

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026**

**ORGÃO CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NOVO - MG**

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE RIO NOVO/MG, de acordo com as regras e condições dispostas neste Edital.

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:** R\$ 968.662,40 (novecentos e sessenta e oito mil, seiscentos e sessenta e dois reais e quarenta centavos).

**DATA PARA INICIO DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS:** Dia 07/05/2026 às 08:00 (horário de Brasília)

**DATA E HORÁRIO DO FIM DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS:** Dia 25/05/2026 às 08:00 (horário de Brasília)

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA** Dia 25/05/2026 às 08:30 (horário de Brasília)

**REGIME DA CONTRATAÇÃO:** Fornecimento de Produtos

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Menor Preço por item.

**MODO DE DISPUTA:** Aberto

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:** SIM – Licitação Exclusiva para empresas ME/EPP.

**SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS:** Poderá exigida a apresentação de amostras.

**INTERVALO MINIMO ENTRE OS LANÇES:** R\$ 0,01

**PLATAFORMA:** <https://www.bll.org.br/>

**GARANTIA:** Não será exigida a garantia da proposta.

**POSSIBILIDADE DE ADESÃO E CARONA:** Não será permitida a adesão e/ou carona.

**MODALIDADE AUXILIAR:** Sistema de Registro de Preços

## EDITAL DE LICITAÇÃO

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NOVO - MG**  
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026**

Torna-se público que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NOVO MG** sediada rua Praça Prefeito Ronaldo Dutra Borges, Nº 01, centro, por meio do Senhor Prefeito **Guilherme de Souza Nogueira** e Senhora **Gislene Aparecida Ferreira** - Pregoeira, que realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, **exclusivo** para empresas caracterizadas como **ME/EPP/EQUIPARADAS**, sendo regido nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do **Decreto nº 015/2025** e do **Decreto Municipal nº 016/2025**, **IN SEGES 73/2022**, **Lei Complementar nº 123/2006** e demais legislações aplicáveis e ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### **1 - DO OBJETO**

1.1 - O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE RIO NOVO/MG**, de acordo com as regras e condições dispostas neste Edital e seus anexos.

1.2 - A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

**1.3 – Os produtos deverão ser entregues nas escolas municipais ou em outro local previamente indicado pela Secretaria Municipal de Educação, cabendo à empresa contratada a responsabilidade pelo transporte e pela entrega dos materiais nas quantidades solicitadas.**

**1.4 – Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade e de segurança alimentar, bem como possuir as certificações e autorizações exigidas para sua regular comercialização.**

### **2 - DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1 - O órgão gerenciador da ata de registro de preços será Prefeitura Municipal de Rio Novo/MG.

2.2 - Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

2.3 - Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares

2.4 - A validade da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante

a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.5 - O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

2.6 - A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7 - Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.8 - Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

2.8.1 - Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário;

2.8.2 - Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que:

2.8.3 - Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

2.8.4 - Mantiverem sua proposta original.

2.8.5 - Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

2.9 - O registro a que se refere o item 2.8.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

2.10 - Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

2.11 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item.

2.11.1 - somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

2.11.2 - Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

2.11.3 - Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas na lei 14.133/2021.

2.12 - O preço registrado com indicação dos licitantes será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

2.13 - Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

2.14 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante

solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

2.15 - A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital ou manualmente e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

2.16 - Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 2.8 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

2.17 - Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 2.8.2, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

2.18 - Convocar para negociação os demais licitantes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

2.19 - Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

2.20 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

### **3 - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1 - Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma Eletrônica, através da plataforma eletrônica: <https://www.bll.org.br/>.

3.2 - O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos esponsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4 - A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5 - Será conferido nos termos da Lei tratamento diferenciado as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.6 - A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, e ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.7 - Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.8 - Não poderão disputar esta licitação:

3.9 - Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.1 - Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.9.2 - Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.9.3 - Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.9.4 - Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.9.5 - Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.9.6 - Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.9.7 - Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.9.8 - Pessoas jurídicas reunidas em consórcio, já que se trata de objeto de baixa complexidade com grande facilidade de mercado.

3.9.9 - Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.9.10 - Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.9.11 - O impedimento de que trata o item 3.9.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9.12 - A vedação de que trata o item 3.9.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1 - Na presente licitação, a fase de habilitação acontecerá após as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, **exclusivamente por meio de sistema eletrônico**.

4.2 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3 - No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1 - Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2 - Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.3.3 - Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4 - Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5 - O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.5.1 - No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2 - Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao

tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.6 - A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7 - Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8 - Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9 - Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10- Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1 - A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2 - Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11 - O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1 - Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2 - Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.12 - O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13 - Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14 - O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 5 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1 - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1 - Valor unitário do item; Marca ou Fabricante (quando houver); Quantidade total do item.

5.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3 - O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.4 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.5 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.6 - Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.7 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.8 - Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.9 - A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.9.1 - O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.9.2 - Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.9.3 - Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 5.10.

5.10 - O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos

prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

## **6 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.**

6.1 - A abertura da presente licitação será conduzida pelo agente de contratação, responsável pela classificação das propostas, seguida imediatamente pelo início da fase de lances, conforme data, horário e local estabelecidos neste Edital.

6.2 - Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4 - Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5 - O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7 - O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 1,00 (um real)**.

6.9 - O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10 - O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11 – O modo de disputa para o envio de lances no pregão eletrônico será o “aberto”, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1 - A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3 - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de

classificação.

6.11.4 - Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5 - Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12 - Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.14 - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.15 - No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.17 - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18 - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.18.1 - Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2 - A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3 - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de

classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19 - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.19.1 - Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.19.2 - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.19.3 - Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.19.4 - Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.5 - Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.19.6 - Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.7 - Empresas brasileiras;

6.19.8 - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

6.20 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.20.1 - Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.20.2 - A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.20.3 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.20.4 - O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.20.5 - O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.20.6 - É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.20.7 - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7 - DA FASE DE JULGAMENTO**

7.1 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.2 - Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3 - Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

7.3.1 - A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2 - O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3 - Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4 - Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.6 e 4.5 deste edital.

7.5 - Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado

o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.6 - Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1 - Contiver vícios insanáveis;

7.6.2 - Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3 - Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4 - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5 - Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

**7.7 - No caso de bens e serviços em geral, e considerada inexequível as propostas com valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.**

**OBS: As diligências para verificação da exequibilidade das proposta vencedora somente será feita em caso de necessidade devidamente comprovada e de acordo com os critérios e interesses da administração.**

7.7.1 - Caso seja realizada a critério da Administração uma diligência para apuração da exequibilidade das propostas, somente será considerada se restar comprovado, que:

7.7.1.1 - Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2 - Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8 - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.9 - Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.10 - O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.11- Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.12 - Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.13 - Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.14 - Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.15 - No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

## **8 - DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1 - Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.2 - Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.1.3 - Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.1.4 - Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.1.5 - O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.1.6 - A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.1.7 - Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.1.8 - Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.1.9 - Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.1.10 - Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.1.11 - Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão

fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.1.12 - Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo de duas horas para envio contado da solicitação do pregoeiro, prorrogável por igual período.

8.1.13 - Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.1.14 - A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.1.15 - As certidões e demais documentos exigidos para fins de habilitação que não consignarem expressamente o respectivo prazo de validade serão considerados válidos pelo período de 90 (noventa) dias, contados da data de sua emissão, nos termos do art. 64, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, salvo disposição legal específica em sentido diverso ou previsão distinta neste Edital.

## **8.2 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:**

8.2.1 - Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### **8.2.2 – JURÍDICA**

8.2.2.1 - Registro comercial, no caso de empresário individual;

8.2.2.2 - Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso designados em ato separado;

8.2.2.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício;

8.2.2.4 - A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa;

8.2.2.5 - A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de atas da Administração e averbação no registro competente;

8.2.2.6 - 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;

8.2.2.7 - Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

8.2.2.8 - As sociedades cooperativas deverão fornecer os seguintes documentos, de forma atualizada e consolidada:

8.2.2.8.1 - Ato constitutivo;

8.2.2.8.2 - Estatuto acompanhado da ata da Assembleia que o aprovou;

8.2.2.8.3 - Regimento interno acompanhado da ata da Assembleia que o aprovou;

8.2.2.8.4 - Regimentos dos fundos instituídos pelos cooperados acompanhados das atas das Assembleias que os aprovaram;

8.2.2.8.5 - Atas das Assembleias Gerais em que foram eleitos os dirigentes e conselheiros da cooperativa;

8.2.2.8.6 - Registro de presença dos cooperados nas 03 (três) últimas Assembleias Gerais;

8.2.2.8.7 - Ata da sessão em que os cooperados autorizam a cooperativa a contratar o objeto deste certame, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa.

8.2.2.9 – Declarações (ANEXOS VI a XIII)

### **8.2.3 – FISCAL E TRABALHISTA**

8.2.3.1 - Comprovante de Inscrição do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas / RFB – CNPJ;

8.2.3.2 - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da licitante;

8.2.3.3 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;

8.2.3.4 - Prova de regularidade com a Fazenda Federal;

8.2.3.5 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

8.2.3.6 - Prova de regularidade com o FGTS.

### **8.2.4 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

8.2.4.1 - Certidão Cível Negativa de Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida por distribuidor da sede do principal estabelecimento da pessoa jurídica na forma do que prescreve o artigo 3º, da Lei nº. 11.101/05.

8.2.4.2 - Nas comarcas em que a Certidão emitida pelo cartório distribuidor não abranger os processos distribuídos no processo judicial eletrônico - PJE, o licitante deverá, obrigatoriamente, apresentar tanto a certidão expedida pelo cartório distribuidor, quanto a certidão específica para processos judiciais eletrônicos.

8.2.4.3 - Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios, já exigíveis e apresentados na forma da Lei Federal nº 6.404/76 e Lei Federal nº 10.406/2002, que comprovem

a boa situação financeira da sociedade empresária, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados monetariamente, quando encerrados há mais de três meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA ou outro indicador que o venha substituir.

**OBS: O balanço patrimonial deverá estar devidamente REGISTRADO e/ou PROTOCOLADO na Junta Comercial, sob pena de inabilitação.**

8.2.4.4 - Se necessária a atualização monetária do Balanço Patrimonial, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente, assinado pelo Contador.

8.2.4.5 - As sociedades empresárias com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso.

8.2.4.6 - A capacidade Financeira da Sociedade Empresária será avaliada mediante os seguintes indicadores, das demonstrações contábeis do último exercício social.

a) Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que 1 (um).

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

b) Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que 1 (um).

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

Para a capacidade econômico-financeira exigida, os participantes deverão atender obrigatoriamente, os seguintes requisitos:

ILC.....maior ou igual a 1(um)

ILG.....maior ou igual a 1(um)

8.2.4.7 - Serão considerados aceitos como na forma da lei o Balanço Patrimonial (inclusive o de abertura) e demonstrações contábeis que apresentem valores do último exercício, conforme art. 176, § 1º da Lei 6.404/76 e assim apresentados:

a) publicados em Diário Oficial; ou

b) publicados em Jornal; ou

c) por cópia ou fotocópia registrada na Junta Comercial da sede ou domicílio da proponente; ou

d) por Escrituração Contábil Digital (ECD), através da apresentação de cópia do SPED, devidamente transmitido via eletrônica, e obrigatoriamente, observado o prazo de entrega estipulado no art. 1.078 da Lei Federal nº 10.406/2002.

8.2.4.8 - Os documentos contábeis quando necessário deverão ser apresentados contendo assinatura do representante legal da sociedade empresária proponente e do seu contador, ou, mediante publicação no Órgão de Imprensa Oficial, devendo, neste caso, permitir a identificação do veículo e a data de sua publicação. A indicação do nome do contador e do número do seu registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC – são indispensáveis.

**8.2.4.9 - O Para a situação da apresentação do balanço por parte do MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICROEMPRESA (ME) serão aplicadas as previsões contidas no art. 18-A e art. 68 ambos da Lei Complementar nº 123/2006 e §2º do art. 1.179 do Código Civil Brasileiro, podendo os balanços serem substituídos pelos EXTRATOS DO SIMPLES NACIONAL referente aos dois últimos exercícios já exigíveis na forma da Lei ou a DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES SOCIOECONÔMICAS E FISCAIS (DEFIS), Declaração Original anual, correspondente aos dois últimos exercícios.**

**OBS:** Caso o licitante enquadrado como Microempreendedor Individual (MEI), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempresa (ME) opte pela apresentação do extrato do Simples Nacional, estes deverão ser emitidos mês a mês de acordo com o período de abertura e funcionamento da empresa/licitante.

**OBS:** Para os MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICROEMPRESA (ME) abertos a um ano ou menos serão aplicadas as previsões contidas nos itens seguintes.

8.2.4.10 - Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;

8.2.4.11 - Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos limitar-se-ão ao último exercício.

## **8.2.5 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**8.2.5.1 - Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária):** Documento expedido pela autoridade sanitária competente (municipal ou estadual), que comprove que o estabelecimento da empresa (seja indústria, distribuidor ou comerciante) atende às normas de higiene e saúde.

8.2.5.2 - Atestado de Capacidade Técnica, pertinente e compatível com o objeto da licitação, podendo ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8.2.5.3 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.2.5.4 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.2.5.5 - Prova de atendimento aos requisitos mínimos, previstos na lei 14.133/2021.

8.2.5.6 – Para os produtos de origem animal serão exigidos SISBI- POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviços de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviços de Inspeção Federal (SIF): A exigência desses selos depende da origem e do tipo de produto a ser fornecido, quais sejam:

**I - Serviço de Inspeção Federal (SIF):** Exigido para produtos de origem animal (carnes, leites, ovos, mel e seus derivados) que serão comercializados entre estados brasileiros ou para exportação. Se a sua licitação envolve empresas de diferentes estados, o SIF é obrigatório para esses produtos.

**II - Serviço de Inspeção Estadual (SIE):** Necessário para produtos de origem animal que são comercializados apenas dentro do estado onde foram produzidos.

**III - Serviço de Inspeção Municipal (SIM):** Utilizado para produtos de origem animal comercializados apenas dentro do município de produção.

## 8.2.6 - DAS DEMAIS DECLARAÇÕES:

**ANEXO VI** – Declaração de MicroEmpresa ou Empresa de Pequeno Porte

**ANEXO VII** - Declaração que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

**ANEXO VIII** – Declaração que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**ANEXO IX** – Declaração que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**ANEXO X** – Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação e inexistência de fatos impeditivos de habilitação.

**ANEXO XI** – Declaração dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas.

**ANEXO XII** – Declaração de proposta econômica.

**ANEXO XIII** – Declaração de respeito as regras da Lei Geral de Proteção de Dados.

## **9- DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1 - Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3 - A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4 - Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5 - O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7 - Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## **10 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

10.1 - Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1 - Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2 - Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

10.2 - Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1 - A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2 - Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver

necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1 - Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2 - Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4 - Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1 - Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2 - Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## **11 - DOS RECURSOS**

11.1- A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2 - O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3 - Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1 - A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2 - O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos.

11.3.3 - O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.4 - Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5 - O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6 - Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7 - O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9 - O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **12 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

12.1 - Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1 - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

12.1.2 - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1- Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2- Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3- Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4- Deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5- Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3 - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1 - Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

12.1.5 - Fraudar a licitação

12.1.6 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1- Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2- Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3- Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.8 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2 - Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1 - Advertência;

12.2.2 - Multa;

12.2.3 - Impedimento de licitar e contratar e

12.2.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1 - A natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2 - As peculiaridades do caso concreto.

12.3.3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

12.3.4 - Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

12.3.5 - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1 - Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2 - Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5 - As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6 - Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10- A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo

de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11- Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12- Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13- O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

### **13 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

13.1 - Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2 - A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3 - A Recursos, Impugnação e o Pedido de Esclarecimento somente poderão ser realizados através da plataforma eletrônica.

13.4 - As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.4.1 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.5 - Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

### **14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1 - Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.3 - Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

- 14.4 - A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 14.6 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 14.7 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 14.8 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 14.9 - Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 14.10 - O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <https://www.bll.org.br/>.
- 14.11 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Rio Novo/MG, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.
- 14.12 - Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- ANEXO I** – Estudo Técnico Preliminar
  - ANEXO II** - Termo de Referência
  - ANEXO III** – Minuta de Ata de Registro de Preços
  - ANEXO IV** – Cadastro Reserva
  - ANEXO V** – Minuta do Contrato
  - ANEXO VI** – Declaração de MicroEmpresa ou Empresa de Pequeno Porte
  - ANEXO VII** - Declaração que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);
  - ANEXO VIII** – Declaração que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
  - ANEXO IX** – Declaração que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
  - ANEXO X** – Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação e inexistência de fatos impeditivos de habilitação.

**ANEXO XI** – Declaração dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas.

**ANEXO XII** – Declaração de proposta econômica.

**ANEXO XIII** – Declaração de respeito as regras da Lei Geral de Proteção de Dados.

Rio Novo, 06 de maio de 2026.

---

**Gislene Aparecida Ferreira  
Pregoeira**

## ANEXO I

### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026

#### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

#### 1 – DESCRIÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO

1.1 - O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo embasar a contratação de pessoa jurídica especializada para fornecimento de **GENEROS ALIMENTICIOS** que irão compor a **MERENDA ESCOLAR** que irá atender os alunos da rede municipal de ensino.

1.2 - A alimentação escolar um direito constitucional de todos os estudantes matriculados na educação básica, devendo atender a todas as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em especial a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes das escolas municipais, visando a manutenção do fornecimento de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras.

1.3 - O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis, através da aquisição de alimentos variados e de acordo com a cultura local.

1.4 - As previsões contemplam os estudantes matriculados nas escolas municipais.

1.5 - Aquisição dos produtos em questão são extremamente importantes para que o setor de Educação possa desempenhar suas atividades disponibilizando uma alimentação escolar adequada e de qualidade.

1.6 - Com a proximidade de término do saldo dos itens da ata de registro de preços anteriormente realizada, faz-se necessário a execução de um novo processo de aquisição de gêneros alimentícios.

1.7 - Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições.

#### 2 - REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO

2.1 - A contratação deverá ser através de pregão com registro de preços, para um período de 12 meses, podendo ser prorrogado, em conformidade com a legislação vigente, enquanto mostrar-se vantajoso para a administração.

2.2 - Os requisitos da contratação são as condições indispensáveis para a solução atender à pretensão contratual, tais como a indicação da natureza do serviço (se continuado ou não), os padrões mínimos de qualidade, os critérios de sustentabilidade, dentre outros, abstendo-se de relacionar requisitos

desnecessários e especificações demasiadas, para não frustrar o caráter competitivo da futura licitação.

2.3 - Como relatado acima, trata-se de uma atividade de caráter continuado, sendo que os produtos devem ser entregues por empresa do ramo e de acordo com as normas e padrões necessários à realização dos serviços.

2.4 - Será exigido o atendimento de requisitos relativos a HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL E ECONÔMICO-FINANCEIRA.

2.5 - Especificação do Objeto: Os produtos devem ser de marcas conhecidas no mercado e com qualidade comprovada. Todos os produtos devem ter registro no órgão competente (quando aplicável), estar em embalagens originais, sem violação, e com prazo de validade adequado a contar da data de entrega.

2.6 - Logística de Entrega: Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, conforme cronograma a ser definido pela Secretaria de Educação, no local indicado para o recebimento.

2.7 - O transporte e a descarga dos produtos são de responsabilidade da empresa contratada.

2.8 - Prazo de Execução: O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, com as entregas ocorrendo mediante requisição da Administração, conforme a necessidade e a disponibilidade orçamentária.

### **3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO**

3.1 - No que se refere ao levantamento de mercado, considerou cotações de preços da plataforma Banco de Preços que se baseia em licitações públicas e pesquisas na internet, onde os valores apresentados demonstraram-se em conformidade com os valores de mercado.

3.2 - Realização de aquisições feitas pelo Município em licitações anteriores.

### **4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

4.1 - Seleção de proposta mais vantajosa, visando o Registro de Preços para futura, eventual e parcelada aquisição de gêneros alimentícios que irão compor a merenda escolar de acordo com os padrões normativos definidos pelos fabricantes e padrões de qualidade exigidos para garantir a durabilidade e confiabilidade dos produtos a serem adquiridos.

4.2 - Ademais, a aquisição dos produtos em tela, se mostra como sendo a única solução viável na medida em que o Município não tem condições ou expertise para produzir os itens em questão, que se tratam de produtos industrializados e padronizados, fabricados de acordo com as normas técnicas e regulamentos específicos.



