIENTES: ÁGUA, GRÃOS DE SOJA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, SUCO DE FRUTA CONCENTRADO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, VITAMINAS C, B3, B6, B2 E B12, MINERAL ZINCO, ESTABILIZANTES PECTINA E GOMA GUAR, CORANTES ANTOCIANINAS,	UN	600	2,10	1.254,00

	ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTES, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO MÁLICO E EDULCORANTE SUCRALOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.				
158	LITROS LEITE INTEGRAL LONGA VIDA. LEITE DE VACA, DO TIPO "LONGA VIDA", HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO E ENVASADO, SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. INGREDIENTES: LEITE FLUIDO INTEGRAL, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E TRIFOSFATO DE SÓDIO ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVE CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS.	L	93.820	2,60	247.684,80
159	KG AÇÚCAR MASCAVO. APRESENTAÇÃO: PÓ FINO DE COR MARROM ESCURO. ISENTO DE ADITIVOS OU CONSERVANTES. SABOR DOCE CARACTERÍSTICO; ODOR CARACTERÍSTICO, SEM ODOR DESAGRADÁVEL; AROMA CARACTERÍSTICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE.	KG	224	11,50	2.564,80
160	KG CACAU EM PÓ. 100% CACAU. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNEM IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ACONDICIONADO EM CAIXAS RESISTENTES, COM EMBALAGEM PLÁSTICA INTERNA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM PODERÁ CONTER ENTRE 150G E 200G DO PRODUTO.	KG	15	72,80	1.092,60
161	CAIXAS PÓ PARA PUDIM DIET. EM SABORES VARIADOS. PARA DIETAS DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. FONTE DE 3 VITAMINAS E 2 MINERAIS. INGREDIENTES: AMIDO, SAL, MALTODEXTRINA, VITAMINA C, ZINCO, VITAMINA A, SELÊNIO, VITAMINA D, AROMATIZANTE, EDULCORANTES CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA E ASPARTAME, ESPESSANTE GOMA CARRAGENA E CORANTES TARTRAZINA E AMARELO CREPÚSCULO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	CX	25	3,00	74,80
162	BANDEJAS ALIMENTO COM SOJA SABOR IOGURTE COM SABOR FRUTAS VERMELHAS OU PÊSSEGO. IOGURTE DE SOJA COM PEDAÇOS DE FRUTAS (MORANGO E FRAMBOESA OU PÊSSEGO). CREMOSO. CONTÉM AROMATIZANTES SINTÉTICOS IDÊNTICOS AOS NATURAIS. 0% LACTOSE.	UN	300	5,80	1.728,00
163	UNIDADES DE IOGURTE COM POLPA DE FRUTA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. SABORES VARIADOS. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO E/OU LEITE RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE FRUTA (FRUTA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, ÁGUA, ESTABILIZANTE AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DA FRUTA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE IDÊNTICO AO NATURAL BETACAROTENO), AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ESTABILIZANTE (AMIDO MODIFICADO E GELATINA), AMIDO MODIFICADO, ENZIMA LACTASE E CULTURA MICROBIANA.	UN	400	2,70	1.064,00
164	VIDROS DOCE CREMOSO DE UVA. INGREDIENTES: POLPA DE UVA E AÇÚCAR. SEM CONSERVANTES. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS	UN	126	71,00	8.946,00

	SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS. DE CONSISTÊNCIA GELATINOSA, APRESENTANDO COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM REGISTRO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.				
165	VIDROS DOCE CREMOSO DE FIGO. INGREDIENTES: POLPA DE FIGO E AÇÚCAR. SEM CONSERVANTES. TEXTURA HOMOGÊNEA. PASTA COMPACTA. PRODUZIDO DE FRUTAS SELECIONADAS, SÃS E LIMPAS.	UN	600	13,40	8.040,00
166	LATAS FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2. LEITE EM PÓ MODIFICADO PARA LACTENTES. FÓRMULA DE SEGUIMENTO COM FERRO, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS, PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES DE IDADE. CONTRIBUI NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO. CONTÉM UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GOS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L, PROPORCIONANDO: FEZES MAIS MACIAS, AUMENTO DO NÚMERO DE EVACUAÇÕES, EFEITO BIFIDOGÊNICO, MAIOR SEGURANÇA PELA QUANTIDADE ADEQUADA DE 4GR/L, QUE REDUZ O RISCO DE DIARRÉIA. POSSUI UM MIX DE GORDURAS QUE INCLUI ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, ALÉM DE VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: LACTOSE, SORO DE LEITE, OLÉINA DE PALMA, LEITE DESNATADO, ÓLEO DE PALMA, GALACTO-OLIGOSSAC	UN	240	43,60	10.468,80
167	LATAS FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DO SORO DO LEITE.COM LACTOSE. ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/OU DE SOJA, SEM QUADRO DIARRÉICO. FÓRMULA HIPOALERGÊNICA À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA (85% DE PEPTÍDEOS E 15% AMINOÁCIDOS LIVRES), COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, ÁCIDOS GRAXOS POLI-INSATURADOS DE CADEIA LONGA LCPUFAS (DHA E ARA) E NUCLEOTÍDEOS. ISENTOS DE SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. INGREDIENTES: PROTEÍNA HIDROLISADA DO SORO DE LEITE, MALTODEXTRINA, OLEOS VEGETAIS (PALMA, CANOLA, COCO, GIRASSOL), GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS (GOS), FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS (FOS),	UN	30	99,30	2.979,60
168	CESTAS BÁSICAS MODELO ECONÔMICA.05) AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL 1KG (05) ARROZ BRANCO POLIDO. 1 KG . (01) BISCOITO AMANTEIGADO DOCE SORTIDO, 400G. (02) CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL. 500G.(01) DOCE DE FRUTA CREMOSO. (01) EXTRATO DE TOMATE 350G. (02) FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA. 1KG. (05) FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. 1KG (02) FEIJÃO PRETO EM GRÃO PRETO 1 KG (05)LITROS LEITE INTEGRAL LONGA VIDA UHT. (05) MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA COM OVOS TIPO "MACARRÃO". (03)LATAS DE ÓLEO DE SOJA REFINADO. (02) SAL MOÍDO E IODADO. (01) BISCOITO SALGADO TIPO "ÁGUA E SAL" 400G	UN	2.400	139,40	334.512,00
169	LATAS DE LEITE EM PÓ SEM LACTOSE. COMPOSTO LÁCTEO EM PÓ SEM LACTOSE. APRESENTAÇÃO: EM PÓ. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. FORTIFICADO COM FERRO, ZINCO E VITAMINAS A, C E D. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO. ACONDICIONADA EM LATAS DE FOLHAS DE FLANDRES CILÍNDRICAS, COM LACRE PROTETOR INTERNO ALUMINIZADO. PESO LÍQUIDO: CADA LATA CONTÉM 380G	LTA	120	18,30	2.191,20