## 5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

5.1 - As quantidades foram estimadas considerando fatores quanto à finalidade na frequência e utilização dos itens.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
1.	ABACATE (ME) - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarelada. Os frutos devem parecer pesados em relação ao tamanho. Não devem apresentar umidade, dano por praga, defeito de casca grave, fermento, podridão, nem queimado de sol. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	300
2.	ABACAXI (ME) - Espécie tipo pérola. Tipo 10 (peso médio 1,2 a 1,5kg). Polpa amarelada. Produto de qualidade e íntegro. Tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, fermento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	500
3.	ABÓBORA MORANGA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1000
4.	ABOBRINHA ITALIANA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	400
5.	ACÉM BOVINO EM CUBOS (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Acém bovino magro, limpo, sem tempero, congelado ("tipo pedra"), em cubos de 3 cm <sup>2</sup> , com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas, corpos estranhos, avarias e sujidades. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e seca). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C	KG	1500



	(freezer). Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).		
6.	ACÉM BOVINO MOÍDO (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Acém bovino magro, limpo, sem tempero, congelado ("tipo pedra"), moído, com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura, aparas, corpos estranhos, avarias e sujidades. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e seca). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).	KG	1500
7.	ACHOCOLATADO EM PÓ (ME) - Produto de qualidade. Isento de avarias, corpos estranhos, sujidades e sinais de umidade. Conforme orientação de preparo, deverá garantir a coloração escura, o aroma e o sabor próprios do produto. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem íntegra, resistente, atóxica, seja em pacote ou lata de flandres. Rotulagem conforme legislação vigente. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), vitaminas (C, A, B2, B3, B6, D, B12), emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 350g de peso líquido do produto. Similar a Nescau.	UN	50
8.	AÇÚCAR CRISTAL (ME) - Produto de qualidade, processado da cana de açúcar com granulometria uniforme. Tipo cristal, branco, livre de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra, resistente, atóxica e própria para alimentos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 5kg de peso líquido do produto. Similar a Delta.	PCT	500
9.	ADOÇANTE (ME) - Produto de qualidade. Composição: água, edulcorante glicosídeo de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 65ml de peso líquido do produto. Similar a Stevia.	UN	20
10.	ÁGUA MINERAL GALÃO 10L (ME) - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 10L de peso líquido do produto.	GL	50
11.	ÁGUA MINERAL GALÃO 20L COM VASILHAME (ME) - ÁGUA MINERAL GALÃO 20L COM VASILHAME - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. VASILHAME + TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.	GL	20
12.	ÁGUA MINERAL GALÃO 20L SEM VASILHAME (ME) - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. SOMENTE TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.	GL	400
13.	ALFACE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescidas, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor	UN	800



	característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
14.	ALHO GRAÚDO COM CASCA (ME) - Produto íntegro, de qualidade, aspecto fresco e grande: geralmente com diâmetro acima de 70mm (Classe 7). Cabeça: 4 a 6 cabeças pesando mais que 300g, sendo cada dente de 8 a 10g. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, fermento, passado ou mofado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	600
15.	ALMEIRÃO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita	UN	50
16.	AMENDOIM CRU (ME) - Produto de qualidade, com pele e inteiro. Grupo descascado, classe miúdo, subclasse vermelha, tipo 1. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.	PCT	30
17.	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO (ME) - Produto de qualidade, sem casca, sem pele, torrado e moído. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.	PCT	30
18.	AMENDOIM TORRADO SEM CASCA E INTEIRO (ME) - Produto de qualidade, sem casca, sem pele, torrado e inteiro. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos; apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.	PCT	30
19.	AMIDO DE MILHO (ME) - Produto amiláceo extraído do milho, com cor, aroma, textura e sabor próprios. Contendo Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Anchieta.	PCT	100
20.	ARROZ LONGO FINO (ME) - Arroz tipo agulhinha. Não será aceito parbolizado. Produto de qualidade e íntegro. Tipo 1, polido, longo, fino, grãos inteiros. Não devem apresentar umidade, avarias, corpos estranhos nem sujidades. Devem ter	PCT	2000



	cor (branca), aroma, sabor e textura característicos. Rendimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra, resistente, atóxica e própria para alimentos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem contendo 5kg de peso líquido do produto. Similar a Codisul.		
21.	AVEIA EM FLOCOS FINOS (ME) - Produto de qualidade, de preparo instantâneo, em flocos finos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente (polietileno/polipropileno), atóxica, transparente e embalagem secundária a critério do fornecedor. Composição: aveia em flocos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 165g de peso líquido do produto. Similar a Quaker.	UN	200
22.	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM (ME) - Azeite de oliva extra virgem, 100% puro, nível de acidez máxima de 0,8%. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos e ser isento de sabor rançoso, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (vidro). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500ml de peso líquido do produto. Similar a Gallo.	UN	20
23.	AZEITONA VERDE (ME) - Produto de qualidade, em conserva, sem caroço, fatiado, sem recheio. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Com cor, sabor, textura e aroma característico do produto. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 230 gramas de peso líquido do produto. Similar a Vale Fértil.	UN	130
24.	BANANA PRATA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	6000
25.	BATATA BAROA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem escurecimento, fermento, podridão, deformação grave) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	800
26.	BATATA DOCE (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	800



27.	BATATA INGLESA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, ferimentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênic-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	5000
28.	BETERRABA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, lavado, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênic-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	400
29.	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL (ME) - - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). Acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária de 365 gramas de peso líquido do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Similar a Marilan.	UN	100
30.	BISCOITO CREAM CRACKER (ME) - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii), acidulante ácido láctico (INS 270), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). Acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária de 350 gramas de peso líquido do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Similar a Marilan.	UN	1000
31.	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA (ME) - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS 1101i). Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Pacote primário com peso líquido de 350g do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Similar a Marilan.	UN	1000
32.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor coco. Composição: farinha de tritcale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido	UN	300



	invertido, creme de milho ( <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e <i>Zea mays</i> ), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja ( <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> e <i>Streptomyces viridochromogenes</i> ) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Krokeró.		
33.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor leite. Composição: farinha de tritcale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho ( <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e <i>Zea mays</i> ), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja ( <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> e <i>Streptomyces viridochromogenes</i> ) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Krokeró.	UN	300
34.	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR COCO (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor coco. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto. Similar a Krokeró.	UN	500
35.	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR LEITE (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor leite. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto. Similar a Krokeró.	UN	500
36.	BOLO CONFEITADO (ME) - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro (não esfarelando ou quebradiço). Massa de cenoura ou branca, tipo pão de ló, ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. O bolo deverá ter duas camadas de recheio de: doce de leite ou brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro com granulado. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Validade de no mínimo 24h contadas da data de entrega, considerando condições de tempo e temperatura de armazenamento estabelecidas pelo fornecedor. Forma 60cmx50cm - mínimo de 50 pedaços por forma. Conforme interesse, o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado.	UN	50
37.	BOLO SIMPLES - TIPO CASEIRO - SABORES VARIADOS (ME) - Bolo simples, sem recheio, sem cobertura, tipo caseiro, confeccionado de forma artesanal, não	UN	50



	obtido de mistura industrializada. Sabores variados: fubá, chocolate, coco, limão, mandioca, cenoura, laranja. Massa base contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, margarina/manteiga, açúcar, leite, fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro (não esfarelando ou quebradiço). Massa com textura macia, homogênea, aerada, assada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de umidade, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato redondo com furo (forma de pudim). Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. Embalagem: formas de alumínio ou embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, limpa e bem selada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Validade de no mínimo 3 dias contados da data de entrega, considerando condições de tempo e temperatura de armazenamento estabelecidas pelo fornecedor. Peso líquido aproximado de 420g.		
38.	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU (ME) - Bombom recheado com pasta cremosa de amendoim e avelã, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida, amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, castanha-de-caju, sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento bicarbonato de sódio e aromatizante. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada, pesando aproximadamente 20g por unidade. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 1kg de peso líquido do produto (contendo aproximadamente 50 unidades). Similar a Lacta	PCT	200
39.	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU (ME) - Bombom recheado com pasta cremosa de castanha de caju, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina e zinco, leite em pó, massa de cacau, cacau em pó, castanha-de-caju, gordura anidra de leite, amido, sal, xarope de glicose, óleo vegetal de soja, farinha de centeio, farinha de aveia, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizantes e fermento químico bicarbonato de sódio. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 825g de peso líquido do produto. Similar a Garoto.	PCT	200
40.	BOMBOM DIET DE CHOCOLATE COM AVELÃ (ME) - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e terxtura característicos. Chocolate sem adição de açúcar. Produto para diabéticos. Composição: leite em pó integral, manteiga de cacau, avelã, massa de cacau, gordura de manteiga desidratada, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto. Similar a Garoto.	UN	50
41.	BOMBOM DIET DE CHOCOLATE PRETO (ME) - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e terxtura característicos. Chocolate sem adição de açúcar. Produto para diabéticos. Composição: leite em pó, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura anidra de leite, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto. Similar a Nestlé.	UN	50
42.	BRÓCOLIS (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e	UN	600



	grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
43.	CACAU EM PÓ 100% (ME) - Cacau em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar, farinhas ou conservantes. Com aspecto, aroma, cor, textura e sabor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 150g de peso líquido do produto. Similar a Dr. Oetker.	UN	400
44.	CANELA-DA-CHINA EM PÓ (ME) - Produto com textura fina e homogênea, com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor e sabor característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	40
45.	CANELA EM CASCA (ME) - Produto íntegro (não quebrado e esfarelado), com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor, sabor e textura característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	40
46.	CANJICA BRANCA (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Grupo misturada, subgrupo despelculada, classe branca. Tipo 1. Embalagem primária atóxica, íntegra e resistente. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.	PCT	50
47.	CANJQUINHA DE MILHO AMARELA GROSSA (ME) - Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1. Embalagem primária íntegra, atóxica e resistente. Milho com granulometria grossa. Espécie doadora dos genes: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces vidrochromogenes. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.	PCT	400
48.	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Coxa e sobrecoxa de frango, com pele e osso, congeladas ("tipo pedra"), sem tempero; com cor, odor, sabor, textura característicos; não pegajosa, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira, corpos estranhos, avarias e sujidades. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagens individualizadas com 1kg de peso líquido do produto. Não entregar produto de peso variável.	KG	200
49.	CEBOLA BRANCA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante. A haste deve estar bem seca e não ter brotos, ferimento, podridão nem perda de catáfilo interno. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado	KG	800



	em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).		
50.	CEBOLINHA VERDE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	600
51.	CENOURA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, ferimento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	800
52.	CHOCOLATE GRANULADO DE CHOCOLATE (ME) - Chocolate granulado, de chocolate, de coloração marrom escura uniforme. Composição: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizante lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, sal, glazeante talco, xarope de glicose, conservante sorbato. Embalagem inviolada, livre de umidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 120g de peso líquido do produto. Similar a Dori.	UN	200
53.	CHUCHU (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	400
54.	COCO RALADO (ME) - Coco em flocos úmido e adoçado. Produto de boa qualidade, com sabor, cor (branca), odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, atóxica e resistente. Isenta de corpos estranhos, avarias e sujidades. Composição: amêndoa de coco, açúcar, sal, umectante INS 1520 e conservante INS 223. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 100g de peso líquido do produto. Similar a Menina.	UN	100
55.	COUVE-FLOR (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco, cor branca ou creme, sem manchas, com folhas verdes, talos firmes e brilhantes. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento ou podridão) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	200
56.	COUVE MANTEIGA (ME) - COUVE MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas)	UN	600



	e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
57.	CRAVO-DA-ÍNDIA (ME) - Produto de qualidade, seco, inteiro, de cor, sabor e aroma (intenso) característicos; sem sinais de umidade, sujidades e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	30
58.	CREME DE LEITE CREMOSO (ME) - Produto de qualidade, com cor, aroma, sabor e textura característicos do produto. Composição: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizante goma alfarroba, goma guar, carboximetilcelulose sódica, carragena, estabilizante citrato de sódio e fosfato dissódico. Livre de glúten. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, podendo ser tetrapak ou lata (sem ferrugens, estufamento e amassados). Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 200g de peso líquido do produto. Similar a Nestlé.	UN	100
59.	DOCE DE LEITE CREMOSO (ME) - Doce de leite tradicional, com consistência pastosa, com cor, sabor e aroma característicos do produto. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, xarope de glicose de milho, regulador de acidez/bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservador sorbato de potássio. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, sem sinais de estufamento, ferrugem e amassado. Isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 800g de peso líquido do produto. Similar a Souvenir.	UN	200
60.	ERVILHA VERDE EM CONSERVA (ME) - Ervilha verde enlatada em conserva; com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Composição: ervilha, água e sal. Grãos inteiros, tenros, com tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem: lata, sem amassados ou oxidação, estufamento ou enferrujado. Íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 dias. Embalagem contendo 200g de peso líquido do produto.	UN	100
61.	ESPINAFRE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	50
62.	EXTRATO DE TOMATE (ME) - Produto resultante da polpa de tomate maduro, escolhidos, sem peles e sem sementes. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Composição: tomate, açúcar e sal. Deve apresentar aspecto de massa consistente, homogênea, cor vermelha, cheiro e odor próprios, devendo ser isento de fermentação e não indicar processos defeituosos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica (em caso de lata, sem ferrugens, estufamento e amassados). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto. Similar a Elefante.	UN	1000



63.	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA FINA (ME) - Composição: farinha de mandioca com coloração amarela intensa natural pelo próprio caroteno da raiz ou obtida por corante natural de açafrão da terra ou de cúrcuma. Textura fina, livre de sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade, com cor, aroma, sabor, e textura característicos. Embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado, íntegra, atóxica e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.	UN	200
64.	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA CRUA (ME) - Composição: farinha de mandioca crua. Produto de primeira qualidade; subgrupo fina; branca; livre de sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade, com cor, aroma, sabor, e textura característicos. Embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado, íntegra, atóxica e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.	UN	200
65.	FARINHA DE MILHO FLOCADA (ME) - Composição: farinha de milho flocada amarela. Produto de primeira qualidade. Deve apresentar cor, sabor, odor e textura característicos. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades, avarias e umidade. Embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechada, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.	UN	50
66.	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO (ME) - Produto de qualidade. Composição: farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, com cor, sabor, odor e textura (homogênea) característicos. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades, avarias e umidade. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto. Similar a Dona Benta.	UN	100
67.	FEIJÃO CARIOQUINHA (ME) - Grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos, sementes ou pedaços de grãos variados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de umidade e fermentação. Produto que garanta cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve atender às novrmas da ANVISA. Rotulagem conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, atóxica, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Similar a Pereira. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Similar a Pereira.	UN	200
68.	FEIJÃO PRETO (ME) - Grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos, sementes ou pedaços de grãos variados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de umidade e fermentação. Produto que garanta cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve atender às novrmas da ANVISA. Rotulagem conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, atóxica, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Similar a Pereira.	UN	200
69.	FEIJÃO VERMELHO (ME) - Grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos, sementes ou pedaços de grãos variados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de umidade e fermentação. Produto que garanta cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve atender às novrmas da ANVISA. Rotulagem conforme	UN	2000



	legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, atóxica, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Similar a Pereira.		
70.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ (ME) - Fermento em pó contendo bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Cor, aroma, sabor, textura (homogênea) característicos do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 250g de peso líquido do produto. Similar a Royal.	UN	50
71.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO (ME) - Produto de qualidade. Peito de frango sem osso e sem pele. Carne congelada ("tipo pedra"), sem tempero, com cor, odor, sabor e textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).	KG	2000
72.	FUBÁ DE MILHO (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Granulometria fina e homogênea, de cor amarela, com cheiro, cor, sabor e textura característicos. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.	UN	300
73.	GOIABA VERMELHA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, danos por praga, defeito de casca grave, ferimento e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	2000
74.	INHAME (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1500
75.	IOGURTE ZERO LACTOSE (ME) - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente, atóxica, com tampa	UN	200



	hermeticamente lacrada. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 10 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 10 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 170ml do produto. Similar a Itambé.		
76.	LARANJA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	600
77.	LARANJA SERRA D'ÁGUA (ME) - - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	100
78.	LEITE CONDENSADO INTEGRAL (ME) - Composição: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e lactose. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 395g de peso líquido do produto. Similar a Itambé.	UN	200
79.	LEITE DE COCO (ME) - Composição: água, leite de coco (creme de coco e óleo de coco), estabilizantes (celulose microcristalina), espessantes (carboximetilcelulose sódica), emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato 80), conservadores (benzoato de sódio e metabissulfito de sódio) e acidulante (ácido cítrico). Embalagem de vidro, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 200ml de peso líquido do produto. Similar a Ducoco.	UN	100
80.	LEITE DE SOJA LÍQUIDO SEM SABOR (ME) - Extrato de soja, líquido, sem sabor, pronto para beber. Composição: água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem longa vida, impermeável, íntegra, sem sinais de estufamento, umidade. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Similar a Ades.	UN	200
81.	LEITE INTEGRAL EM PÓ (ME) - Composição: leite em pó integral instantâneo, de origem animal. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Com cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de glúten. Com granulometria homogênea, fina, alta solubilidade e boa instantaneidade. Ausência de umidade, empedramento, sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente - Instrução Normativa Nº 53/2018 MAPA. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não	UN	2500



	superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto. Similar a Itambé.		
82.	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT (ME) - Leite líquido de vaca integral, sem aditivos, homogeneizado, pronto para beber, UHT, com teor de gordura mínimo de 3%. Composição: leite integral, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (tripolifosfato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monossódico). Sem glúten. Embalagem tetrapak resistente, impermeável, atóxica, íntegra e com tampa, sem sinais de umidade e estufamento. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias, corpos estranhos, conservantes e adulterações. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Similar a Itambé.	UN	200
83.	LEITE LÍQUIDO SEM LACTOSE (ME) - Leite UHT, integral, homogeneizado, líquido, zero lactose. Composição: leite líquido integral, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Embalagem longa vida, impermeável, sem sinais de umidade e estufamento, resistente, atóxica e íntegra. Com cor, aroma, sabor e textura característicos, sem adulterações ou substâncias estranhas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Similar a Itambé.	UN	200
84.	LIMÃO-TAITI (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; de casca lisa, fina e brilhante; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (oleocelose, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênicas-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200
85.	LOURO EM FOLHA SECA (ME) - Produto de qualidade com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 5g de peso líquido do produto.	UN	200
86.	MAÇÃ FUJI (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, ferimento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1000
87.	MACARRÃO AVE MARIA COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênicas-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100



88.	MACARRÃO AVE MARIA SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo Ave Maria. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100
89.	MACARRÃO BOCA DE LEÃO COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100
90.	MACARRÃO CARACOL COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100
91.	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 08 SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo espaguete, Nº 08. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	1000
92.	MACARRÃO PADRE NOSSO COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100
93.	MACARRÃO PADRE NOSSO SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo padre nosso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100
94.	MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo parafuso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	1000
95.	MACARRÃO TIPO ALFABETO COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de	PCT	100



	fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.		
96.	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100
97.	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo argolinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100
98.	MACARRÃO TIPO CONCHINHA COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100
99.	MACARRÃO TIPO CONCHINHA SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo conchinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100
100.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 08 COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	1000
101.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	1000
102.	MAIONESE (ME) - Maionese tradicional, cremosa, textura homogênea lisa, com coloração clara e sabor suave. Com características organolépticas preservadas. Ingredientes: Água, óleo vegetal, amido modificado, ovo, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, aromatizantes, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico e corante natural páprica. Isento de odor e sabor rançoso, avarias, corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, com lacre e tampa. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Hellmann's.	UN	150



103.	MAMÃO FORMOSO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	300
104.	MAMÃO HAWAÍ (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	300
105.	MANDIOCA COM CASCA (IN NATURA) (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura típicos do produto, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De cozimento rápido. Não deve estar aguada. Não devem apresentar umidade, deformação grave, escurecimento, sinais de mofo, sujidades, avarias, corpos estranhos, estrias vasculares azul-escuras e fermentações. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200
106.	MANDIOCA DESCASCADA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Mandioca descascada, obtida a partir da raiz da mandioca de mesa (também conhecida como mandioca mansa, aipim ou macaxeira) que deverá ser submetida aos processos de seleção, lavagem, descascamento, corte, congelamento e empacotamento, não devendo conter aditivos de qualquer natureza, sendo tolerada a adição do ácido cítrico e/ou ácido ascórbico para evitar o escurecimento do produto. Com cor, aroma, sabor e textura (macia) típicos do produto, com polpa branca ou amarelada. De cozimento rápido. Não deve estar aguada nem fibrosa. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos, estrias vasculares azul-escuras, fermentações ou bolores. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar temperatura de congelamento: -18°C, sem sinais de descongelamento. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 3 dias da data de fabricação. Embalagem primária própria para alimentos, resistente, íntegra (inviolada), transparente (polietileno/polipropileno) e atóxica contendo 1kg de peso líquido do produto.	KG	200
107.	MANGA HADEN (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, que pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (murcho, imaturo, podridão, dano por praga, ferimento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	400
108.	MANTEIGA (ME) - Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Composição: creme de leite e sal (cloreto de sódio). Sem glúten. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, sem odor e sabor rançoso. Ausência de sujidades e corpos estranhos. Deve apresentar	UN	50



	registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem resistente, íntegra e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Pote com 500g de peso líquido do produto. Similar a Itambé.		
109.	MARACUJÁ AZEDO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, deformação grave, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênicas-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1000
110.	MARGARINA VEGETAL COM SAL (ME) - Margarina vegetal, sem gordura trans, de consistência cremosa. Composição: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico do produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro sanitário. Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 500g de peso líquido do produto. Similar a Qualy.	UN	400
111.	MELANCIA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, ferimento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênicas-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	2500
112.	MEXERICA PONKAN (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característico da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, podridão, dano por praga e ferimento) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1500
113.	MILHO DE PIPOCA PREMIUM (ME) - Milho de pipoca, premium, grupo duro, classe amarela, tipo 1, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 500g de peso líquido do produto. Similar a Anchieta Premium.	UN	500
114.	MILHO VERDE ENLATADO (ME) - Milho verde enlatado em conserva; com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor (amarela) e aroma característicos do produto. Composição: milho, água e sal. Grãos inteiros, tenros, com tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem: lata, sem amassados ou oxidação, estufamento ou enferrujado. Íntegra, resistente e atóxica. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, sendo que na entrega do	UN	500



	produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 dias. Embalagem com 280g de peso líquido do produto e 170g de peso drenado.		
115.	MILHO VERDE IN NATURA (ME) - Milho-verde sem casca, com ponta inferior da espiga afilada e macia. Deve estar com cor, sabor, odor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (estar passado, com podridão ou dano por praga) e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária. Embalagem: saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). Embalagem com 1kg de peso líquido do produto.	KG	100
116.	OLEO DE SOJA REFINADO (ME) - Ausência de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente, atóxica. Cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 900ml de peso líquido do produto. Similar a Corcovado.	UN	600
117.	ORÉGANO (ME) - Produto de qualidade com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 180 dias com data de fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. Embalagem com 5g de peso líquido do produto.	UN	200
118.	OVO DE GALINHA BRANCO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. A validade deverá ser de no mínimo 30 dias contados da data de entrega. Embalagem contendo uma dúzia de ovos.	DZ	300
119.	PÃO DE BATATA (ME) - Pão de batata, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.	UN	600
120.	PÃO DE CEBOLA (ME) - Pão de cebola, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.	UN	600
121.	PÃO DE FORMA INTEGRAL TRADICIONAL (ME) - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadrangular. Ingredientes: farinha de trigo integral, glúten, trigo em grãos, açúcar, óleo de soja, sal, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico e melhorador de farinha ácido ascórbico. Mínimo de 59,9% de cereais integrais. Deve ser isento de umidade, mofos, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de farinha de trigo refinada e corantes artificiais. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente e atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12	PCT	100



	horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias após a entrega. Embalagem contendo 350g de peso líquido do produto. Similar a Wickbold.		
122.	PÃO DE FORMA TRADICIONAL (ME) - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadricular. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador: propionato de cálcio. Deve ser isento de umidade, mofo, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de corantes artificiais. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente, atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias após a entrega. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto. Similar a Visconti.	PCT	60
123.	PÃO DE HAMBÚRGUER (ME) - Pão de hambúrguer, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto.	UN	3000
124.	PÃO DE HAMBÚRGUER MINI (ME) - Pão de hambúrguer, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.	UN	3000
125.	PÃO DE HOT DOG (ME) - Pão doce, tipo hot dog, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/ polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto.	UN	5000
126.	PÃO DE HOT DOG MINI (ME) - Pão doce, tipo hot dog, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/ polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.	UN	3000
127.	PÃO DE MILHO MINI (ME) - Pão de milho, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.	UN	600
128.	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL ASSADO (ME) - Produto de primeira qualidade, textura macia, aspecto fresco, modelado em formato redondo. Unidade pesando entre 20 e 30g. Tamanho coquetel. Com sabor, cor, aroma e textura característicos. Assado ao ponto, sem queimar, horas antes da entrega. Ingredientes: polvilho (doce/azedo), ovos, óleo ou gordura, queijo (tipo parmesão/muçarela), leite em pó,	KG	50



	sal. Isento de glúten, gordura trans, de corantes e aromas artificiais, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Data de validade mínima de 180 dias na data da entrega. Validade de 24h contando da data de entrega.		
129.	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO (ME) - Produto de primeira qualidade, aspecto fresco, pronto para assar, com matérias-primas sãs, isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Cru, congelado, modelado em formato redondo, tamanho coquetel (20 a 25g). Com cor, aroma, sabor e textura característicos do produto. Ingredientes: polvilho (doce/azedo), ovos, óleo ou gordura, queijo (tipo parmesão/muçarela), leite em pó, sal. Isento de glúten, gordura trans, de corantes e aromas artificiais. Não deve apresentar gomos, quebras, excesso de gelo. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Data de validade mínima de 180 dias na data da entrega. Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura igual ou inferior -12°C. Pacote contendo 1kg de peso líquido do produto, com cerca de 25unidades.	PCT	50
130.	PÃO FRANCÊS (ME) - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. O pão deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo, fermento, água e sal, apresentando sabor, odor e textura característicos, isento de umidade, sujidades e bolores, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira e caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes, transparentes (polietileno/polipropileno) e atóxicas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 (doze) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto.	KG	3000
131.	PÃO FRANCÊS MINI (ME) - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. O pão deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo, fermento, água e sal, apresentando sabor, odor e textura característicos, isento de umidade, sujidades e bolores, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira e caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes, transparentes (polietileno/polipropileno) e atóxicas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 (doze) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.	KG	1000
132.	PEPINO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Com tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	300
133.	PERNIL SUÍNO (ME) - Produto de qualidade. Pernil magro, limpo, em cubos de 3 cm <sup>2</sup> , sem tempero, congelado ("tipo pedra"), com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).	KG	1500
134.	PIMENTÃO VERDE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, ferimento, deformação grave, virose, nem	KG	300



	estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
135.	PÓ DE CAFÉ (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Composição: café em grão torrado e moído; pó homogêneo, fino, cor variando do castanho claro ao castanho escuro. Isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Sabor intenso e prolongado, doçura média, aroma intenso, acidez média, torra média, moagem fina, escala de intensidade 8 (Range 1 a 10). Selo de Pureza ABIC. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500g do produto. Similar a Três Corações.	UN	700
136.	POLVILHO AZEDO (ME) - Polvilho (fécula) de mandioca fermentado (azedo) e desidratado, tipo 1, de 1º qualidade, seco, com granulometria uniforme, de cor branca a creme, elaborado com matérias-primas sãs, sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Com características organolépticas preservadas. Isento de glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto. Similar a Amafil.	PCT	50
137.	POLVILHO DOCE (ME) - Polvilho (fécula) de mandioca desidratado, não fermentado, tipo 1, de 1ª qualidade, seco, de cor branca a creme, elaborado com matérias-primas sãs, sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Isento de glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto. Similar a Amafil.	PCT	50
138.	PRESUNTO (ME) - PRESUNTO - Presunto cozido, de suíno magro, composto basicamente de carne suína (pernil), sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura, podendo ter como ingredientes opcionais proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias. Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Validade mínima de 6 meses à partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou fatiado. Similar a Pif Paf.	KG	50
139.	QUEIJO MUÇARELA (ME) - Produto de qualidade, de aspecto fresco, elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), fermento lácteo, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal). Deve apresentar textura firme e elástica, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, isento de mofo, bolores, trincas, manchas ou qualquer sinal de deterioração; ausência de sabor ácido ou rançoso. Produto isento de aditivos artificiais, corantes, espessantes ou conservadores químicos. Não serão aceitos queijos reconstituídos ou do tipo muçarela com ingredientes não convencionais (ex: amido, proteína de soro de leite, gordura vegetal). Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias	KG	50



	adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou fatiado. Similar a Sadia.		
140.	QUIABO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	250
141.	REPOLHO ROXO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimentos, danos por praga e podridão), corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	100
142.	REPOLHO VERDE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimentos, danos por praga e podridão), corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200
143.	SAL DE COZINHA REFINADO E IODADO (ME) - Produto de qualidade, inodoro, cristalino, iodado, apresentando cristais homogêneos, de coloração uniforme branca e granulometria fina. Composição: cloreto de sódio (NaCl) obtido de fontes naturais, com adição de iodo, conforme legislação vigente (ANVISA - RDC nº 23/2013 - 15mg a 45mg por kg de sal). Com embalagem transparente, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Ausência de umidade, empedramento, avaria, sujidades e corpos estranhos. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.	PCT	200
144.	SALSA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	500
145.	SUCO CONCENTRADO DE CAJU (ME) - Bebida pasteurizada, homogeneizada, não fermentada e não alcoólica. Ingredientes: polpa de caju integral, água, açúcar, acidulante ácido cítrico (INS 330), aromatizantes (aroma idêntico ao natural), estabilizantes (goma xantana INS 415 e celulose microcristalina INS 460) e conservadores (benzoato de sódio INS 211 e metabisulfito de sódio INS 223). Diluição mínima: 4 partes de água para 1 parte do concentrado. Com cor (amarelo claro a branco-amarelado), aroma, sabor e textura característicos, preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação.	UN	100



	Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Similar a Bela Ischia.		
146.	SUCO CONCENTRADO DE UVA (ME) - Concentrado líquido para suco de uva tinto - o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: polpa de uva integral, conservantes INS 211 E INS 223, acidulante INS 330, corante natural beta caroteno e aroma natural de uva. Diluição mínima: 7 partes de água para 1 parte de concentrado líquido. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Similar a Bela Ischia.	UN	100
147.	TAIOBA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	200
148.	TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL PASTA (ME) - Produto de qualidade, tipo caseiro, pastoso, de aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura (homogênea) característicos do produto. Ingredientes: alho, cebola, salsa, cebolinha, óleo vegetal e sal refinado. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 10 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	UN	500
149.	TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL SECO (ME) - - Produto de qualidade, tipo caseiro, seco, de aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura característicos do produto. Ingredientes: alho e sal refinado, à proporção de 70% de alho e 30% de sal. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de empedramento, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	UN	500
150.	TOMATE (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, ferimento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	2000
151.	TRIGO PARA QUIBE (ME) - Grãos de trigo integral pré-cozidos, secos e moídos (triguilho – Triticum aestivum L.), acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e limpa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 06 meses, sendo que, na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PCT	30
152.	VAGEM MANTEIGA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, com formato alongado, de cor verde brilhante. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis	KG	200



	e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, fermento, podridão, passado, fibroso ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.		
153.	VINAGRE DE ÁLCOOL TRADICIONAL (ME) - Produto de qualidade, proveniente da cana-de-açúcar, incolor. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de álcool, água, conservador INS 224. Acidez de 4%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto. Similar a Castelo.	UN	200
154.	VINAGRE DE MAÇÃ (ME) - VINAGRE DE MAÇÃ - Produto de qualidade. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de maçã, água e conservante INS 224. Acidez de 4,0%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto. Similar a Castelo.	UN	200

## **5.2 – Condições de participação:**

**5.2.1** - Todos os itens acima serão destinados disputa exclusiva para empresas caracterizadas como sendo ME e EPP ou equiparadas.

**5.2.2** - Para os produtos de origem animal serão exigidos SISBI- POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviços de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviços de Inspeção Federal (SIF): A exigência desses selos depende da origem e do tipo de produto a ser fornecido, quais sejam:

**I - Serviço de Inspeção Federal (SIF):** Exigido para produtos de origem animal (carnes, leites, ovos, mel e seus derivados) que serão comercializados entre estados brasileiros ou para exportação. Se a sua licitação envolve empresas de diferentes estados, o SIF é obrigatório para esses produtos.

**II - Serviço de Inspeção Estadual (SIE):** Necessário para produtos de origem animal que são comercializados apenas dentro do estado onde foram produzidos.

**III - Serviço de Inspeção Municipal (SIM):** Utilizado para produtos de origem animal comercializados apenas dentro do município de produção.

## **5.3 – Das amostras**

**5.3.1** - Poderão ser exigidas, da empresa vencedora, amostras de todos os produtos licitados, para fins de aferição da qualidade e conformidade dos produtos com as normas e padrões técnicos.

**5.3.2** - As amostras deverão ser entregues em até 48 (quarenta e oito) horas após a solicitação, ficando a cargo da empresa vencedora os custos com deslocamento, transporte e entrega das amostras.

5.3.3 - As amostras após entregues deverão ser retiradas pelas empresas licitantes ou doadas para o Município.

5.3.4 - A qualidade dos produtos é de inteira responsabilidade da contratada;

5.3.5 - A aceitação do objeto fica condicionada ao atendimento das especificações mínimas constantes deste Termo de Referência e a proposta da licitante.

#### **5.4 - Requisitos Técnicos da Contratação**

5.4.1 - Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas, com rótulos com informações claras, e atender às especificações do Termo de Referência

5.4.2 - Os produtos/gêneros alimentícios não perecíveis deverão possuir registros nos órgãos competentes e, deverão ser entregues, com data de validade mínima descrita no quadro de descrição dos produtos, contados do ato de entrega;

5.4.3 - As entregadas dos produtos/gêneros alimentícios “hortifrutigranjeiros” e similares deverão ser entregues preferencialmente no dia da colheita conforme exigência descrita no quadro de descrição dos itens.

5.4.4 - Acondicionados em embalagens originais, lacradas e apropriadas para armazenamento, fazendo constar na embalagem a descrição do material e incluindo: marca, modelo, dados do fabricante/ importador, código de referência, data de fabricação e validade ou garantia, de acordo com suas características, bem como o número de série e/ou lote do produto

5.4.5 - A contratada se responsabiliza pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 24 do Código de Defesa do Consumidor

5.4.6 - Os produtos deverão ser substituídos, sem ônus para a Contratante, na hipótese de estarem vencidos, coloração inadequada, mau cheiro, estado de conservação inadequado, apresentarem vícios que impossibilitem o consumo, estiverem danificados e/ou com quaisquer outras falhas

5.4.7 - Todos os produtos devem ser de primeira qualidade, de marcas com boa aceitação no mercado, e atender às normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura.

5.4.8 - As embalagens devem ser as originais do fabricante, sem avarias, e o prazo de validade na data da entrega adequado.

#### **5.5 - Condições de Entrega**

5.5.1 - A entrega dos bens será realizada de forma parcelada, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos, contados do(a) ordem de início de entrega, salvo na hipótese de se tratar de gêneros/produtos alimentícios perecíveis, os quais deverão ser entregues preferencialmente no dia da colheita.

5.5.2 - Na hipótese de gêneros/produtos não perecíveis, prevalecerá o prazo estabelecido no item acima.

5.5.3 - A entrega dos gêneros/produtos alimentícios não perecíveis poderá ocorrer em até 01(uma) vez por semana, de segunda a sexta-feira, no horário de 7h às 16h, no endereço estabelecido no Termo de Referência.

5.5.4 - A entrega dos gêneros/produtos alimentícios perecíveis ocorrerá todos os dias úteis da semana, de segunda a sexta-feira, no horário estabelecido no local definido no Termo de Referência.

5.5.5 - Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço na Sede da Prefeitura Municipal de Rio Novo ou em outro local indicado na ordem de fornecimento.

## **6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

6.1 - O valor total estimado para contratação é de R\$ 968.662,40 (Novecentos e sessenta e oito mil, seiscentos e sessenta e dois reais e quarenta centavos).

## **7 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

7.1 - Mostra-se viável o fornecimento de forma parcelada, considerando o ponto de vista qualitativo e econômico da Administração Pública.

## **8 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

8.1 - Entende-se que, as contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração.

8.2 - Portanto, após verificação dos itens a serem contratados, observou que se faz necessária à realização de contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido. Ressaltamos que os objetos licitados já faziam parte do último processo licitatório.

## **9 – PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU JUSTIFICATIVA DA AUSÊNCIA DE PREVISÃO**

9.1 - Embora o Município de Rio Novo não tenha concluído de elaborar o seu Plano de Contratações Anual (PCA), é importante destacar que a licitação em questão está alinhada com o planejamento estratégico da Administração Municipal.

9.2 - O PCA, como instrumento de gestão, é fundamental para o adequado planejamento das contratações públicas ao longo do ano. Ele permite uma visão ampla e organizada das necessidades da administração, possibilitando a definição de prioridades, a otimização dos recursos e a adequação dos processos licitatórios.

9.3 - No entanto, apesar do PCA ainda se encontrar em fase de elaboração, a licitação em curso reflete um alinhamento com as diretrizes e objetivos estabelecidos pela Administração Municipal. Os critérios

de contratação foram definidos de acordo com as demandas identificadas e as metas traçadas, visando atender às necessidades da população de maneira eficiente e transparente.

9.4 - É importante ressaltar que, embora o PCA seja uma ferramenta essencial, a ausência dele não impede que as contratações sejam realizadas de forma adequada, desde que haja um planejamento prévio e uma análise criteriosa das necessidades e dos recursos disponíveis.

9.5 - Neste contexto, a licitação em andamento demonstra o comprometimento da Administração em garantir a conformidade com os princípios da administração pública e a eficácia na gestão dos recursos municipais.

9.6 - Assim, mesmo sem a finalização do PCA, a previsão da contratação realizada evidencia o esforço do Município de Rio Novo em garantir a continuidade e a qualidade dos serviços públicos prestados à comunidade, alinhando-se com as diretrizes estabelecidas pela gestão municipal.

## **10 – RESULTADOS PRETENDIDOS**

10.1 - Posteriormente a análise realizada, a solução escolhida foi a licitação na modalidade Pregão com o sistema de registro de preços, com julgamento por item e fornecimento parcelado conforme entrega de requisição até o limite total do saldo do contrato.

10.2 - Ainda se pretende disponibilizar condições para que ao Setor de Educação da Prefeitura possa dar continuidade aos serviços prestados nas unidades escolares, disponibilizando alimentação adequada e de qualidade para os alunos da rede municipal de ensino e ainda atender as demandas diárias.

10.3 - A administração obterá ganhos com a contratação, posto que os produtos a serem adquiridos são essenciais para o bom andamento dos serviços prestados pelos órgãos administrativos.

## **11 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

11.1 - A administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato: Nomear servidores para exercer papel de gestor e fiscal do contrato e caso seja necessário realizar capacitação dos mesmos para que a contratação possa ser devidamente executada.

11.2 - Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, recebendo seu objeto, conforme especificações constantes do presente edital;

11.3 - Notificar a empresa da ocorrência de qualquer descumprimento dos termos do edital e respectivo contrato;

11.4 - Proporcionar todas as facilidades para a contratada executar o fornecimento do objeto do Termo de Referência;

11.5 - Comunicar prontamente a contratada qualquer anormalidade na execução do objeto, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no presente Termo de Referência;

11.6 - Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto contratado de forma que sejam mantidas todas as condições estipuladas neste termo.

## **12 – IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS (ONDE COUBER)**

12.1 - Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios e política de sustentabilidade ambiental abordados abaixo.

**1 - Impacto ambiental:** Geração de resíduos sólidos de produtos orgânicos (restos de comida)

**Medida de tratamento:** As escolas devem realizar o correto descarte desses resíduos.

**2 - Impacto ambiental:** Geração de resíduos sólidos de produtos não-orgânicos (embalagens plásticas, papel ou vidro)

**Medida de tratamento:** As escolas devem realizar o correto descarte desses resíduos.

**3 - Impacto ambiental:** Descarte de resíduos sólidos de vidros (sucos)

**Medida de tratamento:** A contratada deverá fazer o recolhimento dos vidros de sucos vazios e realizar o descarte correto desses.

12.2 - Para reduzir os impactos ambientais da aquisição de produtos, considere adotar práticas mais sustentáveis:

12.2.1 - Compre Conscientemente: comprar apenas os produtos necessários, evitando o desperdício.

12.2.2 - Reciclagem e Descarte Correto: descartar produtos vencidos ou não utilizados de acordo com as orientações locais.