	DO PRODUTO. RENDIMENTO: 380 G = 2,9 LITROS (14 COPOS). VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUAREN				
170	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE. 0% GORDURA TRANS. FONTE DE FIBRAS. COM AÇÚCAR MASCAVO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR MASCAVO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL E AROMATIZANTES, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA, TRIGO E PODE CONTER AVEIA, CENTEIO E CEVADA. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAME	PCT	300	6,60	1.989,00
171	FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL A BASE DE PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ.FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTE E DE SEGUIMENTO E/OU CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE A BASE DE PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ. NUTRIÇÃO COMPLETA PARA O TRATAMENTO DA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV). PERFIL COMPLETO DE AMINÓÁCIDOS E TAURINA. ENRIQUECIDA COM NUCLEOTÍDEOS. LIVRE DE ÁCIDO FÍTICO. MELHOR PALATABILIDADE EM COMPARAÇÃO COM FÓRMULAS HIDROLISADAS DE LEITE DE VACA. LIVRE DE CONTAMINANTES. NÃO CONTÉM LACTOSE. REMISSÃO DOS SINTOMAS DA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. ADEQUADO CRESCIMENTO PONDEROESTATURAL. BEM TOLERADO POR MAIS DE 90% DO	LTA	15	126,50	1.897,20
172	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. MÉDIA.PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. PODE CONTER TRAÇOS DE AVEIA, TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AMÊNDOA, AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AVELÃ, MACADÂMIA, NOZ, PECÃ, PISTACHE, PINOLI E CASTANHAS. RICA EM FIBRAS. RICA EM PROTEÍNAS. RICA EM FERRO. SOJA NÃO TRANSGÊNICA. FÁCIL PREPARO. OPÇÃO SAUDÁVEL NO PREPARO DE QUIBES, ALMÔNDÉGAS, SOPAS, MOLHOS E PATÊS. PODE SER CONSUMIDA CRUA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO D	KG	600	30,50	18.270,00
173	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA COM NO MÁXIMO 8% DE GORDURA E 4% DE APONEVROSES. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO OU NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO	KG	6.670	17,30	115.124,20

	DE INSPEÇÃO DO CISPOA OU SIF; IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO L				
174	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO, TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE, CORTADA TIPO ISCAS.RESFRIADA. EMBALADA A VÁCUO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETARIA ESTADUAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO	KG	3.900	26,60	103.740,00
175	CARNE MOIDA CONGELADA DE FRANGO.SEM OSSO, SEM PELE. SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO	KG	6.500	14,70	95.290,00
176	PEITO DE AVE (FRANGO/PERU/CHESTER) COZIDO E DEFUMADO FATIADO. FONTE DE PROTEÍNA. BAIXO TEOR DE GORDURA. INGREDIENTES: PEITO DE AVE, ÁGUA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, FÉCULA, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), AROMATIZANTE: AROMAS NATURAIS (COM PIMENTA E AIPO), CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE: CARMIM DE COCHONILA, (INS 120). NÃO CONTÉM GLÚTEN. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO,	KG	660	29,90	19.747,20
177	BANHA DE PORCO REFINADA, PCT 1KG	KG	200	11,00	2.190,00
178	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA INTEGRAL	PCT	10	5,00	50,40
179	UNIDADES IOGURTE NATURAL. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, DERIVADOS DE LEITE E CEVADA. NÃO DEVE CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM POTES PLÁSTICOS. A EMBALAGEM	UN	880	2,60	2.279,20

	DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 170G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DA				
180	PACOTES BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA LEITE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, FUBÁ DE MIHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, SORO DE LEITE EM PÓ, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA, LEITE. PODE CONTER OVOS, AVEIA, AVELÃS E CEVADA. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE MASSA COZIDA/ASSADA; COR CARAMELO CARACTERÍSTICO (DOURADO), ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODORES/SABORES ESTRANHO	PCT	1.125	4,20	4.713,80
181	UNIDADES MANJERICÃO DESIDRATADO. CONDIMENTO DESIDRATADO. AROMÁTICO. DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU POTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 7G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E C	UN	120	2,00	237,60
182	PACOTES CÔCO RALADO SECO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM COLESTEROL. INGREDIENTES: CÔCO RALADO DESIDRATADO E CONSERVADOR INS 223. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 100G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	PCT	170	3,40	584,80
183	KG TRIGO PARA KIBE. PRÓPRIO GRÃO DO TRIGO INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO. SABOR ESPECIAL. RICO EM FIBRAS, VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: TRIGO PARA KIBE. CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE,	KG	310	8,50	2.631,90

	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÃO DEVE ESTAR VIOLADA. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA.				
184	KG RICOTA FRESCA. BAIXO TEOR DE GORDURA, RICO EM ALBUMINA DE ALTA DIGESTIBILIDADE. SABOR SUAVE E TEXTURA SECA E FRAGMENTÁRIA. UTILIZADA COMO RECHEIO NA CULINÁRIA SALGADA E DOCE, BEM COMO PARA COMPOR PASTAS DE QUEIJOS NATURAIS OU COM SABORES E INGREDIENTES AGREGADOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE, LEITE PASTEURIZADO DESNATADO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CO	KG	160	25,20	4.038,40
185	CARNE SUÍNA (LOMBO)	KG	300	18,90	5.658,00
186	PÓ PARA PREPARO DE SUCO SABORES LARANJA, UVA E ABACAXI. ACONDICIONADOS EM PACOTES DE 1 KG.	PCT	300	9,70	2.913,00
187	TEMPERO PRONTO (ALHO E SAL), ACONDICIONADO EM FRASCOS DE 300G.	UN	300	5,30	1.575,00
188	BISCOITO ISENTO DE LEITE DE VACA. TIPO COOKIES OU ROSQUINHAS. EM SABORES VARIADOS COMO CÔCO; AVEIA E MEL; LIMÃO; LARANJA; SETE GRÃOS; MAÇÃ E BANANA. PRODUZIDOS COM FARINHA INTEGRAL, QUE PRESERVA OS NUTRIENTES DO TRIGO E MANTÉM A INTEGRIDADE DO SABOR. NÃO POSSUEM ADIÇÃO DE LEITE, OVOS E DERIVADOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ORGÂNICA FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MELADO DE CANA ORGÂNICO, AÇÚCAR MASCADO E DEMERARA ORGÂNICOS, GORDURA DE PALMA ORGÂNICA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, FERMENTOS BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO E AROMAS NATURAIS. CONTÉM GLÚTEN. PESO LÍQUIDO: CADA PACOTE CONTÉM 150G DO PRODUTO. VAL	PCT	250	6,40	1.590,00
189	IOGURTE ZERO AÇÚCAR. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE RECONSTITUÍDO DESNATADO, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, POLPA DE FRUTA, VITAMINAS, CORANTE NATURAL, EDULCORANTES ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO E ASPARTAME, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE FRUTA E ESPESANTE GOMA GUAR), SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTOS LÁCTEOS E MISTURA DE ESTABILIZANTES (PECTINA E AGAR). CONTEM FENILALANINA. ZERO GORDURA. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES. ALERGÊNICOS:CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER TRIGO E SOJA. CONTÉM GLÚTEN. PESO LÍQUIDO: CADA EMBALAGEM CONTÉM 170G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE)	UN	460	2,80	1.301,80
190	CARNE BOVINA DE SEGUNDA DESOSSADA TIPO PALETA. RESFRIADA. EMBALADA A VÁCUO. PORCIONADA EM	KG	4.000	26,00	103.960,00

	<p>PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 3KG POR PACOTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES DA PROCEDÊNCIA COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO/FABRICANTE, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NA SECRETA</p>				
--	--	--	--	--	--

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº . /2019 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº /2019 CONCORRÊNCIA PÚBLICA PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 06/2019

Aos dias do mês de do ano dois mil e dezenove, nas dependências do Setor de Licitações, da Prefeitura Municipal de Vacaria/RS, situado na Rua Ramiro Barcelos, nº 915, Centro, de um lado o **Município de Vacaria/RS**, CNPJ 87.866.745/0001-16, neste ato representado pelo Sr. Prefeito Municipal **AMADEU DE ALMEIDA BOEIRA**, brasileiro, casado, residente e domiciliado neste Município doravante designado **GERENCIADOR DA ATA** de Registro de Preços, e, de outro, a empresa, CNPJ nº..... com sede na nº, bairro, cidade....., telefone, representada por, CPF nº, brasileiro, vencedora da concorrência pública para registro de preços para fornecimento de pneus, câmaras e protetores supra referido, doravante denominada **DETENTORA** da ata de registro de preços, resolvem firmar o presente instrumento, objetivando registrar os preços dos objetos do referido edital, com base na Lei 8.666/93, Lei 10.520/02 e Decreto Municipal nº 169/2011, mediante as condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Constituem objeto deste compromisso o registro de preços, para fornecimento pela DETENTORA da ata, ao Município de Vacaria/RS, dos produtos/serviços que tiveram o menor preço ofertado descritos no anexo I do edital (objeto/modelo para confecção da proposta), que fazem parte integrante desta ata;

1.2. Os itens que a referida DETENTORA da Ata obteve classificação, após a devida homologação e publicação pelo Sr. Prefeito Municipal foram:

- 1.2.1 – Para o item 01, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.2 – Para o item 02, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.3 – Para o item 03, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.4 – Para o item 04, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.5 – Para o item 05, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;
- 1.2.6 – Para o item 06, valor unitário de R\$ _____, total de R\$ _____;

CLÁUSULA SEGUNDA - PROCEDIMENTO

2.1. Homologado o resultado da licitação, assinada esta Ata de Registro de Preços e efetuada a publicação do respectivo extrato, caberá ao Setor de Licitações, oportunamente, contratar com o licitante vencedor/fornecedor através de nota de empenho ou mediante uma das formas hábeis disciplinadas no Artigo 62 da Lei 8.666/93, durante o período da vigência da ata e nas condições do edital.

2.2 A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.

2.3. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante vencedor/fornecedor não poderá alegar indisponibilidade do objeto desta licitação, sob pena de lhe serem aplicadas as penalidades previstas na cláusula sétima.

2.4 A classificação será mantida durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a partir da data de sua publicação, exceto se houver exclusão do Sistema de Registro de Preços a título de penalidade administrativa.

2.5. Compete ao Órgão Gerenciador administrar, acompanhar e fiscalizar a perfeita execução da presente Ata;

2.6 A contratada deverá, obrigatoriamente, fornecer um número de Fax ou endereço de e-mail para receber as comunicações oficiais, onde deverão constar na parte externa dos envelopes da documentação e das propostas, obrigando-se em manter, ao menos, um dos meios de comunicação operantes, sob sua inteira responsabilidade, mantendo-os atualizados, durante o período de vigência do contrato, telefone, fac-símile e endereço, comunicando ao Setor diretamente ligado ao objeto da licitação, qualquer alteração de dados. Caso ocorra dificuldade por parte da administração, em comunicar-se com a vencedora, as atas serão publicadas no site oficial do município, cujo endereço eletrônico é www.vacaria.rs.gov.br link licitações, ou no diário oficial do estado e jornal do comércio, o qual é o utilizado como jornal de grande circulação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REAJUSTE DE PREÇO

3.1. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

3.2. Não haverá reajuste de preços quando as aquisições/serviços não derivarem de contratos firmados que ultrapassem o período de um ano da apresentação da proposta.

3.3 O preço a ser pago à detentora da ata será o vigente na data do registro de fornecimento, independentemente da data de entrega do material;

3.4 O preço registrado poderá ser adequado pelo Setor de Licitações em função da dinâmica do mercado, com elevação ou redução de seu respectivo valor, obedecendo à seguinte metodologia:

3.5 Independentemente de solicitação da detentora, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador convocar a detentora para estabelecer o novo valor;

3.6 O preço registrado poderá ser majorado, mediante solicitação da detentora, desde que seu pedido, obrigatoriamente, tenha sido feito antes da solicitação de aquisição de material e/ou realização de serviço pelo órgão gerenciador (emissão de empenho/contrato), acompanhado de documentos que comprovem a variação de preços do mercado, tais como tabelas de fabricantes, notas fiscais de aquisição do produto acabado ou de matérias-primas, notas fiscais de compra (anteriores e atuais), reportagens, demonstração de aumento dos insumos, comprovação de aumento de impostos etc., (vide item 3.14 e seguintes);

3.7 O Órgão Gerenciador poderá decidir sobre o realinhamento dos preços ou cancelamento do preço registrado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no Processo.

3.8 O requerimento de revisão de preço não incidirá sobre as Ordens de Fornecimento/Serviço já emitidas (empenhos efetuados), antes da data de seu protocolo de pedido de realinhamento junto ao Município.

3.9. Durante o período de análise do pedido de revisão de preço, o licitante será obrigado a efetuar as entregas/serviços relativos às Ordens de Fornecimento/Serviço (empenhos) já emitidos, cumprindo os prazos, condições e valores estipulados na Ata de Registro de Preços, sob pena de aplicação das sanções previstas neste edital, (vide item 15).

3.10. No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o Órgão Gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar por: I – Negar o pedido por falta de comprovação do desequilíbrio; II – Aceitar o novo valor, caso justificável e economicamente viável, negociando-o, podendo, ou não, reclassificá-lo na ordem dos participantes; ou III – Convocar a empresa remanescente de valor inferior ao realinhado, tornando-a vencedora; ou IV – Cancelar o registro do item, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades;

3.11. Na ocorrência do preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Setor de Licitações notificará o fornecedor, com o primeiro menor preço registrado para o item, visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao do mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações;

3.12. Dando-se por infrutífera a negociação de redução dos preços, a Administração formalmente desonerará o fornecedor em relação ao item e cancelará o seu Registro;

3.13. Simultaneamente, procederá a convocação dos demais fornecedores registrados, respeitada a ordem de classificação visando estabelecer igual oportunidade de negociação;

3.14. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, e o fornecedor, não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido, poderá, mediante requerimento devidamente instruído, pedir realinhamento de preços ou o cancelamento de seu Registro.