12.2.3 - Conscientização: dar ciência por meio de educação continuada sobre os impactos ambientais associados à aquisição e uso de produtos de limpeza, higienização e descartáveis, compartilhando essas informações com outras pessoas para promover uma abordagem mais sustentável.

## **13 – VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

13.1 - Após todo o exposto no documento de ETP, a presente contratação mostra-se viável, considerando a necessidade de atender o setor demandante o abastecimento dos estoques do Município, a eficácia quanto à qualidade, eficiência e o prazo de entrega, a eficiência em atender ao princípio da economicidade, melhor relação entre custo benefício.

Rio Novo, 06 de maio de 2026.

---

**Luciana Gonçalves Borges**  
**Secretária Municipal de Educação**

**ANEXO II**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1- CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

**1.1 - REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE RIO NOVO/MG, de acordo com as regras e condições dispostas neste Edital.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$	CONDIÇÃO PARTICIPAÇÃO
1.	ABACATE (ME) - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarelada. Os frutos devem parecer pesados em relação ao tamanho. Não devem apresentar umidade, dano por praga, defeito de casca grave, ferimento, podridão, nem queimado de sol. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	300	11,06	3.318,00	Exclusivo p/ ME e EPP
2.	ABACAXI (ME) - - Espécie tipo pérola. Tipo 10 (peso médio 1,2 a 1,5kg). Polpa amarelada. Produto de qualidade e íntegro. Tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor,	KG	500	10,85	5.425,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, fermento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
3.	ABÓBORA MORANGA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1000	6,54	6.540,00	Exclusivo p/ ME e EPP
4.	ABOBRINHA ITALIANA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de	KG	400	6,22	2.488,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
5.	<p>ACÉM BOVINO EM CUBOS (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Acém bovino magro, limpo, sem tempero, congelado ("tipo pedra"), em cubos de 3 cm<sup>2</sup>, com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas, corpos estranhos, avarias e sujidades. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e seca). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).</p>	KG	1500	40,32	60.480,00	Exclusivo p/ ME e EPP
6.	<p>ACÉM BOVINO MOÍDO (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Acém bovino magro, limpo, sem tempero, congelado ("tipo pedra"), moído, com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura, aparas, corpos estranhos, avarias e sujidades. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e seca). Embalagem primária</p>	KG	1500	33,83	50.745,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	<p>íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).</p>					
7.	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ (ME) - Produto de qualidade. Isento de avarias, corpos estranhos, sujidades e sinais de umidade. Conforme orientação de preparo, deverá garantir a coloração escura, o aroma e o sabor próprios do produto. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem íntegra, resistente, atóxica, seja em pacote ou lata de flandres. Rotulagem conforme legislação vigente. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), vitaminas (C, A, B2, B3, B6, D, B12), emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 350g de peso líquido do produto. Similar a Nescau.</p>	UN	50	13,82	691,00	Exclusivo p/ ME e EPP
8.	<p>AÇÚCAR CRISTAL (ME) - Produto de qualidade, processado da cana de açúcar com granulometria uniforme. Tipo cristal, branco, livre de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra, resistente, atóxica e própria para alimentos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30</p>	PCT	500	22,05	11.025,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 5kg de peso líquido do produto. Similar a Delta.					
9.	ADOÇANTE (ME) - Produto de qualidade. Composição: água, edulcorante glicosídeo de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 65ml de peso líquido do produto. Similar a Stevia.	UN	20	11,37	227,40	Exclusivo p/ ME e EPP
10.	ÁGUA MINERAL GALÃO 10L (ME) - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 10L de peso líquido do produto.	GL	50	9,63	481,50	Exclusivo p/ ME e EPP
11.	ÁGUA MINERAL GALÃO 20L COM VASILHAME (ME) - ÁGUA MINERAL GALÃO 20L COM VASILHAME - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. VASILHAME + TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.	GL	20	17,23	344,60	Exclusivo p/ ME e EPP
12.	ÁGUA MINERAL GALÃO 20L SEM VASILHAME (ME) - Água mineral natural, potável, límpida, insípida e inodora, sem impurezas, sem gás, envazada em galão de policarbonato, íntegro, retornável, atóxico (NBR 14222/14328), com lacre de segurança inviolado. SOMENTE TROCA. Ausência de alteração de cor, odor, textura, sabor. Rotulagem conforme legislação vigente. Com validade de no mínimo 60 dias a partir da	GL	400	38,06	15.224,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	entrega. Recipiente contendo 20L de peso líquido do produto.					
13.	ALFACE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	800	5,39	4.312,00	Exclusivo p/ ME e EPP
14.	ALHO GRAÚDO COM CASCA (ME) - Produto íntegro, de qualidade, aspecto fresco e grande: geralmente com diâmetro acima de 70mm (Classe 7). Cabeça: 4 a 6 cabeças pesando mais que 300g, sendo cada dente de 8 a 10g. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, ferimento, passado ou mofado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	600	24,27	14.562,00	Exclusivo p/ ME e EPP
15.	ALMEIRÃO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e	UN	50	6,17	308,50	Exclusivo p/ ME e EPP



	grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita					
16.	AMENDOIM CRU (ME) - Produto de qualidade, com pele e inteiro. Grupo descascado, classe miúdo, subclasse vermelha, tipo 1. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.	PCT	30	8,48	254,40	Exclusivo p/ ME e EPP
17.	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO (ME) - Produto de qualidade, sem casca, sem pele, torrado e moído. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos e apresentar cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.	PCT	30	8,50	255,00	Exclusivo p/ ME e EPP
18.	AMENDOIM TORRADO SEM CASCA E INTEIRO (ME) - Produto de qualidade, sem casca, sem pele, torrado e inteiro. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos; apresentar cor,	PCT	30	11,09	332,70	Exclusivo p/ ME e EPP



	aroma, textura e sabor característicos do produto. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.					
19.	AMIDO DE MILHO (ME) - Produto amiláceo extraído do milho, com cor, aroma, textura e sabor próprios. Contendo <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i> . Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, avarias, corpos estranhos e sujidades. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Anchieta.	PCT	100	7,01	701,00	Exclusivo p/ ME e EPP
20.	ARROZ LONGO FINO (ME) - Arroz tipo agulhinha. Não será aceito parbolizado. Produto de qualidade e íntegro. Tipo 1, polido, longo, fino, grãos inteiros. Não devem apresentar umidade, avarias, corpos estranhos nem sujidades. Devem ter cor (branca), aroma, sabor e textura característicos. Rendimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra, resistente, atóxica e própria para alimentos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem contendo 5kg de peso líquido do produto. Similar a Codisul.	PCT	2000	30,18	60.360,00	Exclusivo p/ ME e EPP
21.	AVEIA EM FLOCOS FINOS (ME) - Produto de qualidade, de preparo instantâneo, em flocos finos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O	UN	200	5,61	1.122,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente (polietileno/polipropileno), atóxica, transparente e embalagem secundária a critério do fornecedor. Composição: aveia em flocos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 165g de peso líquido do produto. Similar a Quaker.					
22.	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM (ME) - Azeite de oliva extra virgem, 100% puro, nível de acidez máxima de 0,8%. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos e ser isento de sabor rançoso, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (vidro). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500ml de peso líquido do produto. Similar a Gallo.	UN	20	37,83	756,60	Exclusivo p/ ME e EPP
23.	AZEITONA VERDE (ME) - Produto de qualidade, em conserva, sem caroço, fatiado, sem recheio. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Com cor, sabor, textura e aroma característico do produto. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 230 gramas de peso líquido do produto. Similar a Vale Fértil.	UN	130	6,60	858,00	Exclusivo p/ ME e EPP
24.	BANANA PRATA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada	KG	6000	8,52	51.120,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, ferimento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
25.	BATATA BAROA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem escurecimento, ferimento, podridão, deformação grave) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	800	11,34	9.072,00	Exclusivo p/ ME e EPP
26.	BATATA DOCE (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser	KG	800	7,27	5.816,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
27.	BATATA INGLESA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, ferimentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	5000	9,40	47.000,00	Exclusivo p/ ME e EPP
28.	BETERRABA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, lavado, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	400	7,97	3.188,00	Exclusivo p/ ME e EPP
29.	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL (ME) - - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados	UN	100	5,06	506,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	<p>e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). Acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária de 365 gramas de peso líquido do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Similar a Marilan.</p>					
30.	<p>BISCOITO CREAM CRACKER (ME) - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii), acidulante ácido láctico (INS 270), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). Acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária de 350 gramas de peso líquido do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Similar a Marilan.</p>	UN	1000	5,89	5.890,00	Exclusivo p/ ME e EPP



31.	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA (ME) - Produto de qualidade, íntegro (sem quebrados e esfarelados) e aspecto fresco; com cor, aroma, sabor e textura (crocante) característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS 1101i). Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Pacote primário com peso líquido de 350g do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Similar a Marilan.	UN	1000	6,97	6.970,00	Exclusivo p/ ME e EPP
32.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor coco. Composição: farinha de tritcale, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de umidade, sujidades, avarias e	UN	300	10,43	3.129,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Kroker.					
33.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Rosquinha sabor leite. Composição: farinha de triticales, açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar líquido invertido, creme de milho (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), sal, fermento químico, emulsificante lecitina de soja (Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis e Streptomyces viridochromogenes) e aromatizante. Livre de gordura trans. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Kroker.	UN	300	10,10	3.030,00	Exclusivo p/ ME e EPP
34.	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR COCO (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor coco. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de	UN	500	9,90	4.950,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto. Similar a Krokero.					
35.	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SABOR LEITE (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Biscoito tipo sequilhos. Sabor leite. Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, gordura vegetal e sal. Com sabor, textura, cor e aroma característicos do produto. Deve ser livre de gordura trans. Deve ter aspecto fresco, crocante. Serão rejeitados produtos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com aspecto embatumado. Não deve estar quebrado ou esfarelado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto. Similar a Krokero.	UN	500	7,41	3.705,00	Exclusivo p/ ME e EPP
36.	BOLO CONFEITADO (ME) - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro (não esfarelado ou quebradiço). Massa de cenoura ou branca, tipo pão de ló, ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. O bolo deverá ter duas camadas de recheio de: doce de leite ou brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro com granulado. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega.	UN	50	148,39	7.419,50	Exclusivo p/ ME e EPP



	Validade de no mínimo 24h contadas da data de entrega, considerando condições de tempo e temperatura de armazenamento estabelecidas pelo fornecedor. Forma 60cmx50cm - mínimo de 50 pedaços por forma. Conforme interesse, o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado.					
37.	<b>BOLO SIMPLES - TIPO CASEIRO - SABORES VARIADOS (ME)</b> - Bolo simples, sem recheio, sem cobertura, tipo caseiro, confeccionado de forma artesanal, não obtido de mistura industrializada. Sabores variados: fubá, chocolate, coco, limão, mandioca, cenoura, laranja. Massa base contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, margarina/manteiga, açúcar, leite, fermento químico, sem adição de conservantes químicos. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro (não esfarelado ou quebradiço). Massa com textura macia, homogênea, aerada, assada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de umidade, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato redondo com furo (forma de pudim). Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. Embalagem: formas de alumínio ou embalagem plástica transparente, resistente, atóxica, limpa e bem selada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data de entrega. Validade de no mínimo 3 dias contados da data de entrega, considerando condições de tempo e temperatura de armazenamento estabelecidas pelo fornecedor. Peso líquido aproximado de 420g.	UN	50	18,22	911,00	Exclusivo p/ ME e EPP
38.	<b>BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU (ME)</b> - Bombom recheado com pasta cremosa de amendoim e avelã, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida,	PCT	200	52,13	10.426,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, cacau em pó, gordura de manteiga desidratada, castanha-de-caju, sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento bicarbonato de sódio e aromatizante. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada, pesando aproximadamente 20g por unidade. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 1kg de peso líquido do produto (contendo aproximadamente 50 unidades). Similar a Lacta					
39.	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU (ME) - Bombom recheado com pasta cremosa de castanha de caju, envolto por wafer crocante e banhado em chocolate ao leite preto. Produto de qualidade, de aspecto fresco, íntegro, fabricado com matéria-prima sã e limpa, isento de sujeiras, parasitas e detritos. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina e zinco, leite em pó, massa de cacau, cacau em pó, castanha-de-caju, gordura anidra de leite, amido, sal, xarope de glicose, óleo vegetal de soja, farinha de centeio, farinha de aveia, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizantes e fermento químico bicarbonato de sódio. Sem sinais de derretimento, esfarelamento, de descongelamento (aspecto esbranquiçado). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária individual devidamente lacrada. Embalagem secundária (pacote), íntegra, contendo 825g de peso líquido do produto. Similar a Garoto.	PCT	200	50,99	10.198,00	Exclusivo p/ ME e EPP
40.	BOMBOM DIET DE CHOCOLATE COM AVELÃ (ME) - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e textura	UN	50	5,87	293,50	Exclusivo p/ ME e EPP



	característicos. Chocolate sem adição de açúcar. Produto para diabéticos. Composição: leite em pó integral, manteiga de cacau, avelã, massa de cacau, gordura de manteiga desidratada, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto. Similar a Garoto.					
41.	BOMBOM DIET DE CHOCOLATE PRETO (ME) - Produto de qualidade, íntegro; com cor, aroma, sabor e textura característicos. Chocolate sem adição de açúcar. Produto para diabéticos. Composição: leite em pó, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura anidra de leite, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 25g de peso líquido do produto. Similar a Nestlé.	UN	50	5,87	293,50	Exclusivo p/ ME e EPP
42.	BRÓCOLIS (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser	UN	600	10,14	6.084,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	realizada preferencialmente no dia da colheita.					
43.	CACAU EM PÓ 100% (ME) - Cacau em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar, farinhas ou conservantes. Com aspecto, aroma, cor, textura e sabor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 150g de peso líquido do produto. Similar a Dr. Oetker.	UN	400	20,96	8.384,00	Exclusivo p/ ME e EPP
44.	CANELA-DA-CHINA EM PÓ (ME) - Produto com textura fina e homogênea, com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor e sabor característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	40	3,51	140,40	Exclusivo p/ ME e EPP
45.	CANELA EM CASCA (ME) - Produto íntegro (não quebrado e esfarelado), com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor, sabor e textura característicos do produto; livre de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem íntegra, resistente e atóxica contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	40	3,51	140,40	Exclusivo p/ ME e EPP
46.	CANJICA BRANCA (ME) - Produto de qualidade e íntegro. Grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca. Tipo 1. Embalagem primária atóxica, íntegra e resistente. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação.	PCT	50	4,13	206,50	Exclusivo p/ ME e EPP



	Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.					
47.	CANJQUINHA DE MILHO AMARELA GROSSA (ME) - Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1. Embalagem primária íntegra, atóxica e resistente. Milho com granulometria grossa. Espécie doadora dos genes: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces vidrochromogenes. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos, com cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.	PCT	400	4,39	1.756,00	Exclusivo p/ ME e EPP
48.	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Coxa e sobrecoxa de frango, com pele e osso, congeladas ("tipo pedra"), sem tempero; com cor, odor, sabor, textura característicos; não pegajosa, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira, corpos estranhos, avarias e sujidades. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagens individualizadas com 1kg de peso líquido do produto.	KG	200	15,86	3.172,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	Não entregar produto de peso variável.					
49.	CEBOLA BRANCA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante. A haste deve estar bem seca e não ter brotos, fermento, podridão nem perda de catáfilo interno. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	800	6,86	5.488,00	Exclusivo p/ ME e EPP
50.	CEBOLINHA VERDE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	600	5,45	3.270,00	Exclusivo p/ ME e EPP
51.	CENOURA (ME) - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, fermento,	KG	800	7,69	6.152,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
52.	CHOCOLATE GRANULADO DE CHOCOLATE (ME) - Chocolate granulado, de chocolate, de coloração marrom escura uniforme. Composição: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizante lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, sal, glaceante talco, xarope de glicose, conservante sorbato. Embalagem inviolada, livre de umidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 120g de peso líquido do produto. Similar a Dori.	UN	200	5,93	1.186,00	Exclusivo p/ ME e EPP
53.	CHUCHU (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	400	7,70	3.080,00	Exclusivo p/ ME e EPP
54.	COCO RALADO (ME) - Coco em flocos úmido e adoçado. Produto de boa qualidade, com sabor, cor (branca), odor e textura característicos do produto.	UN	100	5,20	520,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	Embalagem íntegra, atóxica e resistente. Isenta de corpos estranhos, avarias e sujidades. Composição: amêndoa de coco, açúcar, sal, umectante INS 1520 e conservante INS 223. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 100g de peso líquido do produto. Similar a Menina.					
55.	COUVE-FLOR (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco, cor branca ou creme, sem manchas, com folhas verdes, talos firmes e brilhantes. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento ou podridão) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	200	8,29	1.658,00	Exclusivo p/ ME e EPP
56.	COUVE MANTEIGA (ME) - COUVE MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	600	5,90	3.540,00	Exclusivo p/ ME e EPP



57.	CRAVO-DA-ÍNDIA (ME) - Produto de qualidade, seco, inteiro, de cor, sabor e aroma (intenso) característicos; sem sinais de umidade, sujidades e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 8g de peso líquido do produto.	UN	30	2,96	88,80	Exclusivo p/ ME e EPP
58.	CREME DE LEITE CREMOSO (ME) - Produto de qualidade, com cor, aroma, sabor e textura característicos do produto. Composição: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizante goma alfarroba, goma guar, carboximetilcelulose sódica, carragena, estabilizante citrato de sódio e fosfato dissódico. Livre de glúten. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, podendo ser tetrapak ou lata (sem ferrugens, estufamento e amassados). Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 200g de peso líquido do produto. Similar a Nestlé.	UN	100	5,00	500,00	Exclusivo p/ ME e EPP
59.	DOCE DE LEITE CREMOSO (ME) - Doce de leite tradicional, com consistência pastosa, com cor, sabor e aroma característicos do produto. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, xarope de glicose de milho, regulador de acidez/bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservador sorbato de potássio. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, sem sinais de estufamento, ferrugem e amassado. Isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e	UN	200	20,27	4.054,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 800g de peso líquido do produto. Similar a Souvenir.					
60.	ERVILHA VERDE EM CONSERVA (ME) - Ervilha verde enlatada em conserva; com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Composição: ervilha, água e sal. Grãos inteiros, tenros, com tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem: lata, sem amassados ou oxidação, estufamento ou enferrujado. Íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 dias. Embalagem contendo 200g de peso líquido do produto.	UN	100	4,78	478,00	Exclusivo p/ ME e EPP
61.	ESPINAFRE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	50	7,96	398,00	Exclusivo p/ ME e EPP
62.	EXTRATO DE TOMATE (ME) - Produto resultante da polpa de tomate maduro, escolhidos, sem peles e sem sementes. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate.	UN	1000	4,30	4.300,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	Composição: tomate, açúcar e sal. Deve apresentar aspecto de massa consistente, homogênea, cor vermelha, cheiro e odor próprios, devendo ser isento de fermentação e não indicar processos defeituosos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica (em caso de lata, sem ferrugens, estufamento e amassados). Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 300g de peso líquido do produto. Similar a Elefante.					
63.	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA FINA (ME) - Composição: farinha de mandioca com coloração amarela intensa natural pelo próprio caroteno da raiz ou obtida por corante natural de açafrão da terra ou de cúrcuma. Textura fina, livre de sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade, com cor, aroma, sabor, e textura característicos. Embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado, íntegra, atóxica e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.	UN	200	6,39	1.278,00	Exclusivo p/ ME e EPP
64.	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA CRUA (ME) - Composição: farinha de mandioca crua. Produto de primeira qualidade; subgrupo fina; branca; livre de sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade, com cor, aroma, sabor, e textura característicos. Embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado, íntegra, atóxica e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.	UN	200	7,24	1.448,00	Exclusivo p/ ME e EPP
65.	FARINHA DE MILHO FLOCADA (ME) - Composição: farinha de milho flocada amarela. Produto de primeira qualidade. Deve apresentar cor, sabor, odor e	UN	50	3,53	176,50	Exclusivo p/ ME e EPP



	textura característicos. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades, avarias e umidade. Embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechada, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Pereira.					
66.	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO (ME) - Produto de qualidade. Composição: farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, com cor, sabor, odor e textura (homogênea) característicos. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades, avarias e umidade. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto. Similar a Dona Benta.	UN	100	4,98	498,00	Exclusivo p/ ME e EPP
67.	FEIJÃO CARIOQUINHA (ME) - Grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos, sementes ou pedaços de grãos variados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de umidade e fermentação. Produto que garanta cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve atender às normas da ANVISA. Rotulagem conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, atóxica, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data	UN	200	8,62	1.724,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	de fabricação. Similar a Pereira. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Similar a Pereira.					
68.	FEIJÃO PRETO (ME) - Grãos novos, inteiros e são, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos, sementes ou pedaços de grãos variados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de umidade e fermentação. Produto que garanta cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve atender às normas da ANVISA. Rotulagem conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, atóxica, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Similar a Pereira.	UN	200	5,50	1.100,00	Exclusivo p/ ME e EPP
69.	FEIJÃO VERMELHO (ME) - Grãos novos, inteiros e são, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos, sementes ou pedaços de grãos variados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de umidade e fermentação. Produto que garanta cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve atender às normas da ANVISA. Rotulagem conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, atóxica, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Similar a Pereira.	UN	2000	9,69	19.380,00	Exclusivo p/ ME e EPP



70.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ (ME) - Fermento em pó contendo bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Cor, aroma, sabor, textura (homogênea) característicos do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 250g de peso líquido do produto. Similar a Royal.	UN	50	5,92	296,00	Exclusivo p/ ME e EPP
71.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO (ME) - Produto de qualidade. Peito de frango sem osso e sem pele. Carne congelada ("tipo pedra"), sem tempero, com cor, odor, sabor e textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).	KG	2000	21,35	42.700,00	Exclusivo p/ ME e EPP
72.	FUBÁ DE MILHO (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Granulometria fina e homogênea, de cor amarela, com cheiro, cor, sabor e textura característicos. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e atóxica. Data de entrega não	UN	300	6,05	1.815,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.					
73.	GOIABA VERMELHA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme. Com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, danos por praga, defeito de casca grave, fermento e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	2000	9,04	18.080,00	Exclusivo p/ ME e EPP
74.	INHAME (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1500	8,54	12.810,00	Exclusivo p/ ME e EPP
75.	IOGURTE ZERO LACTOSE (ME) - Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado com culturas lácteas específicas ( <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ), de consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, pronto	UN	200	5,25	1.050,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	<p>para beber, gelado. Produzido com ingredientes lácteos (leite e fermento lácteo), açúcar e preparado de polpa de fruta (morango em forma de pedaços ou polpa), presente em até 30% e enzima lactase. Não deve conter glúten, nem corantes artificiais. O produto deverá ser ausente de matérias prejudiciais à saúde humana e corpos estranhos. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Rotulagem conforme legislação vigente. Embalado individualmente em garrafa de polietileno resistente, atóxica, com tampa hermeticamente lacrada. O transporte deverá ser climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura 4°C (refrigeração), seja em recipiente isotérmico ou em caminhão fechado e refrigerado. Data de entrega não superior a 10 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 10 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 170ml do produto. Similar a Itambé.</p>					
76.	<p>LARANJA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, ferimento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p>	KG	600	6,97	4.182,00	Exclusivo p/ ME e EPP



77.	LARANJA SERRA D'ÁGUA (ME) - - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	100	7,75	775,00	Exclusivo p/ ME e EPP
78.	LEITE CONDENSADO INTEGRAL (ME) - Composição: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e lactose. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem com 395g de peso líquido do produto. Similar a Itambé.	UN	200	7,74	1.548,00	Exclusivo p/ ME e EPP
79.	LEITE DE COCO (ME) - Composição: água, leite de coco (creme de coco e óleo de coco), estabilizantes (celulose microcristalina), espessantes (carboximetilcelulose sódica), emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato 80), conservadores	UN	100	5,59	559,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	(benzoato de sódio e metabissulfito de sódio) e acidulante (ácido cítrico). Embalagem de vidro, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 200ml de peso líquido do produto. Similar a Ducoco.					
80.	LEITE DE SOJA LÍQUIDO SEM SABOR (ME) - Extrato de soja, líquido, sem sabor, pronto para beber. Composição: água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem longa vida, impermeável, íntegra, sem sinais de estufamento, umidade. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Similar a Ades.	UN	200	9,85	1.970,00	Exclusivo p/ ME e EPP
81.	LEITE INTEGRAL EM PÓ (ME) - Composição: leite em pó integral instantâneo, de origem animal. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Com cor, aroma, sabor e textura característicos, isento de glúten. Com granulometria homogênea, fina, alta solubilidade e boa instantaneidade. Ausência de umidade, empedramento, sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente - Instrução Normativa Nº 53/2018 MAPA. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF).Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto. Similar a Itambé.	UN	2500	21,81	54.525,00	Exclusivo p/ ME e EPP



82.	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT (ME) - Leite líquido de vaca integral, sem aditivos, homogeneizado, pronto para beber, UHT, com teor de gordura mínimo de 3%. Composição: leite integral, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (tripolifosfato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monossódico). Sem glúten. Embalagem tetrapak resistente, impermeável, atóxica, íntegra e com tampa, sem sinais de umidade e estufamento. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias, corpos estranhos, conservantes e adulterações. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Similar a Itambé.	UN	200	6,41	1.282,00	Exclusivo p/ ME e EPP
83.	LEITE LÍQUIDO SEM LACTOSE (ME) - Leite UHT, integral, homogeneizado, líquido, zero lactose. Composição: leite líquido integral, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Embalagem longa vida, impermeável, sem sinais de umidade e estufamento, resistente, atóxica e íntegra. Com cor, aroma, sabor e textura característicos, sem adulterações ou substâncias estranhas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Similar a Itambé.	UN	200	7,87	1.574,00	Exclusivo p/ ME e EPP
84.	LIMÃO-TAITI (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco,	KG	200	9,73	1.946,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	<p>bem desenvolvido, maduro; de casca lisa, fina e brilhante; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (oleocelose, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p>					
85.	<p>LOURO EM FOLHA SECA (ME) - Produto de qualidade com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 5g de peso líquido do produto.</p>	UN	200	3,30	660,00	Exclusivo p/ ME e EPP
86.	<p>MAÇÃ FUJI (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, fermento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente</p>	KG	1000	13,89	13.890,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	(polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
87.	MACARRÃO AVE MARIA COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100	3,44	344,00	Exclusivo p/ ME e EPP
88.	MACARRÃO AVE MARIA SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo Ave Maria. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100	3,51	351,00	Exclusivo p/ ME e EPP
89.	MACARRÃO BOCA DE LEÃO COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12	PCT	100	4,50	450,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.					
90.	MACARRÃO CARACOL COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100	4,82	482,00	Exclusivo p/ ME e EPP
91.	MACARRÃO ESPAGUETE Nº 08 SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo espaguete, Nº 08. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	1000	4,41	4.410,00	Exclusivo p/ ME e EPP
92.	MACARRÃO PADRE NOSSO COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12	PCT	100	6,43	643,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.					
93.	MACARRÃO PADRE NOSSO SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo padre nosso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100	3,44	344,00	Exclusivo p/ ME e EPP
94.	MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo parafuso. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	1000	5,75	5.750,00	Exclusivo p/ ME e EPP
95.	MACARRÃO TIPO ALFABETO COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de	PCT	100	5,60	560,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.					
96.	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100	4,53	453,00	Exclusivo p/ ME e EPP
97.	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo argolinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100	4,62	462,00	Exclusivo p/ ME e EPP
98.	MACARRÃO TIPO CONCHINHA COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de	PCT	100	3,72	372,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.					
99.	MACARRÃO TIPO CONCHINHA SEM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Tipo conchinha. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	100	4,71	471,00	Exclusivo p/ ME e EPP
100.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Nº 08 COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.	PCT	1000	3,96	3.960,00	Exclusivo p/ ME e EPP
101.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS (ME) - Produto de qualidade e íntegro (não quebradiços). Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Com cor, aroma, textura e sabor característicos do produto, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de	PCT	1000	4,73	4.730,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	peso líquido do produto. Similar a Santa Amália.					
102.	MAIONESE (ME) - Maionese tradicional, cremosa, textura homogênea lisa, com coloração clara e sabor suave. Com características organolépticas preservadas. Ingredientes: Água, óleo vegetal, amido modificado, ovo, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, aromatizantes, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico e corante natural páprica. Isento de odor e sabor rançoso, avarias, corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, com lacre e tampa. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto. Similar a Hellmann's.	UN	150	10,69	1.603,50	Exclusivo p/ ME e EPP
103.	MAMÃO FORMOSO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	300	9,90	2.970,00	Exclusivo p/ ME e EPP
104.	MAMÃO HAWAÍ (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos	KG	300	5,63	1.689,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	<p>estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p>					
105.	<p>MANDIOCA COM CASCA (IN NATURA) (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura típicos do produto, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De cozimento rápido. Não deve estar aguada. Não devem apresentar umidade, deformação grave, escurecimento, sinais de mofo, sujidades, avarias, corpos estranhos, estrias vasculares azul-escuras e fermentações. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p>	KG	200	7,42	1.484,00	Exclusivo p/ ME e EPP
106.	<p>MANDIOCA DESCASCADA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Mandioca descascada, obtida a partir da raiz da mandioca de mesa (também conhecida como mandioca mansa, aipim ou macaxeira) que deverá ser submetida aos processos de seleção, lavagem, descascamento, corte, congelamento e empacotamento, não devendo conter aditivos de qualquer natureza, sendo tolerada a adição do ácido cítrico e/ou ácido ascórbico para evitar o escurecimento do produto. Com cor, aroma, sabor e textura (macia) típicos do produto, com polpa branca ou amarelada. De cozimento rápido. Não deve estar aguada nem fibrosa. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos, estrias vasculares azul-</p>	KG	200	8,60	1.720,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	<p>escuras, fermentações ou bolores. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar temperatura de congelamento: - 18°C, sem sinais de descongelamento. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. A data de entrega não poderá ser superior a 3 dias da data de fabricação. Embalagem primária própria para alimentos, resistente, íntegra (inviolada), transparente (polietileno/polipropileno) e atóxica contendo 1kg de peso líquido do produto.</p>					
107.	<p>MANGA HADEN (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, que pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (murcho, imaturo, podridão, dano por praga, ferimento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.</p>	KG	400	7,57	3.028,00	Exclusivo p/ ME e EPP
108.	<p>MANTEIGA (ME) - Manteiga de primeira qualidade com sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Composição: creme de leite e sal (cloreto de sódio). Sem glúten. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, sem odor e sabor rançoso. Ausência de sujidades e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário.</p>	UN	50	28,93	1.446,50	Exclusivo p/ ME e EPP



	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/Mapa) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem resistente, íntegra e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Pote com 500g de peso líquido do produto. Similar a Itambé.					
109.	MARACUJÁ AZEDO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, deformação grave, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	1000	11,72	11.720,00	Exclusivo p/ ME e EPP
110.	MARGARINA VEGETAL COM SAL (ME) - Margarina vegetal, sem gordura trans, de consistência cremosa. Composição: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico do produto. Embalagem primária resistente,	UN	400	7,35	2.940,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro sanitário. Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 500g de peso líquido do produto. Similar a Qualy.					
111.	MELANCIA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, fermento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	2500	6,60	16.500,00	Exclusivo p/ ME e EPP
112.	MEXERICA PONKAN (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característico da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, podridão, dano por praga e fermento) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser	KG	1500	7,10	10.650,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	realizada preferencialmente no dia da colheita.					
113.	MILHO DE PIPOCA PREMIUM (ME) - Milho de pipoca, premium, grupo duro, classe amarela, tipo 1, isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 500g de peso líquido do produto. Similar a Anchieta Premium.	UN	500	4,47	2.235,00	Exclusivo p/ ME e EPP
114.	MILHO VERDE ENLATADO (ME) - Milho verde enlatado em conserva; com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor (amarela) e aroma característicos do produto. Composição: milho, água e sal. Grãos inteiros, tenros, com tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem: lata, sem amassados ou oxidação, estufamento ou enferrujado. Íntegra, resistente e atóxica. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 12 meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 dias. Embalagem com 280g de peso líquido do produto e 170g de peso drenado.	UN	500	3,80	1.900,00	Exclusivo p/ ME e EPP
115.	MILHO VERDE IN NATURA (ME) - Milho-verde sem casca, com ponta inferior da espiga afilada e macia. Deve estar com cor, sabor, odor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (estar passado, com podridão ou dano por praga) e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária. Embalagem: saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). Embalagem com 1kg de peso líquido do produto.	KG	100	9,84	984,00	Exclusivo p/ ME e EPP
116.	ÓLEO DE SOJA REFINADO (ME) - Ausência de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente, atóxica. Cor, aroma, textura e sabor característicos do produto. Rotulagem conforme legislação	UN	600	8,24	4.944,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com 900ml de peso líquido do produto. Similar a Corcovado.					
117.	ORÉGANO (ME) - Produto de qualidade com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 180 dias com data de fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. Embalagem com 5g de peso líquido do produto.	UN	200	3,46	692,00	Exclusivo p/ ME e EPP
118.	OVO DE GALINHA BRANCO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. Data de entrega não superior a 5 dias da data de fabricação. A validade deverá ser de no mínimo 30 dias contados da data de entrega. Embalagem contendo uma dúzia de ovos.	DZ	300	11,16	3.348,00	Exclusivo p/ ME e EPP
119.	PÃO DE BATATA (ME) - Pão de batata, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e	UN	600	1,14	684,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.					
120.	PÃO DE CEBOLA (ME) - Pão de cebola, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.	UN	600	0,75	450,00	Exclusivo p/ ME e EPP
121.	PÃO DE FORMA INTEGRAL TRADICIONAL (ME) - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadricular. Ingredientes: farinha de trigo integral, glúten, trigo em grãos, açúcar, óleo de soja, sal, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico e melhorador de farinha ácido ascórbico. Mínimo de 59,9% de cereais integrais. Deve ser isento de umidade, mofo, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de farinha de trigo refinada e corantes artificiais. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente e atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá	PCT	100	9,98	998,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	apresentar validade mínima de 10 dias após a entrega. Embalagem contendo 350g de peso líquido do produto. Similar a Wickbold.					
122.	<p>PÃO DE FORMA TRADICIONAL (ME) - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadricular. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e conservador: propionato de cálcio. Deve ser isento de umidade, mofo, manchas esverdeadas ou azuladas, sujidades, avarias, corpos estranhos e umidade. Isento de corantes artificiais. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente, atóxica, selada e lacrada. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias após a entrega. Embalagem contendo 400g de peso líquido do produto. Similar a Visconti.</p>	PCT	60	11,82	709,20	Exclusivo p/ ME e EPP
123.	<p>PÃO DE HAMBÚRGUER (ME) - Pão de hambúrguer, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto.</p>	UN	3000	1,16	3.480,00	Exclusivo p/ ME e EPP
124.	<p>PÃO DE HAMBÚRGUER MINI (ME) - Pão de hambúrguer, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do</p>	UN	3000	0,91	2.730,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	<p>produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.</p>					
125.	<p>PÃO DE HOT DOG (ME) - Pão doce, tipo hot dog, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto.</p>	UN	5000	0,95	4.750,00	Exclusivo p/ ME e EPP
126.	<p>PÃO DE HOT DOG MINI (ME) - Pão doce, tipo hot dog, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.</p>	UN	3000	0,51	1.530,00	Exclusivo p/ ME e EPP



127.	PÃO DE MILHO MINI (ME) - Pão de milho, mini, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.	UN	600	0,66	396,00	Exclusivo p/ ME e EPP
128.	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL ASSADO (ME) - Produto de primeira qualidade, textura macia, aspecto fresco, modelado em formato redondo. Unidade pesando entre 20 e 30g. Tamanho coquetel. Com sabor, cor, aroma e textura característicos. Assado ao ponto, sem queimar, horas antes da entrega. Ingredientes: polvilho (doce/azedo), ovos, óleo ou gordura, queijo (tipo parmesão/muçarela), leite em pó, sal. Isento de glúten, gordura trans, de corantes e aromas artificiais, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Data de validade mínima de 180 dias na data da entrega. Validade de 24h contando da data de entrega.	KG	50	34,82	1.741,00	Exclusivo p/ ME e EPP
129.	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO (ME) - Produto de primeira qualidade, aspecto fresco, pronto para assar, com matérias-primas sãs, isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Cru, congelado, modelado em formato redondo, tamanho coquetel (20 a 25g). Com cor, aroma, sabor e textura característicos do produto. Ingredientes: polvilho (doce/azedo), ovos, óleo ou gordura, queijo (tipo parmesão/muçarela), leite em pó, sal. Isento de glúten, gordura trans, de corantes e aromas artificiais. Não deve apresentar gomos, quebras, excesso de gelo. Rotulagem conforme legislação	PCT	50	21,26	1.063,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Data de validade mínima de 180 dias na data da entrega. Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura igual ou inferior -12°C. Pacote contendo 1kg de peso líquido do produto, com cerca de 25 unidades.					
130.	<p>PÃO FRANCÊS (ME) - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. O pão deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo, fermento, água e sal, apresentando sabor, odor e textura característicos, isento de umidade, sujidades e bolores, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira e caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes, transparentes (polietileno/polipropileno) e atóxicas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 (doze) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto.</p>	KG	3000	19,89	59.670,00	Exclusivo p/ ME e EPP
131.	<p>PÃO FRANCÊS MINI (ME) - Produto de qualidade, íntegro, confeccionado com matérias-primas de qualidade. Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. O pão deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo, fermento, água e sal, apresentando sabor, odor e textura característicos, isento de umidade, sujidades e bolores, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira e caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes, transparentes (polietileno/polipropileno) e atóxicas. O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 12 (doze) horas. O produto deverá apresentar</p>	KG	1000	18,45	18.450,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 30g do produto.					
132.	PEPINO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Com tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	300	6,04	1.812,00	Exclusivo p/ ME e EPP
133.	PERNIL SUÍNO (ME) - Produto de qualidade. Pernil magro, limpo, em cubos de 3 cm <sup>2</sup> , sem tempero, congelado ("tipo pedra"), com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Data de validade mínima de um ano a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peso líquido de 1kg do produto (não entregar produto de peso variável).	KG	1500	32,38	48.570,00	Exclusivo p/ ME e EPP
134.	PIMENTÃO VERDE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e	KG	300	10,95	3.285,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
135.	PÓ DE CAFÉ (ME) - Produto de qualidade e aspecto fresco. Composição: café em grão torrado e moído; pó homogêneo, fino, cor variando do castanho claro ao castanho escuro. Isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Sabor intenso e prolongado, doçura média, aroma intenso, acidez média, torra média, moagem fina, escala de intensidade 8 (Range 1 a 10). Selo de Pureza ABIC. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500g do produto. Similar a Três Corações.	UN	700	36,49	25.543,00	Exclusivo p/ ME e EPP
136.	POLVILHO AZEDO (ME) - Polvilho (fécula) de mandioca fermentado (azedo) e desidratado, tipo 1, de 1º qualidade, seco, com granulometria uniforme, de cor branca a creme, elaborado com matérias-primas sãs, sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Com características organolépticas preservadas. Isento de glúten. Rotulagem	PCT	50	9,43	471,50	Exclusivo p/ ME e EPP



	conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto. Similar a Amafil.					
137.	POLVILHO DOCE (ME) - Polvilho (fécula) de mandioca desidratado, não fermentado, tipo 1, de 1ª qualidade, seco, de cor branca a creme, elaborado com matérias-primas sãs, sem sinais de umidade, empedramento, mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos, sem odor e sabor rançoso. Isento de glúten. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto. Similar a Amafil.	PCT	50	8,34	417,00	Exclusivo p/ ME e EPP
138.	PRESUNTO (ME) - PRESUNTO - Presunto cozido, de suíno magro, composto basicamente de carne suína (pernil), sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura, podendo ter como ingredientes opcionais proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias. Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Validade mínima de 6 meses à partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser	KG	50	37,13	1.856,50	Exclusivo p/ ME e EPP