3.14.1. A comprovação, para efeitos de Realinhamento de Preços ou do pedido de Cancelamento do Registro, deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante a juntada de planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição do produto acabado ou de matérias-primas, de transporte, encargos, falência e/ou concordata, término de produção do fabricante etc., alusivas à data da apresentação da Proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

3.14.2. O Realinhamento será precedido de pesquisa prévia no mercado fornecedor, Banco de Dados, Índices ou Tabelas Oficiais e/ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de graduar a justa remuneração do serviço ou fornecimento e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido;

3.14.3. Frustrada a negociação da manutenção do preço originalmente oferecido, o Órgão Gerenciador poderá:

3.14.3.1. Liberar o Detentor da Ata do compromisso assumido, sem aplicação das penalidades previstas neste edital, desde que confirmado a verdade dos motivos e

comprovantes apresentados e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento/serviço/empenho;

3.14.3.2. Convocar os demais detentores da ata visando igual oportunidade de negociação;

3.15. Não havendo êxito nas negociações para definição de novo preço ou as licitantes não aceitarem o preço máximo a ser pago pela Administração, o Órgão Gerenciador revogará o item da Ata de Registro de Preços ou a Ata, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

3.16. Definido o preço máximo a ser pago pela Administração, de acordo com sua conveniência e vantagem, o novo preço deverá ser consignado através de apostilamento, ou melhor, aditamento Ata de Registro de Preço, ao qual estarão as empresas vinculadas.

3.17. A Ata de Registro de Preço será cancelada, automaticamente, por decurso do prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do Órgão Gerenciador nas hipóteses do item 7.4.

3.18. Na ocorrência de cancelamento de Registro de Preço para o item, poderá o Órgão Gerenciador proceder à nova Licitação para a aquisição do material, sem que caiba direito de recurso.

3.19. O Órgão Gerenciador se reserva no direito de aumentar ou diminuir, na Ata de Registro de Preços, as quantidades totais estimadas dos itens registrados, sem qualquer modificação nos preços unitários ou das demais cláusulas e condições, mediante emissão de termo aditivo, na forma da Lei.

3.20. As regras acerca da repactuação, quando for o caso, serão estabelecidas no Termo de Contrato, para serviços contínuos, após um ano da vigência dos contratos.

3.21. Os preços registrados serão verificados e publicados, quando necessário, trimestralmente na imprensa oficial do Município, para conhecimento público e orientação da Administração, verificando se os mesmos estão compatíveis com a dinâmica do mercado, devendo constar da publicação: as empresas melhores classificadas, o prazo de validade do registro e eventuais reajustes e prorrogações.

CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇO

4.1 O prazo de vigência da presente ata de registro de preços é de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES RECEBIMENTO, PRAZO DE ENTREGA, LOCAIS DE ENTREGA E DAS ESTIMATIVAS DE FORNECIMENTO

5.1 Para o recebimento do produto/material, objeto desta licitação, o município designa o (s) Secretário (s) Municipal (ais), Chefe (s) de Departamento, responsável (is) pelo (s) pedido (s) ou outro (s) expressamente designado (s) por ele (s), que fará (ão) o (s) recebimento (s) nos termos do artigo 73, inciso II (inciso I para serviços), alíneas "a" e "b", da Lei n.º 8.666/93, da seguinte forma:

Parágrafo Único: se o material não atender às especificações solicitadas, caso não seja resolvido à troca ou substituição pelo requisitado no edital, pelo mesmo prazo da entrega, serão aplicadas as sanções previstas no edital e nesta ata.

5.2 Por tratar-se de um registro de preços com pedidos de pronta entrega, **a entrega dos produtos/materiais deverá ser de no máximo 05 (CINCO) dias úteis**, após o recebimento do empenho e/ou da data de assinatura da Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente), nos locais designados nos mesmos, **em horário de expediente**, na forma dos itens 1.2.1 ao 1.2.12 do edital, sob pena de aplicação das penalidades do edital. Os possíveis locais de entrega são os seguintes:

- a) Rua Ramiro Barcelos, nº 915, bairro Centro:
Gabinete do Prefeito (54 3231 6421); Secretaria Geral de Governo (54 3232 6407); Secretaria de Gestão e Finanças (54 3231 6403); Secretaria Municipal de Planejamento e Urbanismo (54 3231 6420), Procuradoria Geral do Município (54 3231 6409);
- b) Rua Ramiro Barcelos, nº 276, bairro Centro, no antigo Colégio São Francisco e atual Centro Socioeducacional Dom Orlando Dotti.
Secretaria Municipal da Cultura, Esporte e Lazer (54 3231 5371); Comissão Disciplinar Permanente (54 3232 2931);
Secretaria Municipal da Educação (Sede da Secretaria) (54 3232 1267 – Recepção ou 3231 6432 – Merenda) ; Coordenadoria Municipal de Políticas para as Mulheres (54 3231 6463)
- c) Rua Ramiro Barcelos, nº 876, bairro Centro:
Secretaria do Desenvolvimento, Tecnologia, Trabalho e Turismo (54 3231 6498);
- d) Rua Borges de Medeiros, nº 1800, bairro Centro:
Secretaria Municipal da Saúde (Sede da Secretaria) (54 3231 6464);
- e) Rua Fontoura da Costa, nº 425, bairro Glória:
Secretaria Municipal da Educação (Depósito) (54 3232 0720);
- f) Rua Firmino Camargo Branco, nº 1376, bairro Parque dos Rodeios;
Merenda Escolar (Depósito) (54 3231 6432);
- g) Rua Sergipe, nº 135, bairro Pinheiros:
Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente (54 3231 6478); Junta do Serviço Militar (54 3231 6471);
- h) Rua Campos Sales, nº 1353, bairro Gasparetto:
Secretaria de Obras e Serviços Públicos (54 3231 6456); Secretaria Municipal da Educação (Depósito) (54 3232 0720);
- i) Rua Campos Sales, nº 542, bairro Centro:
Secretaria de Desenvolvimento Social (54 3232 8869);
- j) Rua Marco Aurélio, nº 415, bairro Petrópolis:
Guarda Municipal (54 3232 8080) e Defesa Civil (54 3231 6414);
- k) Rua Dona Laura, nº 86, no antigo prédio do Ministério Público, próximo ao Clube Guarani, Bairro Santa Terezinha
Secretaria Municipal da Habitação e Regularização Fundiária (54 3231 6442), Conselho Tutelar (54 3232 6248) e PROCON (54 3232 5747)
- i) Rua Silveira Martins, 520, Centro:
Assistência Judiciária (54 3232 5545)

Obs.: Conforme mencionado na cláusula 1.2.14, a entrega dos objetos não se dará em um único local, devendo o Detentor da Ata orientar as transportadoras quanto às formas e locais de entrega. Todas as entregas se darão dentro do perímetro urbano do Município em no máximo três quilômetros da sede administrativa, quando não for na própria, não refletindo, desta forma, em custo adicional aos produtos (vide itens 4.5 e 4.6).

5.3 .DA ENTREGA DA MERENDA ESCOLAR

5.3.1. Produtos não perecíveis: os produtos não perecíveis deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis, após prévia comunicação do setor de merenda escolar (Funcionária Nutricionista Clarissa 054 – 3231 6432), em horário de expediente, no depósito Rua Firmino Camargo Branco, nº. 1376.

5.3.2. Produtos perecíveis: os produtos perecíveis deverão ser entregues conforme a requisição do setor de merenda escolar, conforme cronogramas de periodicidade e quantidades estimadas no Anexo III deste edital, sempre nas segundas e terças-feiras, nos horários das 7h45min às 11h e das 13h às 16h30min, nas escolas de ensino fundamental e educação infantil dentro do perímetro urbano, conforme endereços no item 3.3.3, sendo que os produtos perecíveis referentes as escolas do interior serão entregues diretamente ao setor de merenda escolar em seu depósito.

5.3.3. Endereços de entrega dos alimentos perecíveis nas escolas de ensino fundamental e educação infantil:

ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS ENSINO FUNDAMENTAL	ENDEREÇOS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS EDUCAÇÃO INFANTIL
E.M.E.F. Nabor Moura de Azevedo Endereço: Rua Felipe Camarão, 140 Bairro: Imperial Telefone: 3232 8499	E.M.E.I. SynvalGuazzelli Endereço: Rua Taquari 60 Bairro: Municipal Telefone: 3232.1497
E.M.E.F. Juventina Morena de Oliveira Endereço: Rua Av. Brito Velho, 11 Bairro: Barcelos Telefone: 3232 0763	E.M.E.I. Cecy Sá Brito Endereço: Rua Fidelcino Zanotto de Lemos 292 Bairro: Haidêe. Telefone: 3231 6814
E.M.E.F. General Osório Endereço: Rua Alípio Ramiro Porto, 85 Bairro: Mauá – Km 04 Telefone: 3232 6444	E.M.E.I. General Osório Endereço: Rua 1º de maio 209 Bairro: Mauá Telefone: 3231 6520
E.M.E.F. Dom Henrique Gelaim Endereço: Rua LuisFaccioli, 119 Bairro: São José Telefone: 3232.4780	E.M.E.I. Dom Henrique Gelaim (Irmã maria Erica Caimi) Endereço: Rua Luiz Faccioli 119, Bairro: São José Telefone: 3231 6810
E.M.E.F. Inácio de Souza Pires Endereço: Rua São Miguel, 325 Bairro: Santa Cruz	E.M.E.I. Coronel Avelino Paim (Lenyr Casagrande Tonela) Endereço: Rua Leonardo BroglioGarbim

Telefone:	3232	4084	265
			Bairro: Borges
			Telefone:
E.M.E.F. Pedro Álvares Cabral			E.M.E.I. Juventina Morena de Oliveira
Endereço: Rua Marco Aurélio, 191			(ErlinaGervino)
Bairro: Petrópolis			Endereço: Rua Deputado Brito Velho 11
Telefone: 3231		1622	Bairro: Barcelos
			Telefone: 3231 6530
E.M.E.F. Coronel Avelino			E.M.E.I Prof. Mathias Claro de Lima Filho
Endereço: Rua Leonardo Broglio Garbin, 265			Endereço: Rua Édson, 432
Bairro: Borges			Bairro: Monte Claro
Telefone: 3231.3453			Telefone: 3231 5693
E.M.E.F Soli Gonzaga dos Santos			E.M.E.I. Nabor Moura de Azevedo (Irmã
Endereço: Rua Edson, 321			Delma Gema Gotardo)
Bairro: Monte Claro			Endereço: Rua Felipe Camarão 140
Telefone: 323131-11			Bairro: Imperial
			Telefone: 3231 6477
E.M.E.F. Cecy Sá Brito			E.M.E.I. Irma Toffoli
Endereço: Rua Fidelcino Zanotto de Lemos, 292			Rua Padre Anchieta 1415
Bairro: Haidêe			Bairro Jardim Toscano
Telefone: 3232.8380			Telefone: 32312349
E.M.E.F Duque de Caxias			E.M.E.I Professora Clotilde Soares
Endereço: Rua Padre Anchieta, 1330			Ferreira
Bairro: Jardim Toscano			Rua Nilo Peçanha, 1380, Bairro
Telefone: 3232-6426			Petrópolis.
			Telefone: 3232-6527
E.E.E. Irmão Getúlio (APAE)			E.M.E.I Hildo Parizotto
Endereço: Rua General Osório 80, bairro Centro			Rua Liberato Salzano Vieira da Cunha, s/
Bairro: Centro			nº,
Telefone: 3232 6000			Bairro Jardim Dos Pampas
			E.M.E.I Ceni Mezari
			Rua Alípio Ramiro Porto, 120
			Bairro Mauá

5.4. DA ENTREGA DOS ALIMENTOS PARA AS EQUIPES DO INTERIOR:

5.4.1. Da entrega dos alimentos perecíveis e não perecíveis: As Secretarias que possuem equipes de serviços de deslocamento ao interior do município (SMED, SMOSP, SAMA e SMS) farão pedidos mensais das quantidades de alimentos a serem adquiridos, os quais deverão ser entregues em parcelas semanais conforme necessidade das equipes e que serão acordados previamente pelas Secretarias responsáveis pelos pedidos junto aos fornecedores, em até 05 (cinco) dias úteis de solicitação / nota de empenho.

5.5. Da entrega das cestas básicas:

5.5.1. As entregas das cestas básicas, deverão ser em até 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação por escrito / nota de empenho, na quantidade e locais indicados.

Obs.: Conforme mencionado na cláusula 1.2.14 do edital, a entrega dos objetos não se dará em um único local, devendo o Detentor da Ata orientar as transportadoras quanto às formas e locais de entrega. Todas as entregas se darão dentro do perímetro urbano do Município em no máximo três quilômetros da sede administrativa, quando não for na própria, não refletindo, desta forma, em custo adicional aos produtos (vide itens 3.2 ao 3.5 e 4.5 do edital).

5.6. Durante o prazo de validade da ata de registro de preços o Município não fica obrigado a firmar contratações, sendo que estas obedecerão à conveniência e às necessidades do Município, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições;

5.7. Estima-se que serão solicitados pelo Município em torno de 10% (dez por cento) do total de cada item/serviço, por mês, dentro do interregno de vigência da ata de registro de preços. Neste caso a Administração não está garantindo faturamento mínimo por mês, mas sim um valor mínimo para cada pedido, de modo a evitar requisições de valores ínfimos, podendo, desde que acordado, ocorrer variações no percentual.

5.8. Pedidos de percentual inferior a este, os prazos de entrega poderão aumentar para 10 dias úteis afim de que a licitante possa juntar mais pedidos/empenhos e/ou viabilizar alternativa de transporte mais barato, que compense o frete (que correrá por sua conta vide item 4.6) não podendo ultrapassar este prazo.

5.9 Excepcionalmente o Município poderá solicitar a quantidade de até 40% (quarenta por cento) do total de cada item constante na ata de registro de preços nos seguintes casos:

- a). No primeiro mês de vigência da ata de registro de preços;
- b). No início ou término dos exercícios financeiros;
- c) Em casos de emergência ou calamidade pública, quando caracterizada a urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens;
- d). Em situações excepcionais imprevisíveis ou de difícil controle, onde a solicitação poderá também exceder o limite de 40% (quarenta por cento), desde que acordado com a Detentora da Ata;
- e) no início das atividades escolares.

5.10. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante Detentor da Ata não poderá alegar indisponibilidade do objeto desta licitação, devendo sempre manter em estoque os bens/serviços para entregá-los/executá-los dentro do percentual estimado do item 5.7 e situações do item 5.9, mantendo o prazo do item 5.2 ao 5.5. Desta forma, dentro dos padrões estabelecidos, como a apresentação da proposta implica na aceitação de todos os termos do edital, não serão aceitas desculpas como falta de matéria prima, atraso na importação ou transporte, sob pena de aplicação das penalidades previstas na cláusula sétima, independente de multa;

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado em uma única vez, em até 30 (trinta) dias após o recebimento/execução definitivo do objeto, no valor correspondente a parcela recebida. Devidamente assinado (s) e identificado (s) com preço fixo e sem reajuste, com a autorização da Secretaria responsável de que o objeto foi entregue em conformidade com o edital.