	pedaço, ralado ou fatiado. Similar a Pif Paf.					
139.	<p>QUEIJO MUÇARELA (ME) - Produto de qualidade, de aspecto fresco, elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), fermento lácteo, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal). Deve apresentar textura firme e elástica, coloração branco-amarelada uniforme, sabor e odor característicos, isento de mofo, bolores, trincas, manchas ou qualquer sinal de deterioração; ausência de sabor ácido ou rançoso. Produto isento de aditivos artificiais, corantes, espessantes ou conservadores químicos. Não serão aceitos queijos reconstituídos ou do tipo muçarela com ingredientes não convencionais (ex: amido, proteína de soro de leite, gordura vegetal). Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Transporte climatizado ou em recipiente isotérmico e em condições higiênico-sanitárias adequadas sob temperatura de refrigeração até 4°C. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação. Peça de 3 a 5kg líquido do produto ou conforme critérios e quantidade solicitada, podendo ser pedaço, ralado ou fatiado. Similar a Sadia.</p>	KG	50	49,23	2.461,50	Exclusivo p/ ME e EPP
140.	<p>QUIABO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica</p>	KG	250	9,67	2.417,50	Exclusivo p/ ME e EPP



	vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
141.	REPOLHO ROXO (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimentos, danos por praga e podridão), corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	UN	100	7,12	712,00	Exclusivo p/ ME e EPP
142.	REPOLHO VERDE (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimentos, danos por praga e podridão), corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200	6,62	1.324,00	Exclusivo p/ ME e EPP
143.	SAL DE COZINHA REFINADO E IODADO (ME) - Produto de qualidade, inodoro, cristalino, iodado, apresentando cristais homogêneos, de coloração	PCT	200	2,37	474,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	uniforme branca e granulometria fina. Composição: cloreto de sódio (NaCl) obtido de fontes naturais, com adição de iodo, conforme legislação vigente (ANVISA - RDC nº 23/2013 - 15mg a 45mg por kg de sal). Com embalagem transparente, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Ausência de umidade, empedramento, avaria, sujidades e corpos estranhos. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg de peso líquido do produto.					
144.	SALSA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescidas, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	MOLHOS	500	5,06	2.530,00	Exclusivo p/ ME e EPP
145.	SUCO CONCENTRADO DE CAJU (ME) - Bebida pasteurizada, homogeneizada, não fermentada e não alcoólica. Ingredientes: polpa de caju integral, água, açúcar, acidulante ácido cítrico (INS 330), aromatizantes (aroma idêntico ao natural), estabilizantes (goma xantana INS 415 e celulose microcristalina INS 460) e conservadores (benzoato de sódio INS 211 e metabissulfito de sódio INS 223). Diluição mínima: 4 partes de água para 1 parte do concentrado. Com cor (amarelo claro a branco-amarelado), aroma, sabor e textura característicos, preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria	UN	100	7,80	780,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechadas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Similar a Bela Ischia.					
146.	SUCO CONCENTRADO DE UVA (ME) - Concentrado líquido para suco de uva tinto - o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: polpa de uva integral, conservantes INS 211 E INS 223, acidulante INS 330, corante natural beta caroteno e aroma natural de uva. Diluição mínima: 7 partes de água para 1 parte de concentrado líquido. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 1L de peso líquido do produto. Similar a Bela Ischia.	UN	100	8,51	851,00	Exclusivo p/ ME e EPP
147.	TAIOBA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser	MOLHOS	200	4,44	888,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	realizada preferencialmente no dia da colheita.					
148.	TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL PASTA (ME) - Produto de qualidade, tipo caseiro, pastoso, de aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura (homogênea) característicos do produto. Ingredientes: alho, cebola, salsa, cebolinha, óleo vegetal e sal refinado. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 10 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	UN	500	6,93	3.465,00	Exclusivo p/ ME e EPP
149.	TEMPERO TIPO CASEIRO DE ALHO E SAL SECO (ME) - - Produto de qualidade, tipo caseiro, seco, de aspecto fresco, com cor (natural - bege/esbranquiçado), aroma, sabor e textura característicos do produto. Ingredientes: alho e sal refinado, à proporção de 70% de alho e 30% de sal. Não deve conter corantes ou conservantes artificiais. Deve ser isento de empedramento, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve apresentar registro sanitário. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem primária: pote plástico (polietileno/polipropileno) íntegro, atóxico e resistente. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Produto com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	UN	500	7,50	3.750,00	Exclusivo p/ ME e EPP
150.	TOMATE (ME) - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser	KG	2000	9,10	18.200,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, ferimento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.					
151.	TRIGO PARA QUIBE (ME) - Grãos de trigo integral pré-cozidos, secos e moídos (triguilho – Triticum aestivum L.), acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e limpa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 06 meses, sendo que, na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias. Embalagem contendo 500g de peso líquido do produto.	PCT	30	6,38	191,40	Exclusivo p/ ME e EPP
152.	VAGEM MANTEIGA (ME) - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, com formato alongado, de cor verde brilhante. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, ferimento, podridão, passado, fibroso ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno). A entrega do produto deverá ser realizada preferencialmente no dia da colheita.	KG	200	10,11	2.022,00	Exclusivo p/ ME e EPP
153.	VINAGRE DE ÁLCOOL TRADICIONAL (ME) - Produto de qualidade, proveniente da cana-de-açúcar, incolor. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com	UN	200	4,00	800,00	Exclusivo p/ ME e EPP



	rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de álcool, água, conservador INS 224. Acidez de 4%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto. Similar a Castelo.					
154.	VINAGRE DE MAÇÃ (ME) - VINAGRE DE MAÇÃ - Produto de qualidade. Embalagem íntegra, resistente e atóxica, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: fermentado acético de maçã, água e conservante INS 224. Acidez de 4,0%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Validade mínima de 12 meses da data de fabricação. Embalagem contendo 750ml de peso líquido do produto. Similar a Castelo.	UN	200	4,81	962,00	Exclusivo p/ ME e EPP

1.1.2 - Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.1.3 - O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.1.4 - O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do instrumento contratual na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.1.5 - O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **1.2 – Condições de participação:**

**1.2.1** - Todos os itens acima serão destinados disputa exclusiva para empresas caracterizadas como sendo ME e EPP ou equiparadas.

**1.2.2** - Para os produtos de origem animal serão exigidos SISBI- POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviços de Inspeção Estadual (SIE) ou

Serviços de Inspeção Federal (SIF): A exigência desses selos depende da origem e do tipo de produto a ser fornecido, quais sejam:

**1.2.3 - Serviço de Inspeção Federal (SIF):** Exigido para produtos de origem animal (carnes, leites, ovos, mel e seus derivados) que serão comercializados entre estados brasileiros ou para exportação. Se a sua licitação envolve empresas de diferentes estados, o SIF é obrigatório para esses produtos.

**1.2.4 - Serviço de Inspeção Estadual (SIE):** Necessário para produtos de origem animal que são comercializados apenas dentro do estado onde foram produzidos.

**1.2.5 - Serviço de Inspeção Municipal (SIM):** Utilizado para produtos de origem animal comercializados apenas dentro do município de produção.

### **1.3 – Das amostras**

1.3.1 - Poderão ser exigidas, da empresa vencedora, amostras de todos os produtos licitados, para fins de aferição da qualidade e conformidade dos produtos com as normas e padrões técnicos.

1.3.2 - As amostras deverão ser entregues em até 48 (quarenta e oito) horas após a solicitação, ficando a cargo da empresa vencedora os custos com deslocamento, transporte e entrega das amostras.

1.3.3 - As amostras após entregues deverão ser retiradas pelas empresas licitantes ou doadas para o Município.

1.3.4 - A qualidade dos produtos é de inteira responsabilidade da contratada;

1.3.5 - A aceitação do objeto fica condicionada ao atendimento das especificações mínimas constantes deste Termo de Referência e a proposta da licitante.

### **1.4 - Requisitos Técnicos da Contratação**

1.4.1 - Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens apropriadas, com rótulos com informações claras, e atender às especificações do Termo de Referência;

1.4.2 - Os produtos/gêneros alimentícios não perecíveis deverão possuir registros nos órgãos competentes e, deverão ser entregues, com data de validade mínima descrita no quadro de descrição dos produtos, contados do ato de entrega;

1.4.3 - As entregadas dos produtos/gêneros alimentícios “hortifrutigranjeiros” e similares deverão ser entregues preferencialmente no dia da colheita conforme exigência descrita no quadro de descrição dos itens;

1.4.4 - Acondicionados em embalagens originais, lacradas e apropriadas para armazenamento, fazendo constar na embalagem a descrição do material e incluindo: marca, modelo, dados do fabricante/ importador, código de referência, data de fabricação e validade ou garantia, de acordo com suas características, bem como o número de série e/ou lote do produto;

1.4.5 - A contratada se responsabiliza pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 24 do Código de Defesa do Consumidor;

1.4.6 - Os produtos deverão ser substituídos, sem ônus para a Contratante, na hipótese de estarem vencidos, coloração inadequada, mau cheiro, estado de conservação inadequado, apresentarem vícios que impossibilitem o consumo, estiverem danificados e/ou com quaisquer outras falhas;

1.4.7 - Todos os produtos devem ser de primeira qualidade, de marcas com boa aceitação no mercado, e atender às normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura;

1.4.8 - As embalagens devem ser as originais do fabricante, sem avarias, e o prazo de validade na data da entrega adequado.

### **1.5 - Condições de Entrega**

1.5.1 - A entrega dos bens será realizada de forma parcelada, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos, contados do(a) ordem de início de entrega, salvo na hipótese de se tratar de gêneros/produtos alimentícios perecíveis, os quais deverão ser entregues preferencialmente no dia da colheita;

1.5.2 - Na hipótese de gêneros/produtos não perecíveis, prevalecerá o prazo estabelecido no item acima;

1.5.3 - A entrega dos gêneros/produtos alimentícios não perecíveis poderá ocorrer em até 01(uma) vez por semana, de segunda a sexta-feira, no horário de 7h às 16h, no endereço estabelecido no Termo de Referência;

1.5.4 - A entrega dos gêneros/produtos alimentícios perecíveis ocorrerá todos os dias úteis da semana, de segunda a sexta-feira, no horário estabelecido no local definido no Termo de Referência;

1.5.5 - Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço na Sede da Prefeitura Municipal de Rio Novo ou em outro local indicado na ordem de fornecimento.

## **2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1 - A necessidade consiste na aquisição de gêneros alimentícios variados (perecíveis e não perecíveis), que irão compor os cardápios da merenda escolar, elaborados por nutricionista responsável, em conformidade com as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

2.2 - A presente contratação é **essencial e indispensável** para garantir a execução do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** no âmbito do Município de Rio Novo. A alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública, assegurado pela Constituição Federal em seus artigos 205 e 208, e regulamentado por leis específicas, que estabelecem o dever do Estado em prover as condições necessárias para o acesso e a permanência do aluno na escola.

2.3 - A oferta de uma alimentação escolar nutritiva e de qualidade está diretamente associada a:

2.3.1 - **Melhora do Rendimento Escolar:** Alunos bem alimentados apresentam maior capacidade de concentração e aprendizado.

2.3.2 - **Promoção da Saúde:** A merenda escolar contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis e para a prevenção de doenças relacionadas à má nutrição, como a obesidade e a desnutrição.

2.3.3 - **Redução da Evasão Escolar:** Para muitos alunos em situação de vulnerabilidade social, a merenda representa a principal refeição do dia, tornando-se um fator crucial para sua permanência no ambiente escolar.

2.3.4 - **Segurança Alimentar e Nutricional:** A contratação visa assegurar o fornecimento contínuo e regular de alimentos, evitando interrupções que prejudiquem o desenvolvimento e o bem-estar dos estudantes da rede municipal.

2.4 - A não realização desta contratação implicaria na interrupção do fornecimento da merenda escolar, acarretando grave prejuízo ao desenvolvimento biopsicossocial dos alunos e descumprimento de obrigações legais e constitucionais por parte do Município.

2.5 - Diante dos fatos apresentados, faz-se necessária a abertura de um processo de licitação.

### **3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

3.1 - Considerando que a Secretaria Municipal de Educação necessita dos produtos licitados para que as atividades educacionais possam ser prestados aos alunos da rede municipal, garantindo assim uma merenda de qualidade aos alunos, assim a solução proposta é a contratação de uma empresa para o fornecimento dos produtos.

3.2 - A contratação de empresa oferece o equilíbrio ideal entre qualidade, praticidade e eficiência.

3.3 - Por fim, o emprego de recursos financeiros será direcionado exclusivamente para o atendimento das demandas imediatas, assegurando a eficiência econômica e o cumprimento dos objetivos propostos, pois a Contratada fica obrigada a manter a garantia sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis.

3.4 - Manter o estoque dos produtos junto aos setores administrativos da prefeitura, evitando o desabastecimento e paralização dos serviços.

3.5 - As quantidades foram estimadas com base na demanda dos produtos, considerando-se informações de consumo anteriores e as demandas solicitadas pelo município.

3.6 - Após o levantamento de mercado, reconhece-se que a solução mais vantajosa para a Administração Pública é a contratação de uma empresa para o fornecimento dos produtos listados, conforme já disposto neste instrumento.

### **4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **4.1- SUBCONTRATAÇÃO**

4.1.1 - Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **5 - DA EXECUÇÃO DO OBJETO: Dos requisitos para o fornecimento dos produtos:**

- 5.1 - O licitante vencedor, terá o prazo de até entrega dos produtos definidos de acordo com o tipo de gêneros alimentício, estando os prazos de entrega definidos no quadro de descrição dos produtos;
- 5.2 - As Ordens de Compra / Autorizações de Fornecimento serão emitidas pelo Município, no endereço do contratante, através de correio eletrônico (e-mail) indicado pelo fornecedor;
- 5.3 - Cada Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento conterá um número de lote de compra, para melhor monitoramento das entregas (o qual também deverá figurar na NF);
- 5.4 - A Ordem de Compra / Autorização de Fornecimento será emitida sempre que houver demanda e de forma individualizada pelo município constante no Preâmbulo;
- 5.5 - O fornecimento deverá ser efetuado de acordo com as necessidades do Contratante, de forma parcelada ou não, respeitado o valor mínimo de R\$ 100,00 (cem reais) para cada pedido;
- 5.6 - As entregas se darão conforme a demanda do Contratante, de forma fracionada ou não, conforme as necessidades do município, nos locais determinados pelos mesmos na Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento;
- 5.7 - A entrega deverá ser realizada de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no horário das 07:00h às 16:00h. Qualquer entrega fora desse prazo será devolvida. O recebimento dos itens se dará pelo funcionário/servidor indicado como responsável pelo município;
- 5.8 - Todas as notas fiscais deverão conter o número do lote de compra junto à discriminação do item, especificado na Autorização de Fornecimento, o nome do município a ser entregue, e o endereço do local de entrega, a fim de evitar possíveis trocas de mercadorias, sendo que a liberação da nota fiscal para fins de pagamento estará condicionada ao atendimento dessas exigências;
- 5.9 - Das condições de entrega:
- 5.9.1 - A entrega dos bens será realizada de forma parcelada, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos, contados do(a) ordem de início de entrega, salvo na hipótese de se tratar de gêneros/produtos alimentícios perecíveis, os quais deverão ser entregues preferencialmente no dia da colheita.
- 5.9.2 - Na hipótese de gêneros/produtos não perecíveis, prevalecerá o prazo estabelecido no item acima.
- 5.9.3 - A entrega dos gêneros/produtos alimentícios não perecíveis poderá ocorrer em até 01(uma) vez por semana, de segunda a sexta-feira, no horário de 7h às 16h, no endereço estabelecido no Termo de Referência.
- 5.9.4 - A entrega dos gêneros/produtos alimentícios perecíveis ocorrerá todos os dias úteis da semana, de segunda a sexta-feira, no horário estabelecido no local definido no Termo de Referência.
- 5.9.5 - Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço nas escolas municipais ou em outro local previamente indicado pela Secretaria Municipal de Educação.
- 5.9.6 - Os produtos deverão vir acondicionados de forma apropriadas durante o seu transporte, de maneira e evitar acidentes, danos a terceiros e aos produtos;

5.9.7 - Caso o produto venha a sofrer alterações que impliquem em perda de qualidade no prazo de sua validade, fica o proponente obrigado a efetuar a troca dos mesmos nas especificações e quantidades relativas, sem nenhum ônus para o município, no prazo de 02(dois) dias úteis a partir da data de notificação;

5.9.8 - Em caso de avaria ou extravio do produto durante o transporte, o mesmo deverá ser devidamente repostado, sem qualquer ônus adicional para o município e cumprindo o prazo previsto neste Termo de Referência para conclusão da entrega do (s) produto (s);

5.9.9 - A empresa deverá entregar o produto na marca cotada na proposta, caso contrário ser-lhe-ão aplicadas as penalidades previstas neste Termo;

5.9.10 - O recebimento dos itens será feito inicialmente em caráter provisório. O aceite definitivo com a liberação da Nota Fiscal para pagamento está condicionado ao atendimento das exigências contidas neste Termo;

5.9.11 - Caso não cumpridas as exigências deste Termo, o Fornecedor será comunicado a retirar o produto no local de entrega e a substituí-lo por outro que atenda as especificações constantes deste Termo, sem nenhum ônus para o município, e ficará sujeito às penalidades previstas neste Termo.

5.9.12 - Em casos excepcionais de falta de algum item constante na Ordem de Compra / Autorização de Fornecimento emitida, a empresa deverá efetivar a remessa dos demais, justificando fundamentadamente os motivos da falta, que serão avaliados pelos solicitantes para o efeito de aplicação ou não de penalidades;

5.9.13 - O transporte dos itens deverá ser realizado em veículo apropriado e não poderá ser realizado concomitantemente com produtos químicos, solventes, inseticidas ou agrotóxicos, saneantes, tintas, óleos, materiais com odor forte que possam impregnar no produto, alimentos in natura, e outros materiais que possam causar contaminação ou alteração na integridade e/ou nas características físico-químicas dos produtos;

5.9.14 - Os volumes deverão estar contidos no interior do veículo de forma adequada para evitar tombamento e avaria da carga.

5.9.15 - Caso seja detectada alguma irregularidade no transporte, a mercadoria poderá ser recebida, porém, imediatamente será solicitada ao fornecedor a troca dos produtos, que deverá ser realizada sem qualquer ônus adicional para o município. Este procedimento visa garantir que a carga entregue seja diferente da que foi transportada inadequadamente;

5.9.16 - A empresa vencedora será responsável por monitorar se o transporte dos produtos está sendo realizado, mesmo em caso de terceirização para transportadoras.

5.9.17 - Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, o fiscal da Ata de Registro de preços não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.

5.9.18 - O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da PROMITENTE

FORNECEDORA pela perfeita entrega do produto ou execução do serviço contratado.

5.9.19 - Caso as condições de entrega dos produtos não sejam adequadas a prefeitura poderá recusar o recebimento do mesmo.

## **6 - GESTÃO DO CONTRATO**

6.1 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2 - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3 - As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4 - O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5 - Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

## **7 - FISCALIZAÇÃO**

7.1 - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.2 - Fiscalização Administrativa

7.3 - O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.4 - Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246/22, art. 23, IV).

7.5 - Somente será autorizado ao detentor do Registro de preços a emissão da Nota Fiscal Eletrônica, após análise e aprovação das entregas, atestado pelo fiscal do contrato, responsável pelo setor competente.

Fiscal do Contrato: Marlon Araujo de Oliveira.

## **8 - GESTOR DO CONTRATO**

8.1 - O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

8.2 - O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

8.3 - O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

8.4 - O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

8.5 - O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

8.6 - O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

8.7 - O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Gestor do Contrato: Luciana Gonçalves Borges

## **9. DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO**

### **9.1 - DOS RECEBIMENTO**

9.1.1 - Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento

e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

9.1.2 - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.3 - O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 7(sete) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

9.1.4 - Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

9.1.5 - O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.1.6 - No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.1.7 - O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

9.1.8 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos itens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **9.2 - LIQUIDAÇÃO**

9.2.1 - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação.

9.2.2 - O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3 - Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

9.3.1 - O prazo de validade;

- 9.3.2 - A data da emissão;
- 9.3.3 - Os dados do contrato e do órgão contratante;
- 9.3.4 - O período respectivo de execução do objeto do contrato;
- 9.3.5 - O valor a pagar; e
- 9.3.6 - Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 9.4 - Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 9.5 - A Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021 para:
- verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
  - identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 9.6 - Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 9.7 - Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 9.8 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

### **9.3 - PRAZO DE PAGAMENTO**

- 9.3.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

### **9.4 - FORMA DE PAGAMENTO**

- 9.4.1 - O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 9.4.2 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 9.4.3 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 9.4.4 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão

retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

## **10 - FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA**

10.1 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM

## **11 - FORMA DE FORNECIMENTO**

11.1 - O fornecimento do objeto será de forma **PARCELADA**.

## **12 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

12.1- Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar o atendimento aos requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira, conforme previsto no item 8 e seus subitens do Edital.

## **13 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

13.1 - O custo estimado total da contratação é de R\$ 968.662,40 (novecentos e sessenta e oito mil, seiscentos e sessenta e dois reais e quarenta centavos) conforme custos unitários apostos no item 1.1 deste termo.

13.2 - Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

13.3 - Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

13.4 - Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

13.5- Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice

previsto para a contratação; ou

13.6 - Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

#### **14 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

14.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos da seguinte dotação: 3.3.90.30.00.2.04.03.12.306.0008.2.0022 1.550.000 OFERTA DE MERENDA ESCOLAR.

Rio Novo, 06 de maio de 2026.

---

**Luciana Gonçalves Borges**  
**Secretária Municipal de Educação**

**ANEXO III**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Validade \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ a \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

O Município de Rio Novo, com sede na rua Praça Prefeito Ronaldo Dutra Borges, nº 01, na cidade de Rio Novo, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Guilherme de Souza Nogueira, portador do CPF nº XXX.860.946-XX, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, Pregão Eletrônico n.º 016/2026, Processo Licitatório n.º 040/2026, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no **Decreto nº 015/2025 e do Decreto Municipal nº 016/2025, IN SEGES 73/2022, Lei Complementar nº 123/2006**, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 - A presente Ata tem por objeto o registro de preços para o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO O FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR VISANDO ASSIM O ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS ESCOLAS DO MUNICIPIO DE RIO NOVO-MG**, de acordo com as regras e condições dispostas neste Edital, anexo do Pregão Eletrônico n.º 016/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITARIO R\$	VALOR TOTAL R\$

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1 - O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

2.2 - O pagamento da importância de **R\$ xxxxxxx**, contida nesta cláusula correrá a conta dos recursos da seguinte dotação orçamentária: 3.3.90.30.00.2.04.03.12.306.0008.2.0022 1.550.000 OFERTA DE MERENDA ESCOLAR

2.3 - Em cada aquisição decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do edital do Pregão Eletrônico n.º 016/2026, Processo Licitatório n.º 040/2026, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso, independente de transcrição, por ser de pleno conhecimento das partes.

2.4 - A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

## **3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

3.1 - A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

## **4. CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO DO OBJETO:**

### **4.1 - Dos requisitos para o fornecimento dos produtos:**

4.1.1 - O licitante vencedor, terá o prazo de até entrega dos produtos definidos de acordo com o tipo de gêneros alimentício, estando os prazos de entrega definidos no quadro de descrição dos produtos;

4.1.2 - As Ordens de Compra / Autorizações de Fornecimento serão emitidas pelo Município, no endereço do contratante, através de correio eletrônico (e-mail) indicado pelo fornecedor;

4.1.3 - Cada Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento conterà um número de lote de compra, para melhor monitoramento das entregas (o qual também deverá figurar na NF);

4.1.4 - A Ordem de Compra / Autorização de Fornecimento será emitida sempre que houver demanda e de forma individualizada pelo município constante no Preâmbulo;

4.1.5 - O fornecimento deverá ser efetuado de acordo com as necessidades do Contratante, de forma parcelada ou não, respeitado o valor mínimo de R\$ 100,00 (cem reais) para cada pedido;

4.1.6 - As entregas se darão conforme a demanda do Contratante, de forma fracionada ou não, conforme as necessidades do município, nos locais determinados pelos mesmos na Ordem de Compra/Autorização de Fornecimento;

4.1.7 - A entrega deverá ser realizada de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no horário das 07:00h às 16:00h. Qualquer entrega fora desse prazo será devolvida. O recebimento dos itens se dará pelo funcionário/servidor indicado como responsável pelo município;

4.1.8 - Todas as notas fiscais deverão conter o número do lote de compra junto à discriminação do item, especificado na Autorização de Fornecimento, o nome do município a ser entregue, e o endereço do local de entrega, a fim de evitar possíveis trocas de mercadorias, sendo que a liberação da nota fiscal para fins de pagamento estará condicionada ao atendimento dessas exigências.

#### **4.2 - Requisitos Técnicos para o fornecimento**

4.2.1 - Os produtos deverão vir acondicionados de forma apropriadas durante o seu transporte, de maneira e evitar acidentes, danos a terceiros e aos produtos;

4.2.2 - Caso o produto venha a sofrer alterações que impliquem em perda de qualidade no prazo de sua validade, fica o proponente obrigado a efetuar a troca dos mesmos nas especificações e quantidades relativas, sem nenhum ônus para o município, no prazo de 02(dois) dias úteis a partir da data de notificação;

4.2.3 - Em caso de avaria ou extravio do produto durante o transporte, o mesmo deverá ser devidamente repostado, sem qualquer ônus adicional para o município e cumprindo o prazo previsto neste Termo de Referência para conclusão da entrega do (s) produto (s);

4.2.4 - A empresa deverá entregar o produto na marca cotada na proposta, caso contrário ser-lhe-ão aplicadas as penalidades previstas neste Termo;

4.2.5 - O recebimento dos itens será feito inicialmente em caráter provisório. O aceite definitivo com a liberação da Nota Fiscal para pagamento está condicionado ao atendimento das exigências contidas neste Termo;

4.2.6 - Caso não cumpridas as exigências deste Termo, o Fornecedor será comunicado a retirar o produto no local de entrega e a substituí-lo por outro que atenda as especificações constantes deste Termo, sem nenhum ônus para o município, e ficará sujeito às penalidades previstas neste Termo.

4.2.7 - Em casos excepcionais de falta de algum item constante na Ordem de Compra / Autorização de Fornecimento emitida, a empresa deverá efetivar a remessa dos demais, justificando fundamentadamente os motivos da falta, que serão avaliados pelos solicitantes para o efeito de aplicação ou não de penalidades;

4.2.8 - O transporte dos itens deverá ser realizado em veículo apropriado e não poderá ser realizado concomitantemente com produtos químicos, solventes, inseticidas ou agrotóxicos, saneantes, tintas, óleos, materiais com odor forte que possam impregnar no produto, alimentos in natura, e outros materiais que possam causar contaminação ou alteração na integridade e/ou nas características físico-químicas dos produtos;

4.2.9 - Os volumes deverão estar contidos no interior do veículo de forma adequada para evitar tombamento e avaria da carga;

4.2.10 - Caso seja detectada alguma irregularidade no transporte, a mercadoria poderá ser recebida, porém, imediatamente será solicitada ao fornecedor a troca dos produtos, que deverá ser realizada sem qualquer ônus adicional para o município. Este procedimento visa garantir que a carga entregue

seja diferente da que foi transportada inadequadamente;

4.2.11 - A empresa vencedora será responsável por monitorar se o transporte dos produtos está sendo realizado, mesmo em caso de terceirização para transportadoras;

4.2.12 - Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, o fiscal da Ata de Registro de preços não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade;

4.2.13 - O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da PROMITENTE FORNECEDORA pela perfeita entrega do produto ou execução do serviço contratado;

4.2.14 - Caso as condições de entrega dos produtos não sejam adequadas a prefeitura poderá recusar o recebimento do mesmo.

### **4.3 - Das condições de entrega:**

4.3.1. A entrega dos bens será realizada de forma parcelada, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos, contados do(a) ordem de início de entrega, salvo na hipótese de se tratar de gêneros/produtos alimentícios perecíveis, os quais deverão ser entregues preferencialmente no dia da colheita.

4.3.2. Na hipótese de gêneros/produtos não perecíveis, prevalecerá o prazo estabelecido no item acima.

4.3.3. A entrega dos gêneros/produtos alimentícios não perecíveis poderá ocorrer em até 01 (uma) vez por semana, de segunda a sexta-feira, no horário de 7h às 16h, no endereço estabelecido no Termo de Referência.

4.3.4. A entrega dos gêneros/produtos alimentícios perecíveis ocorrerá todos os dias úteis da semana, de segunda a sexta-feira, no horário estabelecido no local definido no Termo de Referência.

4.3.5. Os bens deverão ser entregues nas escolas municipais ou em outro local previamente indicado pela Secretaria Municipal de Educação.

## **5. CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO**

5.1- Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias contados da data da liberação da nota fiscal pelo setor competente.

5.2- A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo PROMITENTE COMPRADOR.

5.3- Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

5.4- O CNPJ da PROMITENTE FORNECEDORA constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

5.5- Nenhum pagamento será efetuado à PROMITENTE FORNECEDORA enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1- Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1- Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2- Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3- Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.4- No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.5- No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6.2- Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da lei 14.133/21, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem necessárias.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

7.1.1 - Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

7.1.2- Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

7.1.3 - Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

7.1.4 - Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 - Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão poder, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.3 - O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 4.1 será formalizado por despacho do órgão, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.4 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão poderá convocar os licitantes

que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

7.5 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.5.1 - Por razão de interesse público;

7.5.2 - A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

7.5.3 - Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## **8. CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES**

8.1– Do Promitente Comprador:

8.1.1– Atestar nas notas fiscais e/ou faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;

8.1.2 – Aplicar à PROMITENTE FORNECEDORA penalidades, quando for o caso;

8.1.3 – Prestar à PROMITENTE FORNECEDORA toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do contrato;

8.1.4 – Efetuar o pagamento à PROMITENTE FORNECEDORA no prazo avençado, após a entrega da nota fiscal no setor competente;

8.1.5 – Notificar, por escrito, à PROMITENTE FORNECEDORA da aplicação de qualquer sanção.

8.2 – Da Promitente Fornecedor:

8.1.1– Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste edital;

8.2.2 – Pagar todos os tributos e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos ofertados;

8.2.3 – Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições exigidas para habilitação;

8.2.4 – Cumprir as exigências de reserva de cargos previstas em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoas com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e aprendiz;

8.2.5 - O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

8.2.6 – Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulada na proposta;

8.2.7 – Fornecer o objeto de boa qualidade, dentro dos padrões exigidos neste edital.

## **9. CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES**

9.1 - Os casos de inexecução total ou parcial, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento de cada ajuste representado pela nota de empenho sujeitará a

PROMITENTE FORNECEDORA às penalidades previstas no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/21, das quais destacam-se:

- I – Advertência;
- II – Multa;
- III – Impedimento de licitar e contratar;
- IV – Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar.

9.2 - Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pelo PROMITENTE COMPRADOR.

9.3 - Da aplicação das penas definidas nas alíneas “II”, “III” e IV” do item 7.1, caberá recurso no prazo definido na lei 14.133/21, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

9.4 - A aplicação das sanções previstas no *caput* de art. 156 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

9.5 - É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023).

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA EXTINÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

10.1 - Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

- I – Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- II – Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- III – Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- IV – Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- V – Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- VI – Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- VII – Atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- VIII – Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- IX – Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

10.2 - O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

- I – Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 desta Lei;
- II – Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
- III – Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
- IV – Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
- V – Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

10.2.2 - O disposto nos incisos II, III e IV deverão observar as disposições do § 3º, do art. 137 da 14.133/21.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO**

11.1 - A FISCALIZAÇÃO da execução da ARP ficará a cargo do MUNICÍPIO por servidor que, entre outras, terá a atribuição de atestar a realização do objeto de conformidade com o previsto neste instrumento.

11.2 - Foram indicados(s) para serem os(as) Fiscais e Gestores(as) da Ata de Registro de Preços e ou Contrato, a (s) seguinte (s) servidora(s): Marlon Araújo de Oliveira – Fiscal de Contratos inscrito no CPF de nºXXX.626.056 -XX e Luciana Gonçalves Borges – Secretária Municipal de Educação – inscrito no CPF de nºXXX.967.176-XX respectivamente, poderá ainda o município por interesse público nomear, substituir novos fiscais e gestores de Ata e ou Contrato, com comunicação prévia aos vencedores/Detentores do Registro de Preços e ou Contrato.

11.3 - A FISCALIZAÇÃO fica impedida de receber os produtos fora das especificações técnicas emitidas pelos órgãos oficiais que fiscalizam o mesmo.

11.4 - A FISCALIZAÇÃO fica impedida, também, de encaminhar para pagamento documentos de cobrança que não atendam rigorosamente às condições previstas neste instrumento, sendo certo que, qualquer tolerância ou mesmo a inobservância do procedimento ora estabelecido não representará, jamais, novação ou alteração do que ficou pactuado.

11.5 - Qualquer entendimento entre a FISCALIZAÇÃO e a PROMITENTE FORNECEDORA será sempre por escrito, não sendo levada em consideração, para nenhum efeito, quaisquer alegações

fundadas em ordens ou declarações verbais.

11.6 - A FISCALIZAÇÃO é exercida no interesse do MUNICÍPIO e não exclui ou reduz a responsabilidade exclusiva da PROMITENTE FORNECEDORA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, os quais, se verificadas, não implicarão em corresponsabilidade do MUNICÍPIO ou de seus prepostos.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.3 - Integram esta Ata o edital da PREGÃO ELETRÔNICO para REGISTRO DE PREÇOS nº 016/2026 e a proposta da promitente fornecedora.

12.4 - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Le Federal nº 14.133/2021, no que não colidir com a primeira e nas demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

12.5 - As partes elegem o foro da Comarca de Rio Novo/MG como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata. E, por haverem assim pactuado, assinam este instrumento na presença das testemunhas abaixo.

12.6 - Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local                      Data

\_\_\_\_\_  
Entidade contratante

CPF:

\_\_\_\_\_  
Empresa detentora da Ata

CPF:

\_\_\_\_\_  
Testemunha

CPF:

\_\_\_\_\_  
Testemunha

CPF:

**ANEXO IV**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026**

**CADASTRO RESERVA**

Segundo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do Termo de Referência	Fornecedor (razão social, CNPJ, endereço, contatos, representante)					
	Especificação	Unidade	Quantidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
X						

Segundo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do Termo de Referência	Fornecedor (razão social, CNPJ, endereço, contatos, representante)					
	Especificação	Unidade	Quantidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
X						

## ANEXO V

### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026

#### MINUTA DO CONTRATO

##### **Contratante**

Razão Social

Logradouro n° Bairro

Cidade UF CEP TEL

CNPJ Inscrição Estadual

##### **Contratado**

Razão Social

Logradouro n° Bairro

Cidade UF CEP TEL

CNPJ Inscrição Estadual

Pelo presente instrumento, devidamente autorizado no processo administrativo referente ao Processo Licitatório nº 042/2026, instaurada sob a modalidade de licitação de Pregão Eletrônico nº 016/2026, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, o CONTRATANTE autoriza o CONTRATADO a fornecer os serviços abaixo relacionados, de acordo com as condições estabelecidas no edital e em sua proposta, documentos estes que integram este contrato como se nele estivessem fielmente transcritos.

##### **Documentos em Anexo**

Integram o presente instrumento, como se nele estivessem fielmente transcritos, a proposta da CONTRATADA, termo de referência, bem como o Edital referente à licitação.

##### **Valor**

Dá-se ao presente instrumento o valor de R\$ \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

##### **Dotação Orçamentária**

As despesas com o objeto desta licitação serão suportadas pela(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

3.3.90.30.00.2.04.03.12.306.0008.2.0022 1.550.000 OFERTA DE MERENDA ESCOLAR

## Prazo

O prazo para execução do presente instrumento terá início na data de sua assinatura, encerrando-se em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ ou quando concluído todo o objeto licitado, a critério do MUNICÍPIO.

## CONDIÇÕES GERAIS CONTRATUAIS

### PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente CONTRATO o **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE RIO NOVO/MG**, pelo CONTRATADO abaixo relacionados pelos preços especificados:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITARIO R\$	VALOR GLOBAL R\$

### 1.2 - Forma de Pagamento

1.2.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal, através de ordem bancária contra a entidade bancária indicada na proposta (conforme modelo descrito abaixo), em que deverá ser efetivado o crédito, o qual ocorrerá posteriormente à data de apresentação da competente nota fiscal eletrônica, junto ao setor pertinente da Unidade Requisitante com o aceite pelo servidor designado, responsável pela fiscalização do fornecimento:

**BANCO: \_\_\_\_\_ AGÊNCIA: \_\_\_\_\_ CONTA CORRENTE: \_\_\_\_\_ LOCALIDADE: \_\_\_\_\_**

1.2.2 - As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

1.2.3 - Para efeito de cada pagamento a nota fiscal deverá estar acompanhada da autorização da nota fiscal eletrônica

1.2.4 - No caso da não apresentação da documentação ou estando o objeto em desacordo com as especificações e demais exigências do contrato, fica a Unidade Requisitante autorizado a efetuar o pagamento, em sua integralidade, somente quando forem processadas as alterações e retificações determinadas, sem prejuízo da aplicação, à licitante vencedora, das penalidades previstas.

1.2.5 - O município poderá descontar do pagamento importâncias que, a qualquer título, lhes sejam devidas pela licitante vencedora, por força da contratação.

1.2.6 - Os documentos de cobrança deverão ser corretamente emitidos e no caso de incorreções serão devolvidos, e o prazo para o pagamento contar-se-á da data de reapresentação da nota fiscal eletrônica.

1.2.7 - A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pela PROMITENTE COMPRADORA.

1.2.8 - Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

1.2.9 - As notas fiscais deverão ser emitidas em conformidade com as normas vigentes da Receita Federal do Brasil.

1.2.10 - Juntamente com a nota fiscal, a contratada deverá apresentar o certificado de regularidade do FGTS e CND Federal.

1.2.11 - O CNPJ da PROMITENTE FORNECEDORA constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

1.2.12 - Nenhum pagamento será efetuado à PROMITENTE FORNECEDORA enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

## **SEGUNDO - DO PREÇO/REEQUILIBRIO ECONOMICO - FINANCEIRO**

2.1 – O preço é considerado completo não podendo, em qualquer fase da execução deste instrumento, ser exigido seu complemento sob qualquer fundamento.

2.2 – Durante sua vigência, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de quebra do equilíbrio econômico-financeiro. Nestes casos, os valores poderão ser revistos mediante solicitação da contratada com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do art. 124, II “d” da Lei 14.133/2021;

2.3 – As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato.

2.4 – Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título.

2.5 – O Contrato, se decorridos 12(doze) meses de vigência, poderá ser reajustado com base no IPCA.

## **TERCEIRA - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO**

3.1 – A CONTRATADA assume por força do presente instrumento a responsabilidade de indenizar o CONTRATANTE dos danos ou prejuízos, inclusive causados a terceiros, em razão de defeitos, erros,

falhas e outras irregularidades provenientes de negligência, desídia, má fé ou imperfeição do material, peça ou mão de obra empregada, que tornarem objeto contratado impróprio a finalidades a que se destinam; tudo isso sem prejuízo da responsabilidade criminal cabível.

3.2 – Além das responsabilidades previstas nesta cláusula, obriga-se, ainda, o CONTRATADO a:

3.2.1 – Cumprir as normas gerais e regulamentares de medicina e segurança do trabalho nas suas instalações, inclusive o uso por seus empregados dos equipamentos de proteção individual.

3.2.2 - Não transferir a terceiros, ou subcontratar, o objeto do presente contrato, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.

3.2.3 – Comunicar ao CONTRATANTE qualquer alteração que ocorra na sua constituição.

3.2.4 – Apresentar, sempre que solicitado, as cópias das guias de recolhimento dos encargos previdenciários, devidamente autenticadas.

3.2.5 – Manter, durante toda a execução do objeto, as condições de habilitação exigidas.

3.1 – Além de se responsabilizar pela conclusão do objeto nos exatos termos previstos e estipulados no neste edital, o CONTRATADO se obriga, ainda, a comunicar à CONTRATANTE, qualquer ocorrência anormal verificada na conclusão do objeto desta licitação.

3.2 – Obriga-se também a se responsabilizar pela realização do objeto a partir dos 2 (dois) dias subsequentes à data de assinatura do instrumento contratual, que será assinado em prazo não superior a 5 (cinco) dias da data em que o licitante for convocado.

3.3 – O CONTRATADO é o único responsável por todas as obrigações fiscais, parafiscais, trabalhistas e previdenciárias referentes à sua personalidade jurídica, inclusive as relações empregatícias, se houver, com os profissionais e demais pessoas que utilizar na execução do objeto contratado.

3.4 – Em face da supramencionada responsabilidade inexistirá qualquer vínculo empregatício ou de qualquer outra natureza entre o CONTRATANTE e os prepostos, os auxiliares, os profissionais ou os sócios da CONTRATADA.

3.5 – Realizar, quando solicitada pelo CONTRATANTE, o afastamento e consequente substituição de funcionários que apresentarem baixa produtividade, forem descorteses com a FISCALIZAÇÃO ou não realizarem o objeto de forma satisfatória. Sendo relevante o motivo do afastamento, a critério do CONTRATANTE, o afastamento será imediato.

3.6 - Manter um representante para contatos e esclarecimentos.

3.7 - Entregar os produtos no prazo, condições e local indicado, sujeitando-se no que couber às leis do consumidor. A Unidade Requisitante, através do setor responsável, fará a certificação da conformidade dos serviços com as especificações constantes da proposta do fornecedor.

3.8 - Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do objeto, reservando a contratante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados. O produto que for entregue em desacordo com o especificado, será rejeitado parcial ou totalmente.

3.9 - Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do objeto, seja por vício de fabricação ou por ação ou omissão de seus empregados.

3.10 - Responder direta e exclusivamente pelo fornecimento do produto, não podendo, em hipótese nenhuma, transferir a responsabilidade pelo fornecimento a terceiros, sem o expreso consentimento da Unidade Requisitante

3.11 - Responder por quaisquer danos ou prejuízo que venha, direta ou indiretamente, por sua culpa ou dolo, a causar a Unidade Requisitante ou a terceiros, durante a execução da Ata de Registros de Preços, inclusive por atos praticados por seus funcionários, ficando, assim, afastada qualquer responsabilidade da Unidade Requisitante, podendo esta, para o fim de garantir eventuais ressarcimento, a dotar as seguintes providências:

3.11.1 - Dedução de créditos da licitante vencedora;

3.11.2 - Medida judicial, a critério da Unidade Requisitante

3.12 - Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

3.13 - Notificar o Unidade Requisitante de eventual alteração de sua razão social ou de seu controle acionário e de mudança em sua diretoria, contrato ou estatuto, enviando, no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da data do registro da alteração, cópia autenticada da Certidão da Junta Comercial ou do Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas

3.14 - Comunicar Unidade Requisitante caso ocorra operações de reorganização empresarial, tais como fusão, cisão e incorporação deverão ser comunicadas ao Município e, na hipótese de restar caracterizada a frustração das regras disciplinadoras da licitação, ensejarão a rescisão contratual.

3.15 - Havendo descumprimento total ou parcial, assegurando-se direito de defesa, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de 1% (um por cento) do valor da nota de empenho, por dia de atraso injustificado na execução da mesma.

c) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da nota de empenho, pela recusa injustificada da PROMITENTE FORNECEDORA em executá-la;

d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;

e) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública até que seja promovida a reabilitação, facultado à detentora da Ata o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

3.16 - Da aplicação das penalidades definidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do item 3.15, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação.

3.17 - Da aplicação da penalidade definida na alínea “e” do item 3.15, caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da intimação.

3.18 - O recurso ou pedido de reconsideração relativo às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade gestora da Ata, a qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

3.19 - A aplicação de penalidades previstas para os casos de não execução do objeto, erro, imperfeição, atraso injustificado, inadimplemento e demais condutas ilícitas será de competência da Unidade Gestora da Ata, na pessoa da autoridade competente.

3.20 - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

3.21 - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Se os valores não forem suficientes, a diferença será descontada da garantia prestada ou deverá ser recolhida pelo **FORNECEDOR**, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da aplicação da sanção.

3.22 - Fica desde já ajustado que todo e qualquer valor que vier a ser imputado pela **UNIDADE GESTORA** ao **FORNECEDOR**, a título de multa ou penalidade, reveste-se das características de liquidez e certeza, para efeitos de execução judicial, nos termos do artigo 586 do CPC. Reveste-se das mesmas características qualquer obrigação definida nesta Ata como de responsabilidade do **FORNECEDOR** e que, por eventual determinação judicial ou administrativa, venha a ser paga pela Administração.

3.23 - As multas e penalidades previstas nesta não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o **FORNECEDOR** da sua responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados à Administração por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

#### **QUARTA - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

4.1 – Efetuar os pagamentos nos respectivos vencimentos.

4.2 – Atender às condições de sua responsabilidade previstas nos documentos, que, como anexos, integram este instrumento.

#### **QUINTA - DA FISCALIZAÇÃO**

5.1 – O objeto licitado será fiscalizado por servidor ou empresa expressamente designado pelo MUNICÍPIO, que, entre outras atribuições, atestará a realização do objeto em conformidade com o previsto neste instrumento.

Fiscal Do Contrato: Marlon Araujo de Oliveira;

Gestor Do Contrato: Luciana Gonçalves Borges.

5.2 – A FISCALIZAÇÃO fica impedida de atestar a realização do objeto fora das especificações técnicas estabelecidas, sem prejuízo das exigências estabelecidas pelos órgãos oficiais que fiscalizam o segmento.

5.2.1 – O objeto realizado em desacordo com as especificações previstas no item anterior, não impede a ação fiscal posterior e a retenção de pagamentos.

5.3 – A FISCALIZAÇÃO fica impedida de encaminhar para pagamento documentos de cobrança (duplicata, nota fiscal ou similar) que não atendam rigorosamente às condições previstas neste instrumento e na legislação, sendo certo que qualquer tolerância ou mesmo a inobservância do procedimento ora estabelecido não representará novação ou alteração do que ficou pactuado.

5.4 – Qualquer entendimento entre a FISCALIZAÇÃO e o CONTRATADO será sempre por escrito, não sendo levada em consideração, para nenhum efeito, qualquer alegação fundada em ordens ou declarações verbais.

5.5 – A FISCALIZAÇÃO é exercida no interesse do MUNICÍPIO e não exclui ou reduz a responsabilidade exclusiva do CONTRATADO, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, as quais, se verificadas, não implicarão em co-responsabilidade do MUNICÍPIO ou de seus prepostos.

5.6 – A atuação ou ausência total ou parcial da fiscalização em nada diminui a responsabilidade da CONTRATADA na execução do objeto.

#### **5.7 - Dos requisitos para o fornecimento dos produtos:**

5.7.1 - O licitante vencedor, terá o prazo de até entrega dos produtos definidos de acordo com o tipo de gêneros alimentício, estando os prazos de entrega definidos no quadro de descrição dos produtos;

5.7.2 - As Ordens de Compra / Autorizações de Fornecedor serão emitidas pelo Município, no endereço do contratante, através de correio eletrônico (e-mail) indicado pelo fornecedor;

5.7.3 - Cada Ordem de Compra/Autorização de Fornecedor conterá um número de lote de compra, para melhor monitoramento das entregas (o qual também deverá figurar na NF);

5.7.4 - A Ordem de Compra / Autorização de Fornecedor será emitida sempre que houver demanda e de forma individualizada pelo município constante no Preâmbulo;

5.7.5 - O fornecimento deverá ser efetuado de acordo com as necessidades do Contratante, de forma parcelada ou não, respeitado o valor mínimo de R\$ 100,00 (cem reais) para cada pedido;

5.7.6 - As entregas se darão conforme a demanda do Contratante, de forma fracionada ou não, conforme as necessidades do município, nos locais determinados pelos mesmos na Ordem de Compra/Autorização de Fornecedor;

5.7.7 - A entrega deverá ser realizada de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no horário das 07:00h às 17:00h. Qualquer entrega fora desse prazo será devolvida. O recebimento dos itens se dará pelo funcionário/servidor indicado como responsável pelo município;

5.7.8 - Todas as notas fiscais deverão conter o número do lote de compra junto à discriminação do item,

especificado na Autorização de Fornecimento, o nome do município a ser entregue, e o endereço do local de entrega, a fim de evitar possíveis trocas de mercadorias, sendo que a liberação da nota fiscal para fins de pagamento estará condicionada ao atendimento dessas exigências;

#### **5.8 - Requisitos Técnicos para o fornecimento**

5.8.1 - Os produtos deverão vir acondicionados de forma apropriadas durante o seu transporte, de maneira e evitar acidentes, danos a terceiros e aos produtos;

5.8.2 - Caso o produto venha a sofrer alterações que impliquem em perda de qualidade no prazo de sua validade, fica o proponente obrigado a efetuar a troca dos mesmos nas especificações e quantidades relativas, sem nenhum ônus para o município, no prazo de 02(dois) dias úteis a partir da data de notificação;

5.8.3 - Em caso de avaria ou extravio do produto durante o transporte, o mesmo deverá ser devidamente repostado, sem qualquer ônus adicional para o município e cumprindo o prazo previsto neste Termo de Referência para conclusão da entrega do (s) produto (s);

5.8.4 - A empresa deverá entregar o produto na marca cotada na proposta, caso contrário ser-lhe-ão aplicadas as penalidades previstas neste Termo;

5.8.5 - O recebimento dos itens será feito inicialmente em caráter provisório. O aceite definitivo com a liberação da Nota Fiscal para pagamento está condicionado ao atendimento das exigências contidas neste Termo;

5.8.6 - Caso não cumpridas as exigências deste Termo, o Fornecedor será comunicado a retirar o produto no local de entrega e a substituí-lo por outro que atenda as especificações constantes deste Termo, sem nenhum ônus para o município, e ficará sujeito às penalidades previstas neste Termo.

5.8.7 - Em casos excepcionais de falta de algum item constante na Ordem de Compra / Autorização de Fornecimento emitida, a empresa deverá efetivar a remessa dos demais, justificando fundamentadamente os motivos da falta, que serão avaliados pelos solicitantes para o efeito de aplicação ou não de penalidades;

5.8.8 - O transporte dos itens deverá ser realizado em veículo apropriado e não poderá ser realizado concomitantemente com produtos químicos, solventes, inseticidas ou agrotóxicos, saneantes, tintas, óleos, materiais com odor forte que possam impregnar no produto, alimentos in natura, e outros materiais que possam causar contaminação ou alteração na integridade e/ou nas características físico-químicas dos produtos;

5.8.9 - Os volumes deverão estar contidos no interior do veículo de forma adequada para evitar tombamento e avaria da carga.

5.8.10 - Caso seja detectada alguma irregularidade no transporte, a mercadoria poderá ser recebida, porém, imediatamente será solicitada ao fornecedor a troca dos produtos, que deverá ser realizada sem qualquer ônus adicional para o município. Este procedimento visa garantir que a carga entregue seja diferente da que foi transportada inadequadamente;

5.8.11 - A empresa vencedora será responsável por monitorar se o transporte dos produtos está sendo realizado, mesmo em caso de terceirização para transportadoras.

5.8.12 - Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, o fiscal da Ata de Registro de preços não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.

5.8.13 - O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da PROMITENTE FORNECEDORA pela perfeita entrega do produto ou execução do serviço contratado.

5.8.14 - Caso as condições de entrega dos produtos não sejam adequadas a prefeitura poderá recusar o recebimento do mesmo.

### **5.9 - Das condições de entrega;**

5.9.1 - A entrega dos bens será realizada de forma parcelada, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos, contados do(a) ordem de início de entrega, salvo na hipótese de se tratar de gêneros/produtos alimentícios perecíveis, os quais deverão ser entregues preferencialmente no dia da colheita.

5.9.2 - Na hipótese de gêneros/produtos não perecíveis, prevalecerá o prazo estabelecido no item acima.

5.9.3 - A entrega dos gêneros/produtos alimentícios não perecíveis poderá ocorrer em até 01(uma) vez por semana, de segunda a sexta-feira, no horário de 7h às 16h, no endereço estabelecido no Termo de Referência.

5.9.4 - A entrega dos gêneros/produtos alimentícios perecíveis ocorrerá todos os dias úteis da semana, de segunda a sexta-feira, no horário estabelecido no local definido no Termo de Referência.

5.9.5 - Os bens deverão ser entregues nas escolas municipais ou em outro local previamente indicado pela Secretaria Municipal de Educação.

### **SEXTA - DAS EXONERAÇÕES DE RESPONSABILIDADES**

6.1 – As partes não serão responsáveis pelo inadimplemento que resultar de caso fortuito ou de força maior, assim entendidos os fenômenos naturais, tais como inundações e outros, ou circunstâncias alheias às vontades das partes, imprevisíveis, sempre na medida em que impeçam ou retardem o cumprimento das respectivas obrigações.

6.2 – A parte cuja prestação seja impedida ou retardada por quaisquer dos fatos ou atos acima mencionados, deverá comunicar e provar a ocorrência a outra parte, imediatamente e por escrito, expondo-lhe as razões pelas quais está compelida a sustar ou retardar a execução do pactuado.

6.3 – Cessado o impedimento, retorna-se à execução do objeto, prorrogando-se o prazo contratual pelo número de dias de sua paralisação, ressalvado ao CONTRATANTE a faculdade de rescindir o contrato, caso tal período tenha sido superior a 10% (dez por cento) do prazo pactuado.

## **SÉTIMA - DA RESCISÃO**

7.1 - A contratante poderá considerar rescindido o presente contrato de pleno direito, independentemente de qualquer aviso ou notificação judicial, sem que caiba à contratada qualquer direito, ressarcimento ou indenização, se esta:

I - Entrar em liquidação, ser decretada ou entrar em concordata ou falência, dissolução ou insolvência.

II - Paralisação total ou parcial da contratação por fatos de responsabilidade da contratada, por prazo superior a 05 (cinco) dias ininterruptos, salvo por motivo de força maior plenamente justificável e devidamente comprovado.

III - Infringir qualquer cláusula ou condições deste contrato.

IV - Não satisfazer as exigências da contratante, com relação à boa qualidade do objeto contratado, a serem apurados mediante prévia sindicância promovida pela municipalidade, com participação de usuários e servidores públicos, excluindo-se os membros efetivos e suplentes, responsável pela respectiva licitação.

V - Incorrer nas sanções já citadas neste instrumento, além daquelas contidas na Lei 14.133/2021, naquilo que couber.

VI - Ceder ou transferir o presente contrato.

VII - Se for observado pela contratante que a contratada está se conduzindo dolosamente.

VIII - Deixar de cumprir as determinações da fiscalização.

IX - Deixar de atender as providências de sua responsabilidade.

X - Atrasar as justificativas quanto à paralisação dos serviços.

7.2 - O atraso na entrega do objeto contratado não ensejará a rescisão contratual, em casos excepcionais considerados de força maior, a critério da contratante.

7.3 - A contratante poderá, caso não queira usar o seu direito de rescisão, intervir nos serviços contratados de maneira que melhor satisfaçam os seus interesses, hipótese em que a contratada pagará as despesas extras advindas na intervenção, bem como os prejuízos e danos que lhe acarretar.

## **OITAVA - DO FORO**

8.1 – Fica eleito o foro da sede do MUNICÍPIO, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, como competente para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução deste instrumento.

## **NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

9.1 – O CONTRATADO, ainda que demandado, administrativa ou judicialmente, não poderá opor ao CONTRATANTE qualquer tributo, seja federal, estadual ou municipal, incidente sobre mão-de-obra, materiais ou peças empregados no objeto, correndo à sua conta exclusiva os pagamentos que sobre

esses títulos tiverem sido feitos, ou opor, ainda, qualquer cobrança oriunda de encargos decorrentes de processos que contra si forem instaurados, ainda que por sua natureza sejam suscetíveis de transação.

9.2 – Ocorrendo qualquer das hipóteses previstas no art. 125 da Lei nº 14.133/2021, ao CONTRATANTE fica reservado o direito de crescer ou reduzir, mediante autorização específica, o objeto do presente instrumento, estipulando, na ocasião, preços, prazos e todos os demais elementos indispensáveis à perfeita caracterização da alteração, o que se fará por termo aditivo assinado pelas partes. Em havendo interesse público e vontade das partes, o presente contrato poderá também ser prorrogado por igual período na forma e condições previstas no art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

9.3 – O não exercício pelas partes de qualquer dos direitos contratuais ou legais, representará ato de mera tolerância e não implicará, com relação a esse instrumento, novação quanto a seus termos ou renúncia ou desistência dos referidos direitos, os quais poderão ser exercidos a qualquer tempo.

E por estarem justos e acordados as partes assinam o presente instrumento, digitado e impresso em 3 (três) vias de igual forma e teor, para um só efeito e para todos os fins de direito, na data adiante mencionada, juntamente com as testemunhas abaixo.

Local                      Data

\_\_\_\_\_  
Contratante

CPF:

\_\_\_\_\_  
Contratado

CPF:

\_\_\_\_\_  
Testemunha

CPF:

\_\_\_\_\_  
Testemunha

CPF:

**ANEXO VI**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026**

**Declaração de MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

(Nome da Empresa) \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como MICROEMPRESA - ME/EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 à 49 da lei complementar nº123/2006.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
cidade dia mês ano

Assinatura, qualificação e carimbo  
(Representante Legal)

## ANEXO VII

### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026

#### MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE, SALVO NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ

\_\_\_\_\_ (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ Órgão expedidor \_\_\_\_\_ e do C.P.F nº \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos.

**Ressalva:** emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( )  
(assinalar com “x” a ressalva acima, caso verdadeira)

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração poderá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, poderá ter carimbo do CNPJ.

## ANEXO VIII

### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026

#### MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI EMPREGADOS EXECUTANDO TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

A Empresa.....(nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ/MF sob o n.º.....sediada.....(endereço completo)....., declara, sob as penas da lei, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

---

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração poderá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, poderá ter carimbo do CNPJ.

**ANEXO IX**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026**

**MODELO DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA**

A empresa....., devidamente inscrita no CNPJ nº. ....  
com sede na ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)  
....., portador(a) da Carteira de Identidade nº .....e  
CPF nº ....., DECLARA, para os devidos fins, que esta empresa garante a reserva de  
cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que  
atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação.

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

---

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração poderá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, poderá ter carimbo do CNPJ.

**ANEXO X**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS DE HABILITAÇÃO**

Ào Sr. Pregoeiro

(NOME DA LICITANTE), CPF/CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). (NOME DO REPRESENTANTE), Inscrito(a) no CPF sob nº \_\_\_\_\_, para fins de direito, na qualidade de proponente do Processo Licitatório n.º 042/2026 – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro De Preços (SRP) n.º 016/2026, declara, sob as penas da lei, que cumpre, plenamente, os requisitos de habilitação exigidos no procedimento licitatório referenciado.

Igualmente, declaramos sob as penas da lei, em especial da Lei 14.133/2021, que nossos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócio, não são empregados ou ocupantes de cargo comissionado deste município, bem como nossa Empresa não está incurso em nenhum dos impedimentos elencados no edital da licitação referenciada. Declaramos, por fim, que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

---

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração poderá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, poderá ter carimbo do CNPJ.

## ANEXO XI

### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026

#### DECLARAÇÃO DOS CUSTOS PARA ATENDIMENTO DOS DIREITOS TRABALHISTAS

Ào Sr. Pregoeiro

(NOME DA LICITANTE), CPF/CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). (NOME DO REPRESENTANTE), Inscrito(a) no CPF sob nº \_\_\_\_\_, para fins de direito, na qualidade de proponente do Processo Licitatório n.º 042/2026 – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro De Preços (SRP) n.º 016/2026, declara, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração poderá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, poderá ter carimbo do CNPJ.

## ANEXO XII

### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026

### DECLARAÇÃO PROPOSTA ECONOMICA

Ào Sr. Pregoeiro

(NOME DA LICITANTE), CPF/CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). (NOME DO REPRESENTANTE), Inscrição no CPF sob nº \_\_\_\_\_, para fins de direito, na qualidade de proponente Processo Licitatório n.º 042/2026 – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro De Preços (SRP) n.º 016/2026, declara que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

---

(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

- 1 - A declaração poderá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- 2 - Abaixo da assinatura do representante legal, poderá ter carimbo do CNPJ.

### ANEXO XIII

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 042/2026**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026**  
**DECLARAÇÃO QUE ATENDE AS REGRAS DA LGPD**

Ào Sr. Pregoeiro

(NOME DA LICITANTE), CPF/CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). (NOME DO REPRESENTANTE), Inscrito(a) no CPF sob nº \_\_\_\_\_, para fins de direito, na qualidade de proponente do Processo Licitatório n.º 042/2026 – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro De Preços (SRP) n.º 016/2026, declara para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

1.1. Aqueles inerentes a documentos de identificação;

1.2. Referentes a participações societárias;

1.3. Informações inseridas em contratos sociais;

1.4. Endereços físicos, eletrônicos e o número de telefone

1.5. Estado civil, eventuais informações sobre cônjuges e relações de parentesco;

1.6. Sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;

1.7. Informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa;

dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
(Identificação e assinatura do representante legal do licitante)

OBS.:

1 - A declaração poderá ser apresentada em papel timbrado da empresa;

2 - Abaixo da assinatura do representante legal, poderá ter carimbo do CNPJ.