6.1.1. Ao emitir a nota fiscal, a empresa deverá fazer constar nos dados, sob pena de retificação: 1 - Município de Vacaria; 2 – Número do edital (**Conc. Públ. Reg. Preços nº 06/2019**); 3 - Número do (s) item (s) constantes na ordem sequencial do objeto no anexo II; 4 - A especificação do (s) item (s); 5 - Número do (s) empenho (s) correspondente (s), sob pena de ter de refazê-la. Atendem para a confecção da Nota fiscal eletrônica, conforme protocolo ICMS 42/09 e alterações. Dúvidas nfe@sefaz.rs.gov.br. A mesma deverá fazer menção, na Nota Fiscal, de Instituição Bancária, Agência e Conta para os créditos oriundos do fornecimento do material. Qualquer dúvida, entrar em contato com o Setor de Pagamentos pelo fone nº (054) 3231 6415 ou, transmitti - lós via e-mail para o endereço eletrônico – pagamentos@vacaria.rs.gov.br.

6.2. Para fins de homologação e empenho, o preço do item poderá sofrer, automaticamente, uma pequena variação para menos, resultante da necessidade de ser obtido valor unitário com duas casas decimais, sendo que serão desconsideradas todas as casas posteriores à segunda.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

7.1 – ADVERTÊNCIA

A penalidade de ADVERTÊNCIA poderá ser aplicada nas seguintes hipóteses:

7.1.1 - Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente ou na licitação, desde que não acarrete prejuízos para a entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

7.1.2 - Outras ocorrências que possam acarretar pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços da entidade, independentemente da aplicação de multa moratória.

7.2 – MULTA

A entidade poderá aplicar à licitante ou contratada, multa moratória e multa por inexecução contratual:

7.2.1 - MULTA MORATÓRIA

A multa moratória poderá ser cobrada pelo atraso injustificado, entrega/execução em desacordo com o solicitado no objeto ou de prazos estipulados no Edital para os compromissos assumidos:

I - A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) por dia corrido de atraso, sobre o valor da NOTA DE EMPENHO, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 15.2.1.

II – A multa moratória será de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) pela execução em desacordo com as exigências do edital, sobre o valor total da NOTA DE EMPENHO, por infração, com prazo de até 05 (cinco) dias consecutivos para a efetiva adequação. Após (duas) infrações e/ou após o prazo para adequação, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 15.2.1

III – A multa moratória será de 10% (dez por cento), pela não regularização da documentação referente à regularidade fiscal, no prazo previsto neste edital, por parte da licitante detentora da melhor proposta, e poderá, também, ser imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 15.2.1.

7.2.2 - MULTA POR INEXECUÇÃO CONTRATUAL

I - A multa por inexecução contratual poderá ser aplicada no percentual de 10% (dez por cento) sobre a respectiva fatura/contratação, acrescida de correção monetária e juros de 12 (doze por cento) ao ano.

II – Em caso de inexecução parcial do contrato/fatura a multa será aplicada sobre o valor do respectivo inadimplemento.

III – Além da multa, poderá ser aplicada a cobrança por prejuízos efetivamente sofridos, desde que restem comprovados através de processo administrativo especial a relação de causalidade.

IV – O atraso injustificado na assinatura do contrato ou a rescisão do mesmo por culpa da contratada implicará em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta, até o máximo de 05 (cinco) dias de atraso. Após esse prazo, poderá, também, ser rescindido o contrato e/ou imputada à licitante vencedora a pena prevista no item 7.3.

7.3 – IMPEDIMENTO DE LICITAR

7.3.1 - Nos termos do Art. 7º da Lei nº. 10.520/02, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 60 (sessenta) meses, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e ter cancelado o Registro Cadastral de Fornecedores do Município de Vacaria, nos casos de:

- a) Apresentação de documentação falsa;
- b) Retardamento na execução do objeto;
- c) Não-manutenção da proposta ou lance verbal;
- d) Fraude ou falha na execução do contrato; e
- e) Comportamento inidôneo;

7.4 – O Detentor da Ata terá seu Registro de Preços cancelado quando:

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento de contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável (vide item 15.5 do edital);
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
- d) Tiver presentes razões de interesse público, devidamente motivado;

7.5 - As penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços poderão ser aplicadas, isoladas ou cumulativamente, sem prejuízos de outras sanções cabíveis, sendo facultado a licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas na cláusula sétima. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração. O Detentor da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

CLÁUSULA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Fica eleito o foro da comarca de Vacaria/RS para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

8.2 E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada por ambas, na presença de 02 (duas) testemunhas.

MUNICÍPIO DE VACARIA
CNPJ 87.866.745/0001-16
AMADEU DE ALMEIDA BOEIRA
PREFEITO MUNICIPAL

EMPRESA:
CNPJ:

TESTEMUNHA 1
CPF:

TESTEMUNHA 2
CPF: