

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 001 – 2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2024
ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 001 – 2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2024/FME
VALIDADE 12 MESES

O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO, instituição de direito público, inscrita no Ministério da Fazenda sob o nº 31.237.827/0001-47, AVENIDA TOCANTINS, Nº 280 – Centro, CEP: 77390-000, São Valério Estado do Tocantins, neste ato representado por seu Gestor Municipal o(a) Senhora: **MARIA NELCILENE ARAÚJO REIS**, Gestora do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO – TO.

RESOLVE:

Registrar os preços para futuras aquisições a seguir relacionados, proveniente da sessão pública do pregão de forma eletrônica n.º 002/2024/FME, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM, REGIME DE EXECUÇÃO EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO**, sucedido em 14/06/2024, às 09:00hhs.

1. DO FUNDAMENTO LEGAL

A presente Ata decorre da Homologação da Sr Gestora do Fundo Municipal de Educação de São Valério – TO, constantes nos autos do processo acima citado, na forma da Lei nº 14.133 de 01 de Abril de 2021, Lei complementar 123 de 14 Dezembro de 2006, Lei Complementar 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto 10.024 de 20 de Setembro de 2019 e Decreto Municipal nº 028/2021 de 01 de Junho de 2021 (inclui-se em todas as alterações promovidas, no que couber).

1.1. DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Caberá a Gestora do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO, o gerenciamento deste instrumento, no seu aspecto operacional e nas questões legais, em conformidade com as normas.

2. DOS CONTEMPLADOS – VENCEDOR EM PRIMEIRO LUGAR

Fornecedor: **H.A.C COSTA LTDA**

CNPJ nº: **22.739.115/0001 - 35**

Telefone: **(63) 9999 - 8634**

Endereço: **Avenida LO-21, QD, ACSV SE 91, 5, SALA 02, Bairro; Plano Diretor Sul, CEP: 77023 - 356 - Palmas/TO.**

Fornecedor: **SUPERMERCADO SAMILLA LTDA**

CNPJ nº: **10.484.811/0001-69**

Telefone: **(63) 3312-2863**

Endereço: **Rua Delfino Aguiar, nº 1345, Centro – Gurupi/TO, CEP: 77.405-040.**

Fornecedor: **M C A MONTEIRO - ME**

CNPJ nº: **37.176.045/0001-21**

Telefone: **(63) 98500-6198**

Endereço: **Av. Aeroporto, QUADRA50 LOTE 03, S/Nº, Setor Aeroporto – Peixe/TO, CEP: 77.460-000**

3. DO OBJETO DAS ESPECIFICAÇÕES E VALORES:

Registro de preços para eventual, futura e parcelada Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de São Valério, garantindo assim a execução do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

DO VALOR:

H.A.C COSTA LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 22.739.115/0001 - 35, sediada na Avenida LO-21, QD, ACSV SE 91, 5, SALA 02, Bairro; Plano Diretor Sul, CEP: 77023 - 356, Telefone: (63) 9999 - 8634, PALMAS -TO						
Lote	Descrição	UND	Marca	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
3	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA (IQF)- PATINHO - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADAS E APRESENTADA NO CORTE: PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF.</p> <p>PROCESSO: REFILE, EQUALIZAÇÃO E CONGELAMENTO DA PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTADA EM TIRAS/ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS, ODOR: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01.</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR.</p> <p>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 01 KG.</p> <p>PROTEÍNA: MÍNIMO 20% GORDURA: MÁXIMO 10%</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO E</p>	KG	BONASA	1200	R\$ 42,20	R\$ 50.640,00
6	<p>COXA E SOBRE COXA - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>A) EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM</p>	KG	BONASA	1200	R\$ 13,70	R\$ 16.440,00

	<p>SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. B) ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: 1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2) NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3) DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4) DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5) PESO LÍQUIDO; TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, PARÁGRAFO 4º DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ TER UM RESPONSÁVEL TÉCNICO. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>					
7	<p>FILE DE FRANGO - MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.</p>	KG	BONASA	1290	R\$ 31,50	R\$ 40.635,00
8	<p>PEITO DE FRANGO - COM OSSO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ANIMAIS SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO</p>	KG	PORQUITOS	800	R\$ 18,10	R\$ 14.480,00

	PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO					
9	LINGUIÇA TOSCANA - LINGUIÇA; FRESCA; TOSCANA; PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E SEM PIMENTA; COM ASPECTOS NORMAIS, FIRMES, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE APROXIMADAMENTE 1 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05 (DECRETO 12.486/78), INSTR. NORM. 04/03/00 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA.	KG	PORQUITOS	3000	R\$ 28,40	R\$ 85.200,00
10	LINGUIÇA TIPO CALABRESA (DEFUMADA) -PREPARADA COM CARNE MOÍDA, SUÍNA, TRITURADA OU PICADA. PRODUZIDA OU EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. EMBALAGEM COM DIZERES EXIGIDOS PELA LEI, DESTACANDO O NOME DO PRODUTO, SELO DO SIF. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALADO A VÁCUO COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA. ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO	KG	EXELENCIA	600	R\$ 32,30	R\$ 19.380,00
11	SALSICHA TIPO HOT DOG - DEVENDO ATENDER ÀS SEGUINTES EXIGÊNCIAS: CONTER APENAS ADITIVO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. 1 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02% QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS. 2 - NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO A NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,05%. A) EMBALAGEM E PESO: AS SALSICHAS DEVERÃO TER PESO UNITÁRIO DE 35 A 40 G, ADICIONADAS EM EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 5 KG, ROTULADA A VÁCUO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA E PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. B) DECLARAR MARCA: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES. 1 - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MARCA; 2 - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; 3 - DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; 4 - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; 5 - COMPONENTES DO PRODUTO, INCLUSIVE OS TIPOS E CÓDIGOS DO ADITIVO CASO UTILIZADOS; 6 - PESO LÍQUIDO; 7 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; 8 - CARIMBO OU NÚMERO DO SIF OU SISP; 9 - NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO); C) CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. OBSERVAR AS ESPECIFICAÇÕES DA NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 3 - NTA 3 DO DECRETO ESTADUAL Nº. 12.436 DE 20/10/1978, QUE APROVOU NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO PRÓPRIO DE CADA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; - COR PRÓPRIA DE CADA ESPÉCIE SEM MANCHAS ESVERDEADAS; - CHEIRO PRÓPRIO;	KG	FRIALL	2750	R\$ 6,14	R\$ 16.885,00

	- SAVOR PRÓPRIO; D) O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. E) TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E COM O CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4 DO DECRETO ESTADUAL, Nº. 12.342/78, PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELAD					
52	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU - 1kg 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODO PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	DUVALE	2700	R\$ 15,50	R\$ 41.850,00
53	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ - 1kg - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODO PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	DUVALE	600	R\$ 28,50	R\$ 17.100,00
58	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ - 1 lt SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA, PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, SEM AÇÚCAR. COM VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES À 1 (UM) ANO. EMBALAGEM DE 500 ML PET OU VIDRO. SABOR MARACUJÁ. RENDIMENTO MÍNIMO DE 01 LITROS, APRESENTAR FICHA TÉCNICA	LT	DA FRUTA	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00
62	CREME DE LEITE UHT, - 300 GR, CREME DE LEITE UHT, ESPESSANTE GOMA JATAÍ CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA GUAR, CARRAGENA E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA 20% EM LATAS DE APROXIMADAMENTE 300 G. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. C) EMBALAGEM DO PRODUTO DO PRODUTO CONTENDO APROXIMADAMENTE SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	MOCOCA	300	R\$ 4,60	R\$ 1.380,00
91	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - 1 KG VÁRIOS SABORES (MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO E FRAMBOESA).A) CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: CONTENDO BASICAMENTE AÇÚCAR, GELATINA, SAL, CITRATO DE SÓDIO (REGULADOR DE ACIDEZ), ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE), AROMATIZANTE, ÁCIDO FUMÁRICO (ACIDULANTE) E CORANTE ARTIFICIAL, FABRICADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO.) DECLARAR MARCA, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, ROTULAGEM NUTRICIONALC) EMBALAGEM DO PRODUTO: EMBALAGEM INDUSTRIAL DE 1 KG DE POLIETILENO, OPACO, ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES E NÚMERO DE LOTES APARENTES COM REGISTRO NO MS;D) O RENDIMENTO DEVE SER APROXIMADAMENTE 65 PORÇÕES DE 100 ML EM 1 KG DO PRODUTO PREPARADO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	kg	DR OEKTOS	50	R\$ 42,00	R\$ 2.100,00
92	FÓRMULA INFANTIL PARA APLV - 400g ALIMENTO PARA CRIANÇAS COM PATOLOGIAS ESPECÍFICAS A BASE PROTEÍNAS HIDROLISADAS DE SORO DE LEITE; TIPO SEMI ELEMENTAR. APLICAÇÃO PARA TRATAMENTO NUTRICIONAL PARA APLV; COMPLEMENTO: A BASE: PROTEÍNA DO SORO DE LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA SEM LACTOSE; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA. EMBALAGEM: EM LATAS DE 400G. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA DATA DE ENTREGA APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	NESTLE	125	R\$ 102,00	R\$ 12.750,00
93	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES. 800GR FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (FASE 2) EM PÓ COMPLETA E BALANCEADA INDICADO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES. COMPOSTA COM PROTEÍNAS, SORO DE LEITE E CASEÍNA. COM ADEQUADA RELAÇÃO DE W6:W3, PRESENÇA DE LCPUFAS (DHA E ARA), ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. COM PREBIÓTICOS.	UND	NESTLE	220	R\$ 94,00	R\$ 20.680,00

	EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM NO MÍNIMO 800 GRS.APRESENTAR FICHA TÉCNICA.					
96	ARROZ LONGO FINO TIPO 1 - 5KG GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA", PROVENIENTES DA ESPÉCIE ORYZA SATIVA, BENEFICIADOS, LONGO FINO POLIDO ("AGULHINHA"), TIPO 1 (= A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA) DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. SER SELECIONADO ELETRONICAMENTE, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR E NEM ESCOLHER PARA SUA PREPARAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL A PORTARIA Nº 269 DE 17/11/88 E ANEXOS, MA, LEI Nº 9.972, DE 25/05/00, DECRETO Nº 3.664, DE 17/11/00, RESOLUÇÃO Nº 34/76 DA CNNPA/MS, RESOLUÇÃO - RDC Nº 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS, PORTARIA Nº 329, DE 02/09/85, MA E RESOLUÇÃO - RDC Nº 347 DE 16/12/02, ANVISA/MS, COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS Nº 157 DE 04/11/91, 80 DE 10/04/92, 01 DE 09/01/1989 E 10 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PARA ARROZ BENEFICIADO POLIDO DO TIPO 1, E DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE, CARACTERIZADO POR GRÃOS PERFEITOS, MADUROS E DE BENEFICIAMENTO ESMERADO COM O MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE, ATÉ 6% DE QUEBRADOS, ATÉ 0,15% DE CANJICA OU QUIRELA, ATÉ 0,5% DE MANCHADOS PICADOS OU DANIFICADOS, ATÉ 0,3% DE GESSADOS. DEVERÁ APRESENTAR-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTA DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (EM ESPECIAL, LEI Nº 9.972, DE 25/05/00, DECRETO Nº 3.664, DE 17/11/00, PORTARIA Nº 259, DE 20/9/02 - ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/03, ANVISA/MS, E LEI FEDERAL Nº. 8.078, DE 11/09/90 - CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR), PRODUTO CULTIVADO COM CONTROLE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS OU SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (100 % NATURAL). O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, VEDADO COM TERMOSSOLDAGEM ÍNTEGRA, EVITANDO A PERDA DO PRODUTO E GARANTINDO A DURABILIDADE MÍNIMA EXIGIDA. O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER DE 5 (CINCO) QUILOGRAMAS. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO Nº74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU	PCT	DI CASA	2000	R\$ 27,70	R\$ 55.400,00
100	BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE - 330G BISCOITO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE A BASE DE TRIGO, AÇÚCAR, SORO DE LEITE, SAL, FERMENTO QUÍMICO; CONTENDO ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. E EM DUPLA EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 330 GRAMAS	PCT	RANCHEIRO	830	R\$ 11,56	R\$ 9.590,65
Valor Total R\$ 406.010,65 (Quatrocentos e seis mil, dez reais e sessenta e cinco centavos)						

M C A MONTEIRO - ME, inscrita no CNPJ sob o nº 37.176.045/0001-21, sediada na Av. Aeroporto, QUADRA50 LOTE 03, S/Nº, Setor Aeroporto - Peixe/TO, CEP: 77.460-000

Lote	Descrição	UND	Marca	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) - IQF - CARNE CONGELADA, CRUA, MOÍDA, SEM SAL E TEMPEROS, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÕES VETERINÁRIAS, PROCEDENTES DE QUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM PEÇA, NÃO PODENDO SER MECANICAMENTE SEPARADA, FRESCA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE DE PATINHO. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO ADEQUADO DEVENDO APRESENTAR-SE PORCIONADOS E CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. A CARNE DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA À TEMPERATURA DE NO MÍNIMO - 12°C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS	KG	BOI BRASIL	3600	R\$ 32,05	R\$ 115.380,00

	<p>EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A MATÉRIA-PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS GORDURA PARCIAL, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC, SENDO TOLERADO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADAS - CMS (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21/11/03, ANEXO II, ITENS 4.2.3.2, 4.2.3.3., PUBLICADA NO D.O.U. DE 24/11/2003, SEÇÃO I, PÁGINA 29), OU CARNE INDUSTRIAL DE MATANÇA. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ APRESENTAR NO MÁXIMO 5% DE GORDURA TOTAL, 15% DE PROTEÍNA, LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTO DE ADITIVOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 3%. TODA A CARNE DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL" - DECRETO Nº 30691, DE 29/03/1952. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CARNE CONGELADA, CRUA DE BOVINO, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, ADITIVOS OU COADJUVANTES. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: - ASPECTO: CARACTERÍSTICO - TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA</p>					
2	<p>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (IQF) - PATINHO - CARNE DE 1ª CATEGORIA PATINHO. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, 26 DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF. PROCESSO: REFILE, EQUALIZAÇÃO E CONGELAMENTO DA PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTADA EM CUBOS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODORE: PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME O PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88, SEÇÃO I. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 5, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, EM 10/01/01. PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES (FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PACOTES 01 KG PROTEÍNA: MÍNIMO 20% GORDURA: MÁXIMO 10% PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO, MÍNIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, CONTENDO ETIQUETA</p>	KG	BOI BRASIL	3000	R\$ 37,90	R\$ 113.700,00
4	<p>MINI ALMÔNDEGA - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA MOÍDA; CONSTITUÍDA BASICAMENTE DE SAL, PROTEÍNA VEGETAL; FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA; AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO APROXIMADAMENTE 5 A 10 GRAMAS POR UNIDADE; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM</p>	KG	BOI BRASIL	300	R\$ 40,00	R\$ 12.000,00

	CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; RÓTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC-12486 DE 20/10/78) E (MA-2244/97), INST. NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA AGRÍCOLA. TRANSPORTE: O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO (-12°C) E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA CARNES EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO. APRESENTAR - FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO.					
5	PERNIL - CORTE TIPO CUBOS - IQF: CARACTERÍSTICAS: DESOSSADO, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO PELO PROCESSO IQF. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PERNIL EM CUBOS SEM OSSO, SEM TEMPERO E SEM SAL, CONGELADO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS TIRAS DEVERÃO TER AS DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3X3X3 CM, COM 20% PARA MAIS OU PARA MENOS NO TAMANHO. DEVE TER APARÊNCIA EXTRA LIMP COM MÍNIMO DE GORDURA VISÍVEL. O PRODUTO PREPARADO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA: A EMBALAGEM DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO, POLIÉSTER OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LACRADA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS DE GELO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), LEGITIMADO PELO DECRETO N 30.691/1952, RESOLUÇÃO RDC N 259, DE 20/09/2002, RESOLUÇÃO RDC N 359/2003 E RDC N 360/2003 DA ANVISA/MS, INSTRUÇÃO NORMATIVA N 22, DE 24 /11/2005, LEI FEDERAL N 10674, DE 16/05/03 E CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR - LEI N. 8078/90). O TRANSPORTE DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM CARROS REFRIGERADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO A TEMPERATURA MENOR OU IGUAL - 12°C (12°C NEGATIVOS), APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PRODUTO, REGISTRO DE RÓTULO, REGISTRO SIF/SISP/SIM OU SISBI, LAUDO BROMATOLÓGICO	KG	BOI BRASIL	600	R\$ 34,50	R\$ 20.700,00
18	VAGEM - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg e 3Kg.	KG	CEASA	500	R\$ 6,95	R\$ 3.475,00
20	MEXERICA- de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, acondicionadas em caixas de 20Kg.	KG	CEASA	1800	R\$ 4,80	R\$ 8.640,00
36	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - TIPO COQUETEL - PRODUTO DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE PARASITAS, MOFOS OU QUALQUER OUTRA SUJIDADE QUE COMPROMETA A QUALIDADE NUTRICIONAL DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. INGREDIENTES: POLVILHO, ÁGUA, OVOS, QUEIJO, ÓLEO, SAL, ÁGUA, SORO DE LEITE OU LEITE EM PÓ, FÉCULA DE MANDIOCA. CADA UNIDADE DE PÃO DE QUEIJO CONGELADO DEVE SER MODELADA COM PESO ENTRE 10 E 15 GRAMAS, TODOS UNIFORMES E ARREDONDADOS. DEVEM SER ARMAZENADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 01 KG DO PRODUTO E EM DEVIDAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, CONTENDO ROTULAGEM, INFORMAÇÃO	KG	MINEIRO	2500	R\$ 12,00	R\$ 30.000,00

	NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO. O ARMAZENAMENTO DEVE SER FEITO EM CÂMARA OU FREEZER COM TEMPERATURAS -18° C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM TEMPERATURA ADEQUADA, CONGELADO, INTACTO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAR FICHA TÉCNICA					
38	REQUEIJÃO CREMOSO 1kg - MISTURA DO PRODUTO HOMOGÊNEA, LIVRE DE AMIDO, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE: DEVERÁ ESTAR ACORDO COM DECRETO N.º 6871 DE 4 DE JUNHO DE 2009, RESOLUÇÃO RDC N.º 12 DE 2 DE JANEIRO DE 2001 DA ANVISA, RESOLUÇÃO RDC N.º 175 DE 08 DE JULHO DE 2003 DA ANVISA, RESOLUÇÃO FNDE N.º 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC N.º 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002 DA ANVISA E RESOLUÇÕES RDC N.º 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA, BEM COMO OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: ATÉ 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BISNAGA FECHADA, ATÓXICA, INODORA, OPACA, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A ABERTURA. PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 1,5 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO CONSTITUÍDA DE TAMPA E FUNDO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. TRANSPORTE: DEVERÁ SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM CARROS REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 10°C), EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO REFRIGERADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS JÁ ESPECIFICADAS. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA EM TRANSPORTE FECHADO E COM ESTRADOS, OS VEÍCULOS DEVERÃO SER SANITIZADOS ANTES DE SEREM CARREGADOS, (PORTARIA CVS 15 DE 07/11/1991 - PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999). APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	MEL	300	R\$ 13,55	R\$ 4.065,00
39	CREME VEGETAL TIPO REQUEIJÃO 180 g (DIETAS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, INTOLERANTES A LACTOSE) - CONTENDO BASICAMENTE: LEITE VEGETAL, ÓLEO DE COCO PALMISTE, AMIDO MODIFICADO, SAL DO HIMALAIA, VITAMINAS B6 E B12, EXTRATO DE LEVEDURAS, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E FERMENTO. EMBALAGEM APROXIMADAMENTE 180 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	MEL	80	R\$ 7,85	R\$ 628,00
40	MORTADELA 1KG - EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG NÃO CONTENDO SUJIDADES, COM O MÍNIMO ACEITÁVEL DE GORDURA, POUCO SAL, E PALADAR DEFINIDO. PRAZO DE VALIDADE DE 2 MESES. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL N° 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	MEL	700	R\$ 11,90	R\$ 8.330,00
41	PRESUNTO 1KG - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO. ENTENDE-SE POR PRESUNTO O PRODUTO CÂRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDOS AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO (INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 20, DE 31 DE JULHO DE 2000). COMPOSIÇÃO - INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: CARNE	KG	MEL	800	R\$ 27,90	R\$ 22.320,00

	<p>DE PERNIL E / OU PALETA DE SUÍNO, SAL, NITRITO E/OU NITRATO DE SÓDIO E/OU POTÁSSIO EM FORMA DE SALMOURA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE TODA CARNE USADA PARA ELABORAÇÃO DE PRESUNTO DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA. - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL" - DECRETO Nº 30.691, DE 29/03/1952. OS PRESUNTOS TRATADOS POR PROCESSAMENTO TÉRMICO DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS SEÇÕES 7.5 E 7.6.7 DO CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS POUCO ÁCIDOS E ALIMENTOS ACIDIFICADOS ENVASADOS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 15 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: ACONDICIONADO A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 1 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA.</p> <p>TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>					
42	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA EMBALAGEM 1 KG - QUEIJO MATURADO, DE CORTE, QUE SE OBTÉM POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MUSSARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDADA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS.</p> <p>EMBALAGEM: A VÁCUO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO, RESISTENTE E EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE DE 1KG A 4KG, ACONDICIONAMENTO. ACONDICIONAMENTO:</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS, TOTALIZANDO 24 (VINTE E QUATRO) QUILOS.</p> <p>SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 15 DIAS.</p> <p>TEMPERATURA ENTRE 0° E 4° C.</p> <p>TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA, ISOTÉRMICO E CERTIFICADO DE VISTORIA CONCEDIDO PELA AUTORIDADE SANITÁRIA, ARTIGO 453, DO PARÁGRAFO 4, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.342/78 E PORTARIA 15 DO CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E PORTARIA CVS 5 DE 09 DE ABRIL DE 2013.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	KG	MEL	1050	R\$ 45,40	R\$ 47.670,00
43	<p>QUEIJO MUÇARELA (DIETAS PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, INTOLERANTES A LACTOSE) 300G -</p> <p>PRODUTO OBTIDO ATRAVÉS DA CASTANHA DE CAJU, CONTENDO ÓLEO DE COCO PALMISTE, SAL, EXTRATO DE LEVEDURAS, VITAMINAS (B6 E B12), AROMA NATURAL, ACIDULANTE (ÁCIDO LÁCTICO), CONSERVANTE (SORBATO DE POTÁSSIO) E CORANTE NATURAL (BETACAROTENO). CONTÉM CASTANHA-DE-CAJU. PODE CONTER SOJA E DERIVADOS, AMÊNDOAS E AVEIA. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS.</p> <p>APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	UND	MEL	50	R\$ 34,90	R\$ 1.745,00
44	<p>FERMENTO BIOLÓGICO 500g SECO INSTANTÂNEO</p> <p>- PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) E MONOESTEARATO DE SORBITANA POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES PARA AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERA CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO.</p> <p>DEVE POSSUIR COR BEGE A BEGE CLARO, CHEIRO: PRÓPRIO E SABOR:</p>	PCT	D BENTA	1600	R\$ 52,80	R\$ 84.480,00

	<p>PRÓPRIO. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO" OU SEUS SINÔNIMOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 38, DE 1977 DO DE 27/12/77</p> <p>OS CONTAMINANTES DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATÉRIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO.</p> <p>SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 10 (DEZ) DIAS CORRIDOS, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA.</p> <p>PESO UNITÁRIO: CADA PACOTE DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DEVERÁ PESAR 500 (QUINHENTOS) GRAMAS.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER TERMOSSOLAR E ATÓXICA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) 2. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PAÍS DE ORIGEM/EXPRESSION "INDÚSTRIA". BRASILEIRA", NOME OU RAZÃO SOCIAL; 3. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE 4. LISTA DE INGREDIENTES (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), 5. CONTEÚDO LÍQUIDO 6. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO 7. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA <p>1) SE A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, A MESMA PODERÁ CONTER SOMENTE AS INFORMAÇÕES SOBRE EMPILHAMENTO MÁXIMO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</p> <p>2) A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DO LOTE, PODERÁ SER EM RELEVO, "INK JET" OU CARIMBO, SENDO, ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E RESISTENTE ÀS CONDIÇÕES ROTINE</p>								
45	<p>MELHORADOR DE FARINHA DE TRIGO 1Kg - O PRODUTO MELHORADOR DE FARINHA (FORTIFICADOR OU REFORÇADOR DE FARINHA) - É UMA MISTURA DE ENZIMAS E PRODUTOS QUÍMICOS E NATURAIS. AGREGA A MASSA DO PÃO E CONFERE A FARINHA O COMPORTAMENTO MECÂNICO NECESSÁRIO AO PROCESSO DE PANIFICAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA AUMENTAR A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, PARA PRODUZIR DEFORMAÇÃO ELÁSTICA E VISCOSA A MASSA DO PÃO, DE FORMA QUE O PRODUTO FINAL TENHA VOLUME, RESISTÊNCIA E TEXTURA DESEJÁVEIS, MINIMIZANDO PERDAS E VARIAÇÕES DE PROCESSO ASSIM COMO MELHORANDO A QUALIDADE DOS PÃES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: MISTURA DE INGREDIENTES E ADITIVOS FUNCIONAIS PERMITINDO O DESENVOLVIMENTO DA MASSA PARA PANIFICAÇÃO, MAIOR TOLERÂNCIA DA MASSA DURANTE A FERMENTAÇÃO E MELHOR VOLUME DO PRODUTO FINAL.</p> <p>O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO ATRAVÉS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, CONTENDO ENZIMA HEMICELULASE, ESTABILIZANTE: POLISORBATO 80, MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E ALFA AMILASE, SEM GLÚTEN, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES SÃO E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. ASPECTO: PÓ FINO UNIFORME E SEM GRUMOS, COR: CREME, ODO: PRÓPRIO, SABOR: PRÓPRIO LIVRE DE SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS</p> <p>SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESPECIFICADOS NA RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS, ANEXO I, GRUPO 10, ITEM A, PUBLICADA NO D.O.U. EM 10/01/01, SEÇÃO 1.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 75 (SETENTA E CINCO) EM 50 G - AUSÊNCIA DE QUALQUER INDICAÇÃO DE INFESTAÇÃO VIVA.</p> <p>- GRANULOMÉTRICA: 98% DO PRODUTO DEVERÃO PASSAR ATRAVÉS DA PENEIRA COM ABERTURA DE MALHA DE 250 MICRON (60 MESH).</p>	KG	D BENTA	80	R\$ 8,05			R\$ 644,00	

	<p>PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SAÇO PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 300 GRAMAS A 01 QUILOGRAMA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações:</p>					
46	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: 1 Kg o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 1kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.</p>	KG	TRIGOBEL	1920	R\$ 6,90	R\$ 13.248,00
54	<p>POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI - 1kg - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODO PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS. DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	KG	NORTE	2500	R\$ 14,45	R\$ 36.125,00
55	<p>POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA - 1kg 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODO PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	KG	NORTE	2200	R\$ 14,80	R\$ 32.560,00
56	<p>POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - 1kg 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSO ESPECÍFICO DA FRUTA, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODO PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTÂNCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL.</p>	KG	NORTE	800	R\$ 7,85	R\$ 6.280,00
57	<p>SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU - 500 ML SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA, PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA, SEM AÇÚCAR. COM VALIDADE DE 6 (SEIS) MESES À 1 (UM) ANO. EMBALAGEM DE 500 ML PET OU VIDRO. SABOR CAJU. RENDIMENTO MÍNIMO DE 03 LITROS., APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	LT	PRO MIX	240	R\$ 7,85	R\$ 1.884,00
73	<p>SELETA DE LEGUMES - (170G) EM CONSERVA, PRODUZIDA COM VEGETAIS SELECIONADOS, LIMPOS E SADIOS, PRÉ-COZIDOS E SEM FERMENTAÇÕES. OS LEGUMES DEVERÃO MANTER SUAS CORES, ODORES E SABORES CARACTERÍSTICOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊS, DEVIDAMENTE ROTULADAS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 170G, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS), BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO, CONTENDO TRÊS TIPOS DE LEGUMES. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA</p>	UND	FUGINI	315	R\$ 3,90	R\$ 1.228,50
74	<p>UVA PASSA - 200G UVA PASSA, DESIDRATADA, SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ACONDICIONADA EM SAÇO DE POLIETILENO OU POTE ATÓXICO E LACRADO DE 200 GRAMAS A 350 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM CONFORME</p>	UND	VAL	275	R\$ 9,75	R\$ 2.681,25

	LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES.APRESENTAR FICHA TÉCNICA.					
75	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) EM PÓ - 50g ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CONDIMENTO EM PÓ, FINO, OBTIDO DE RIZOMAS SELECIONADOS; COM COR AMARELADA, SABOR E ODO PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO E LACRADO; CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	PACHA	100	R\$ 5,85	R\$ 585,00
76	AMIDO DE MILHO - 500 G. - COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALADOS EM PACOTES DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESESAPRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	SINHA	210	R\$ 6,25	R\$ 1.312,50
77	AVEIA EM FLOCOS FINOS - 150G ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO APROXIMADAMENTE 150 GR, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	NATURALE	515	R\$ 5,50	R\$ 2.832,50
78	COCO RALADO - 500g SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EM FLOCOS FINOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA OU DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 500G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	COQUIL	260	R\$ 12,85	R\$ 3.341,00
79	CACAU EM PÓ 200G 100% - CACAU EM PÓ PURO 100% LIVRE DE AÇÚCARES E SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, ISENTA DE AROMAS ARTIFICIAIS, RICO EM FIBRAS E NUTRIENTES. MOÍDO, FINO, PRONTO PARA CONSUMO DISSOLVIDO EM BEBIDAS E PREPARAÇÕES. EMBALAGEM DE ATÉ 200 GRAMASAPRESENTAR FICHA TÉCNICA.	kg	ITALAC	650	R\$ 29,25	R\$ 19.012,50
80	FARINHA DE MILHO - 500g OBTIDA DE GRÃOS DE MILHO MACERADOS, SOCADOS E PENEIRADOS. GRÃOS SADIOS E LIMPOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G A 1 KG. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE TRÊS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500 G, A 01 KG REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	PACHA	350	R\$ 3,90	R\$ 1.365,00
81	FARINHA DE MANDIOCA - 1 KG OBTIDA DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANIHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, DE MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500G. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE TRÊS MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 500 G, A 01 KG REEMBALADOS EM FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 10 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIASAPRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	PACHA	450	R\$ 8,50	R\$ 3.825,00
82	FARINHA DE TRIGO - 1kg ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: TIPO ESPECIAL. OBTIDA DE GRÃOS DE TRIGO SãO, LIMPOS E ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 25 KG. PRAZO MÍNIMO DE 4 MESES DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE 25 KG.	KG	TRIGOBEL	2130	R\$ 4,95	R\$ 10.543,50

	C) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.APRESENTAR FICHA TÉCNICA.					
83	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - 1KG ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FARINHA DE TRIGO; INTEGRAL; FINA; DEVENDO SE APRESENTAR LIMP, SECA, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%; ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1KG DO PRODUTO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NA DATA DA ENTREGA.APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	TRIGOBEL	100	R\$ 8,15	R\$ 815,00
84	LEITE INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRA 1 KG INSTANTÂNEO - COMPOSTO DE LEITE EM PÓ INTEGRAL E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. COM TEOR DE GORDURAS TOTAIS MÍNIMO DE 26%. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: RESOLUÇÃO FNDE Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013 (DISPÕE SOBRE O ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.) RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20/09/02 (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS) RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE 23/12/03 (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS) RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 ANVISA/MS (REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS) RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08/07/2003 ANVISA/MS (REGULAMENTO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA EM ALIMENTOS EMBALADOS) PORTARIA Nº 369 DE 04/09/97 MAPA (INCLUSÃO DE COADJUVANTE DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO NO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ) INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 MAPA (REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO) PORTARIA Nº 31/98 DE 13/01/98 (REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE A ALIMENTOS ADICIONADOS DE NUTRIENTES ESSENCIAIS) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: GORDURA: MÍNIMO DE 26G/100G E PROTEÍNA: MÍNIMO DE 24G/100G. PODERÃO SER SOLICITADAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRÊNCIA DE TOXINFECÇÕES ALIMENTARES. OS CUSTOS DA ANÁLISE SERÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: ENVASADO EM RECIPIENTE HERMÉTICO E LACRADO CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG DO PRODUTO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 369/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, PORTARIA 31/98 (M/S) E ALTERAÇÕES POSTERIORES. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO NO MÁXIMO 1 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. DEVERÁ CONSTAR MODO DE PREPARO CORRESPONDENTE A 1	KG	MERILU	80	R\$ 41,80	R\$ 3.344,00
85	LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE 300G (DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE) - LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C) EMINERAIS (FERRO, CÁLCIO E ZINCO) E ESTABILIZANTE TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DESÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM - CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS.	KG	MERILU	400	R\$ 55,30	R\$ 22.120,00
86	LEITE PASTEURIZADO TIPO - 1 LEITE PASTEURIZADO FLUIDO TIPO A - INTEGRAL, ENVASADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO DE 1000 ML (MIL MILILITROS) CADA, EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 216/2014, QUE SE APLICA ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 62, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2011, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	LT	MERILU	60	R\$ 7,20	R\$ 432,00
87	LEITE INTEGRAL UHT- 1lt Leite Integral: Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 5 a 8 g sendo no máximo 5 g de gordura saturada, máximo de 140 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de cálcio. Composto de leite integral e estabilizantes. Embalagem multiplatinada cartonada de 1 litro,	LT	TIROL	2000	R\$ 6,85	R\$ 13.700,00

	asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.					
103	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE - 330g BISCOITO TIPO SALGADO SEM LACTOSE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEÍNASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. IDENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: TRIGO. PODE CONTER TRAÇOS DE CEVADA, SOJA E CENTEIO. CONTÉM DERIVADO DE SOJA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 330 GRAMAS. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	LIANE	220	R\$ 9,10	R\$ 2.002,00
104	BISCOITO MAIZENA SEM LACTOSE - 300G BISCOITO TIPO MAISENA, CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA E AROMA ARTIFICIAL DE LIMÃO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO, CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	LIANE	50	R\$ 9,39	R\$ 469,50
Valor Total R\$ 653.483,25 (Seiscentos e cinquenta e três mil, quatrocentos e oitenta e três reais e vinte e cinco centavos)						

SUPERMERCADO SAMILLA LTDA, inscrita no CNPJ: 10.484.811/0001-69, sediada na : Rua Delfino Aguiar, nº 1345, Centro – Gurupi/TO, CEP: 77.405-040. Telefone: (63) 3312-

Lote	Descrição	UND	Marca	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
12	ALFACE In Natura, 1ª qualidade; - com folhas integrais, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	UND	CEASA	900	R\$ 4,79	R\$ 4.311,00
13	REPOLHO BRANCO : In Natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	CEASA	800	R\$ 7,14	R\$ 5.712,00
14	TOMATE - In Natura, 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	CEASA	1500	R\$ 8,84	R\$ 13.260,00
15	MANDIOCA In natura, novo, de 1ª qualidade, limpa, acondicionada em embalagem transparente e resistente com prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura de refrigeração em 10°C de temperatura.	KG	CEASA	530	R\$ 9,07	R\$ 4.807,10
16	ABOBRINHA VERDE - Tamanho regular, de 1ª qualidade, sem cortes. Produtos frescos e com grau de maturação.	KG	CEASA	500	R\$ 7,94	R\$ 3.970,00
17	BETERRABA LEGUME IN NATURA - De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Embaladas em sacos de 5Kg ou 3Kg	KG	CEASA	590	R\$ 10,04	R\$ 5.923,60
19	MELÃO - de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.	KG	CEASA	1200	R\$ 6,11	R\$ 7.332,00
21	MILHO VERDE em pacotes com 10 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	CEASA	800	R\$ 9,09	R\$ 7.272,00
22	MELANCIA de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes.	KG	CEASA	2000	R\$ 3,44	R\$ 6.880,00

	devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada					
23	MAMÃO FORMOSA Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria	KG	CEASA	1200	R\$ 9,79	R\$ 11.748,00
24	MAÇÃ NACIONAL Fuji - tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18Kg	KG	CEASA	800	R\$ 14,69	R\$ 11.752,00
25	LARANJA Pêra - De ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em sacos de 20Kg	KG	CEASA	920	R\$ 5,39	R\$ 4.958,80
26	CHUCHU De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg	KG	CEASA	600	R\$ 7,19	R\$ 4.314,00
27	CENOURA De 1ª qualidade, tamanho regular, vermelha. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg	KG	CEASA	1240	R\$ 8,69	R\$ 10.775,60
28	CEBOLA - Seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias	KG	CEASA	800	R\$ 7,15	R\$ 5.720,00
29	ABOBORÁ CABOTIÁ Tamanho regular, de 1ª qualidade, sem cortes. Produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg	KG	CEASA	800	R\$ 7,29	R\$ 5.832,00
30	BATATA INGLESA - De 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg.	KG	CEASA	1550	R\$ 10,29	R\$ 15.949,50
31	BATATA DOCE - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvida, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em sacos de 5Kg ou 3Kg.	KG	CEASA	600	R\$ 8,65	R\$ 5.190,00
32	BANANA DA TERRA - Em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixa apropriada de 20 Kg	KG	CEASA	1900	R\$ 8,48	R\$ 16.105,54
33	ALHO - De 1ª qualidade, tipo extra. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias.	KG	CEASA	600	R\$ 37,30	R\$ 22.380,00
34	ABACAXI de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada	KG	CEASA	420	R\$ 8,22	R\$ 3.452,40
35	BANANA PRATA - Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas de 16 Kg	KG	CEASA	2300	R\$ 8,93	R\$ 20.539,00
37	IOGURTE NATURAL - IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 170g APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	FRUTOP	1300	R\$ 6,10	R\$ 7.930,00
47	POLVILHO DOCE - 1 KG FABRICADO A PARTIR DA DECANTAÇÃO DA MANDIOCA, OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM E MOAGEM, COLABORAÇÃO BRANCA, EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO DE 500 GRAMAS A 01 KG, FEITA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	LOPES	900	R\$ 9,34	R\$ 8.406,00

48	POLVILHO AZEDO 1 KG FABRICADO A PARTIR DA DECANTAÇÃO DA MANDIOCA, OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM E FERMENTAÇÃO ANTES DA MOAGEM, COLORAÇÃO BRANCA, EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO DE 500 GRAMAS A 01 KG, FEITA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	LOPES	70	R\$ 11,54	R\$ 807,80
49	MANTEIGA - 500 GRAMAS COM SAL E CORANTE URUCUM; DE PRIMEIRA QUALIDADE; EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, RODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA DE 3 MESES; EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	PALAC	400	R\$ 13,74	R\$ 5.496,00
50	MARGARINA LIVRE DE GORDURA TRANS 500G - (VEGETAL); ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: LIPÍDEOS= 65 A 80 G; CARACTERÍSTICAS GERAIS: CREMOSA, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALADA EM POTES PLÁSTICOS COM 500G. A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 500 GR. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	DORIANA	457	R\$ 11,10	R\$ 5.072,70
51	PÃO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE - 380 GRAMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO FATIADO SEM GLÚTEN E SEM LEITE INDICADO PARA ALUNOS COM ALERGIA AO GLÚTEN, LEITE E DOENÇA CELÍACA CONTENDO FÉCULA DE MANDIOCA, FARINHA DE SOJA, BATATA DOCE OU MILHO, AMIDO DE MILHO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, E CONSERVANTE PROPIONATO DE CÁLCIO. PÃO ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, TRIGO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA E CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 380 GRAMAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	MARIANO	70	R\$ 18,05	R\$ 1.263,50
59	MOLHO DE TOMATE REFOGADO - 1 KG. DESCRIÇÃO: MOLHO ELABORADO A BASE DE POLPA DE TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR, EMBALADOS EM BAGS COM PESO APROXIMADO DE 1,500 A 02 KG. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: ISENTO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO Nº. 023 - ANVS/MS DE 15 DE MARÇO DE 2000. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 02 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	PRAMESA	800	R\$ 8,40	R\$ 6.720,00
60	MOLHO DE TOMATE - 300G. ZERO AÇÚCAR E GORDURA. MOLHO DE TOMATE PREPARADO COM FRUTOS MADUROS ESCOLHIDOS, SEM PELE E SEM SEMENTE E TEMPEROS.INGREDIENTES: TOMATE, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, SAL, ALHO, SALSA. CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ PESO LÍQUIDO: MÍNIMO 300G.APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	PRAMESA	1666	R\$ 2,58	R\$ 4.298,28
61	TRIGO PARA QUIBE - 500 GR. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM APROXIMADAMENTE APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	KISABOR	400	R\$ 10,99	R\$ 4.396,00
63	DOCE DE GOIABA CREMOSO - 1 KG COM OU SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CONTENDO PECTINA, AJUSTADOR DE PH, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSIÇÃO, TIPO GOIABADA, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	KG	APPA	150	R\$ 31,69	R\$ 4.753,50

	B) EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.					
64	DOCE DE LEITE 1 kg ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, ODO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADOS EM BALDES DE APROXIMADAMENTE 3 KG.A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM BALDES CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	KG	XAMEGO BOM	180	R\$ 31,68	R\$ 5.702,40
65	EXTRATO DE TOMATE - 1KG CONSISTÊNCIA: CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS E LIMPOS, COMPOSTO APENAS DE TOMATE, SAL E AÇÚCAR; SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS. ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. SABOR E ODO R CARACTERÍSTICO E CONSISTÊNCIA PASTOSA (QUE NÃO CAIA FACILMENTE DA COLHER). EMBALADO EM BAG COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 1KG EM EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMÉTICAMENTE FECHADA E ATÓXICA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES NA DATA DA ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEMAIS DISPOSITIVOS LEGAIS E REGULAMENTARES PORVENTURA APLICÁVEIS, EM ESPECIAL, A RDC Nº 276 DE 22/09/05, ANVISA; RDC Nº 12, DE 02/01/01, ANVISA; RDC Nº 14 DE 29/08/13, ANVISA; RDC Nº 259 DE 20/09/02, ANVISA E RDC Nº 360, DE 23/12/03.O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER LEITE, DERIVADOS OU TRAÇOS DE LEITE, SOJA, MOSTARDA, CEVADA, GERGELIM OU TRIGO APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	KG	PRAMESA	160	R\$ 11,78	R\$ 1.884,80
66	EXTRATO DE TOMATE - 340G SIMPLES E CONCENTRADO, ELABORADO COM FRUTOS SADIOS, LIMPOS E SEM SEMENTE. ISENTO DE FERMENTAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR COR, SABOR, ODO R CARACTERÍSTICO, EM EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 340 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 90 DIAS, QUE DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS NA EMBALAGEM.APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	PRAMESA	200	R\$ 4,12	R\$ 824,00
67	ERVILHA EM CONSERVA - (170G) PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM SACHÊS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS), BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÃO DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO.DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊS, DEVIDAMENTE ROTULADOS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 170G, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	FUGINI	200	R\$ 5,21	R\$ 1.042,00
68	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 250g EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 250 GR. COMO EMBALAGEM PRIMÁRIA. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS.APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	DONA BENTA	800	R\$ 9,23	R\$ 7.384,00
69	LEITE CONDENSADO - 395g LEITE CONDENSADO, COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. C) EMBALAGEM DO PRODUTO: CONTENDO APROXIMADAMENTE 395 GRAMAS. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES, ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	UND	TRIANGULO	120	R\$ 7,94	R\$ 952,80
70	LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE - 395g PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E ENZIMA LACTASE. EMBALAGEM: CAIXA 395G. DEVE ESTAR ESCRITO NA EMBALAGEM "ZERO LACTOSE". A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UND	TRIANGULO	70	R\$ 9,42	R\$ 659,40
71	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - 200g CREME DE LEITE PADRONIZADO A 20% DE GORDURA, ESPESSANTES CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA XANTANA E CARRAGENA E ESTABILIZANTES CELULOSE MICROCRISTALINA E CITRATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE. CREME DE LEITE UHT HOMOGENEIZADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - ZERO LACTOSE. DEVE TER NA EMBALAGEM: NÃO CONTÉM GLUTÉN. EMBALAGEM DE TETRA PACK. EMBALAGEM DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE	UND	TRIANGULO	150	R\$ 5,18	R\$ 777,00

	FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.					
72	MILHO VERDE EM CONSERVA - (170G) PREPARADO COM VEGETAIS SELECIONADOS, EMBALADOS EM SACHÊS, SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS), BEM COMO, QUAISQUER ALTERAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊS, DEVIDAMENTE ROTULADOS, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE 170G, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	PRAMESA	610	R\$ 5,16	R\$ 3.147,60
88	MILHO PARA PIPOCA - 500g MILHO PARA PIPOCA SELECIONADA COM GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO E ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP CONTENDO PESO DE APROXIMADAMENTE 500 G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	SINHA	120	R\$ 6,92	R\$ 830,40
89	ORÉGANO - 15G EM FOLHAS SECAS; OBTIDOS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS, LIMPOS E SECOS; DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; COM CHEIRO AROMÁTICO SABOR PRÓPRIO; ISENTOS DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE APROXIMADAMENTE 15G, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	TEMPERABEM	700	R\$ 6,59	R\$ 4.613,00
90	MILHO BRANCO PARA CANJICA - 500G O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MÍNIMA DE 30 DIAS. PACOTES DE 500GRS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	BONOMILHO	560	R\$ 5,60	R\$ 3.136,00
94	VINAGRE DE MAÇÃ - 750ml FERMENTADO ACÉTICO DE FRUTA (MAÇÃ), FRASCO DE 750ML LÍQUIDO DO PRODUTO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO COM 12 FRASCOS - CAIXA DE 12 X 750ML. EMBALAGEM E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	DU BOM	600	R\$ 6,49	R\$ 3.894,00
95	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA - 900ml ÓLEO REFINADO DE SOJA SEM COLESTEROL, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO E DESODORIZAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. NA ROTULAGEM DEVERÁ CONTER AS INDICAÇÕES CORRESPONDENTES À CLASSIFICAÇÃO E DESIGNAÇÃO, ACONDICIONADO EM FRASCOS DE APROXIMADAMENTE 900 ML. DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 900 ML. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 20 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	UND	CAMPESTRE/VILA VELHA	2520	R\$ 10,05	R\$ 25.326,00
97	AÇUCAR CRISTAL 2kg CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L), OBTIDO POR UM PROCESSO DE CRISTALIZAÇÃO CONTROLADA, COM CRISTAIS FINOS E REGULARES, COM ALTO BRILHO, PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, COM APARÊNCIA PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR, COM CRISTAIS BRANCOS FINOS E REGULARES, DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR MELADO OU EMPEDRADO - COR: BRANCA, PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: DOCE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 90 (NOVENTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 05 (CINCO) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO OU FECHADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. O PRODUTO DEVERÁ SER	PCT	COLOMBO/TAI	1200	R\$ 11,19	R\$ 13.428,00

	ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA					
98	BISCOITO DE POLVILHO 200G CONTENDO BASICAMENTE POLVILHO, GORDURA VEGETAL, OVOS, SAL REFINADO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE, COM APROXIMADAMENTE 200G DO PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO. O PRODUTO, ASSIM COMO SUA EMBALAGEM, DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE TRÊS MESES NA DATA DA ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 360/03, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGENS: OS PRODUTOS DEVERÃO SER EMBALADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER LITOGRAFADA COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO CONFORME RESOLUÇÃO DA ANVISA EM SACOS DE POLIPROPILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 200G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE VEDADAS, COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS, NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO CONSTAR PRINCIPALMENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E MARCA; - IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE); - DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; - DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; - COMPONENTES DO PRODUTO (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA), LISTA DE INGREDIENTES, INCLUSIVE OS ADITIVOS (FUNÇÃO PRINCIPAL, NOME COMPLETO OU O SEU NÚMERO INS); - PESO LÍQUIDO (DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS); - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO; INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA); - NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE; - NÚMERO DE LOTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	PRONAP	1250	R\$ 12,49	R\$ 15.612,50
99	BISCOITO MAISENA - 360gr O PRODUTO DEVERÁ CONTER BASICAMENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, FERMENTO QUÍMICO. PODERÁ CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS DESDE QUE DECLARADAS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA CENTESIMAL APROXIMADA. GORDURA TRANS: 0 G.A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 360 GRAMAS. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	NINFA	850	R\$ 8,92	R\$ 7.582,00
101	BISCOITO ROSQUINHA (SABOR CHOCOLATE E LEITE) - 300g BISCOITO TIPO ROSQUINHA, CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTO QUÍMICO, CACAU EM PÓ (NO SABOR CHOCOLATE) ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. DEVE APRESENTAR SABOR CARACTERÍSTICO AGRADÁVEL. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 300 G. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A SEIS MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. CONTER LEITE OU TRAÇOS DE LEITE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	NINFA	620	R\$ 9,39	R\$ 5.821,80
102	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER - 300G CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL. O PRODUTO ASSIM COMO SUA EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO (DE ATÉ 30 DIAS) E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA:	PCT	NINFA	600	R\$ 6,69	R\$ 4.014,00

	PACOTES CONTENDO APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 360 GRAMAS LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. CONTER LEITE OU TRAÇOS DE LEITE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.					
105	BISCOITO ROSQUINHA SEM LACTOSE - 330g (COCO OU CHOCOLATE) - BISCOITO TIPO ROSQUINHA, CONTENDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CREME DE MILHO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, COCO RALADO OU CHOCOLATE EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, PODE CONTER CEVADA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE APROXIMADAMENTE 330 GRAMAS. LÍQUIDO. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	NINFA	50	R\$ 9,24	R\$ 462,00
106	FEIJÃO CARIOCA TIPO I - 1kg FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1 "IN NATURA", É O GRÃO COMESTÍVEL DO "PHASEOLUS VULGARIS", CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO 1, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO, POSSUINDO ASPECTO, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS, UMIDADE MÁXIMA DE 15% EM PESO - PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1 E AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78. AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I) - AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS). PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: QUATRO (04) MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 74, DE 25/05/95. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 30 (TRINTA) QUILOS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS, DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVE	KG	SILBOM	1800	R\$ 9,99	R\$ 17.982,00
107	FEIJÃO PRETO TIPO I - 1KG FEIJÃO ESPECIAL TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS, NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO 1, CONFORME ANEXO I E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO	KG	SILBOM	600	R\$ 10,39	R\$ 6.234,00

	<p>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - UMIDADE: MÁXIMO 15% EM PESO. PORTARIA Nº 161 DE 24/07/87, M.A., ITEM 4.4. SUBITEM 4.4.1. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. RESOLUÇÃO 12/78, DA C.N.N.P.A., NTE 12/3, ITEM 8, PUBLICADA NO D.O.U., SEÇÃO I, PARTE I, EM 24/7/78</p> <p>CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS (PORTARIA Nº 329, M.A. DE 02/09/85, PARÁGRAFO 1º, SEÇÃO I). AFLATOXINAS: MÁXIMO 30 PPB DE B1 + G1 (RESOLUÇÃO Nº 34/76, PUBLICADA EM 19/01/77, SEÇÃO I, PARTE I, DA CNNPA/MS).</p> <p>PODERÃO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS OU TOXICOLÓGICAS, SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSÁRIA A OBTENÇÃO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO CUJOS CUSTOS CORRERÃO POR CONTA DO FORNECEDOR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 (TRINTA) DIAS.</p> <p>EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, INCOLOR, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE COM CAPACIDADE PARA 1 (UM) QUILO. PARA O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO, SERÃO OBSERVADOS OS CRITÉRIOS DE TOLERÂNCIA CONSTANTES NA PORTARIA DO INMETRO NO 74, DE 25/05/95.</p> <p>A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLDADO OU LACRADO COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, RESISTENTE, QUE SUPORTE A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO, SEM PERDER SUA INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO C</p>					
108	<p>FUBÁ - TIPO MIMOSO- 500g CONTENDO NO MÍNIMO 95% DE MILHO. ORIUNDO DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, SADIO E LIMPO, NÃO DEVENDO CONTER MATERIAL TERROSO, PARASITA E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 500 GR. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E LARVAS.</p> <p>A) DECLARAR MARCA ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS.</p> <p>C) PRAZO DE VALIDADE: NÃO INFERIOR A 6 MESES. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	PCT	ADRAN	800	R\$ 6,75	R\$ 5.397,28
109	<p>MAIONESE - 1KG PRODUTO NA FORMA CREMOSA E DE SABOR NATURAL. OBTIDA A PARTIR DE EMULSÃO E COMPOSIÇÃO CREMOSA (NÃO LÍQUIDA), ESTÁVEL E HOMOGÊNEA, COMPOSTA DE ÁGUA, OVOS, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE E EDTA - FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA COM CARACTERÍSTICA FÍSICA, QUÍMICA, BIOLÓGICA E DE EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONDIMENTOS EMBALADOS EM BSNAGAS CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1 KG. ROTULAGEM PERFEITAMENTE DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO, DESTACANDO O NOME DOS PRODUTOS, SELO DO SIF E DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 6 MESES.</p> <p>A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p> <p>B) PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. NA ENTREGA DEVERÁ TER DATA MÍNIMA DE 30 DIAS.</p> <p>C) EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 01 KG. REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO LACRADAS COM FITAS ADESIVAS DE MODO A GARANTIR O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.</p>	KG	SALADA	100	R\$ 21,09	R\$ 2.109,00

110	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS - 500g COM OVOS, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO ESPAGUETE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EMBALAGEM: EM PACOTES COM 500 GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	NINFA	1000	R\$ 4,22	R\$ 4.220,00
111	MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO - 500G MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO, OBTIDO PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO OU SÊMOLA COM ÁGUA ADICIONADO DE OVOS. AO SEREM POSTOS EM ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. PODERÁ SER ADICIONADO APENAS DE CORANTES NATURAIS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13% E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). PRAZO DE VALIDADE: PRAZO MÍNIMO DE 12 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS, DEVERÁ TRAZER NO RÓTULO A DESIGNAÇÃO EXPRESSA DE SUA NATUREZA - ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A) DECLARAR MARCA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 500 G OU 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM FARDO TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, SUPORTANDO O TRANSPORTE SEM PERDER INTEGRIDADE, COM CAPACIDADE PARA 20 OU 10 EMBALAGENS PRIMÁRIAS, TOTALIZANDO PESO LÍQUIDO DE 10 KG. C) PÓS-COCÇÃO O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE ÍNTEGRO E COM BOM RENDIMENTO, TEXTURA ADEQUADA E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SATISFATÓRIAS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA.	PCT	NINFA	120	R\$ 2,79	R\$ 334,80
112	SAL IODADO - 1kg SAL REFINADO E IODADO. CLORETO DE SÓDIO CATALISADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, OBRIGADO A ADIÇÃO DE SAIS DE IODO (IODETO DE POTÁSSIO, IODATO DE POTÁSSIO OU OUTRO SAL DE IODO NÃO TÓXICO) E ANTIUMECTANTE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS DE APROXIMADAMENTE 1 KG, REEMBALADOS EM FARDOS DE PLÁSTICO REFORÇADO DE 30 KG CADA. O RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO "SAL" SEGUIDO DE SUA CLASSIFICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	BOM SABOR	1000	R\$ 2,37	R\$ 2.372,50
113	CHÁ DE CAMOMILA - 20G CONSTITUÍDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS COM ASPECTO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES; PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPEL/PAPELÃO APROPRIADAS DE APROXIMADAMENTE 10 A 20 GRAMAS CONTENDO 10 SACHÊS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA	PCT	LEAO	5000	R\$ 4,65	R\$ 23.237,50
114	Ovos, grandes tipo - A, de galinha características gerais a) Não ter submeter a qualquer processo do conservação b) Ser limpo c) Apresentar casa lisa integrado pouco poroso resistente com calcificação uniforme formato característica d) Apresentar câmara ar aparente regular correspondente ao tipo solicitado e) Apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpidas, sem machas turvação clara intactas. f) Apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade g) Serão considerados impróprios consumo ovos que apresentem. - Alteração da gema e clara (gema aderente á casca, gema arrebentada, com machas securas, presença embrião com manchas orbitários ou em adiantado estado de desenvolvimento. - Mumificação (ovo seco); - Podridão (vermelho, negro ou branco); - Presença fungos externo ou inteiramente. - Cor odor ou sabor anormal. - Ovos sujo extremante por matérias estercoreais ou tenha estado em	DZ	JOSIDITH	15000	R\$ 12,08	R\$ 181.125,00

contato com substâncias capaz de transmitir odores ou sabores estranhos, que possa injetar ou infestar. - Ruptura da casca e da membrana (estérea) desde que seu conteúdo tenha entrado com material de embalagem - Contenha substâncias tóxicas					
--	--	--	--	--	--

Valor Total R\$ 597.434,10 (Quinhentos e noventa e sete mil, quatrocentos e trinta e quatro reais e dez centavos)

3.1. Fica expressa que todas as despesas geradas para execução do avençado serão de inteira responsabilidade do fornecedor registrado, inclusive as obrigações previdenciárias e trabalhistas;

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

4.1. A ata de registro de preços terá a vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato, excluir-se-á o dia do início, incluir-se-á o do vencimento e serão considerados dias consecutivos.

4.3. Não serão computados no prazo de execução, os atrasos e paralisações decorrentes de caso fortuito ou de força maior, conforme definido em lei, desde que aprovados pela fiscalização bem como os decorrentes de conveniência entre as partes.

4.4 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.

4.5 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.6 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

4.8 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.9 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *na edital ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;

4.10 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

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

4.10.2 Mantiverem sua proposta original.

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

4.12 O registro a que se refere o item 4.10 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

4.14 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.10.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

- Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta*; e
- Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 17.

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

- O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.16 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.17 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.14 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.

4.18 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.10.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:

- Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.19 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.

5. DAS SANÇÕES

5.1. Com fulcro na Lei nº 14.133/21, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a) Advertência;
- b) Multa, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da comunicação oficial, nas seguintes hipóteses:
- c) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado e por descumprimento das obrigações estabelecidas, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;
- d) 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução total e 5% (cinco por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução parcial do objeto contratado.
- e) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de São Valério, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- f) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública e
- g) descredenciamento do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, do licitante que não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

h) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

5.2. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, poderá ser descontado dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração à adjudicatária, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou cobrado judicialmente.

5.3 As sanções previstas nas alíneas "a", "c", "d" e "e" do subitem 5.1. poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa da alínea "b".

As penalidades previstas neste capítulo obedecerão ao procedimento administrativo previsto na Lei 14.133/21, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei 9.784/99.

5.4 Os recursos, quando da aplicação das penalidades previstas nas alíneas "a", "b", "c" e "d" do item 5.1. poderão ser interpostos no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata.

5.5 No caso das penalidades previstas no item 5.1, alínea "e", caberá pedido de reconsideração a Autoridade Superior, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da intimação do ato.

6. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA.

6.1. A empresa fica obrigada a entregar os materiais, quando solicitados, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

6.2. O local para entrega dos materiais será no Almoxarifado do órgão licitante, na cidade de São Valério, em horário de funcionamento da repartição.

6.3. A entrega será efetuada no prazo máximo de até 07 (sete) dias corridos, mediante solicitações via ordem de fornecimento, após requisição, de acordo com as necessidades públicas.

6.4. Transportar os materiais em embalagens adequadas, responsabilizando-se pela qualidade das embalagens e pelos danos resultantes de imperfeições das mesmas.

a) Para o transporte dos materiais que dependem de controle especial de temperatura, deverão ser seguidas às normas vigentes estabelecidas, para manter a conservação dos produtos entregues, de forma a não alterar sua estabilidade e eficácia.

7. DO PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

7.2 As notas fiscais deverão ser emitidas no final de cada mês, cada nota fiscal referente a autorização de fornecimento recebida.

7.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 62 da Lei nº 14.133/21.

7.4 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverá tomar as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

7.5 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data a emissão;
- os dados do contrato, do órgão contratante,
- nº de AF,
- nome do convenio;
- o valor a pagar; e

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

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

7.7 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

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

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

7.11 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

8. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

8.1. Fornecer os materiais sempre dentro de seu prazo de validade com vida útil superior a 50% (cinquenta por cento).

8.2. Os materiais, objeto desta licitação, deverão estar disponíveis para início do fornecimento a partir da data de assinatura do contrato.

8.3. Substituir imediatamente os materiais que não estiverem em condições de uso, vencidos ou deteriorados, sem qualquer ônus para o órgão público.

8.4. Custear todas as despesas decorrentes dos fornecimentos, arcando com todos os tributos, taxas e licenças municipais, estaduais e federais, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre as mesmas, bem como todas as despesas gerais, diretas ou indiretas.

8.5. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município, cumprindo as exigências da mesma.

8.6. Aceitar os métodos e processos de acompanhamento, verificação e controle adotados pelo gerenciamento.

8.7. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, de seu estabelecimento até o local determinado pelo Município, bem como pelo seu descarregamento.

8.8. Ressarcir todas as multas, indenizações ou despesas impostas ao Município por autoridade competente, em decorrência do descumprimento do contrato, de lei ou regulamento aplicável à espécie, por parte da Contratada.

8.9. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto desta licitação, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo órgão licitante.

8.10. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Município ou a terceiros.

8.11. Manter rigoroso controle de qualidade sobre os materiais fornecidos e, no caso de constatação de culpa, a CONTRATADA responderá civilmente por perdas e danos junto ao órgão licitante ou terceiros prejudicados, sem prejuízo das sanções criminais pertinentes.

8.12. Fornecer os produtos, objeto deste contrato, em sintonia com o preconizado neste procedimento, inclusive em caso de atraso de pagamento conforme disposto na lei n. 14.133/21, acatando sugestões, normas e orientações que possibilitem maior qualidade ao contrato.

8.13. Substituir, imediatamente, os produtos, quando exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, sem ônus para o Município.

8.14. Comunicar ao órgão licitante a qualquer tempo, toda anormalidade, prestando os esclarecimentos pertinentes e providenciando a devida correção;

8.15. Não transferir a outrem, o objeto da presente licitação.

8.16. Manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

OBSERVAÇÃO: Fica assegurado a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos em desacordo com as especificações e condições deste Termo, do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pelo Fundo Municipal de Educação, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em 12 horas. Caso a substituição/reparação dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA

incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas neste termo.

9. RECEBIMENTO DO MATERIAL

9.1. O recebimento do material será feito no Almoxarifado ou por pessoa designada para este fim e obedecerá ao seguinte trâmite:

- a. O fornecedor dirigir-se-á ao local de entrega, munido da Nota Fiscal.
- b. O responsável de posse dos documentos apresentados pelo fornecedor, receberá o material para verificação de especificações, quantidades, preços, prazos e outros pertinentes.

9.2. Encontrando irregularidades fixará o prazo de 12 (doze) horas, ao fornecedor, para correção.

- a. Em caso de irregularidade não sanada pelo fornecedor, a Comissão reduzirá a termo os fatos ocorridos e encaminhará ao órgão competente, para aplicação de penalidade.

9.3. Em nenhuma hipótese será admitido o recebimento diverso do objeto comprado ou com qualquer diferença das exigências e propostas contidas na licitação.

9.4. Os materiais somente serão recebidos se acompanhados do documento fiscal pertinente, emitido nos valores e descrições indicados na Nota de Empenho.

9.5. O receptor rejeitará o fornecimento que estiver em desacordo com o Termo de Fornecimento.

9.6. Ainda que recebido em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da Contratada, pela qualidade, perfeição e especificação dos materiais fornecidos.

9.7. O material, mesmo depois de aceito, fica sujeito à substituição, desde que comprovada a pré-existência de defeitos, má fé por parte da Contratada, condições inadequadas de transporte, bem como alterações da estabilidade dentro do prazo de validade, que comprometam a integridade do produto.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Consoante Autorização de compras a despesa decorrente da presente licitação correrá por conta de dotação orçamentária própria.

DOTAÇÃO									
FUNDO MUNICIPAL EDUCAÇÃO SÃO VALÉRIO – TO									
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA					ELEMENTO DE DESPESA				
Órgão	Unidade Orçamentária	Função	Subfunção	Programa	Projeto/	Categoria econômica	Grupo de Despesa	Modalidade de Aplicação	Elemento de despesa
					Atividade				
06	17.01	12	306	1222	2041	3	3	90	30

FUNTE DE RECURSO													
RECURSO PROPRIOS	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TRANSF DIRETA FNDE	1	5	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato, bem como, aplicáveis aos casos de subcontratação.

11.2. Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

11.2.1. Atender prontamente às solicitações do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO /TO** no fornecimento dos materiais nas quantidades e especificações deste **TERMO DE REFERÊNCIA**, no prazo de 07 dias da solicitação, de acordo com a necessidade, a partir da solicitação da Divisão de Material / Almoxarifado.

11.2.2. Entregar o material, acondicionado adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas.

11.2.2.1. A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais.

11.2.3. Substituir qualquer material que não estejam dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresentem defeitos ou não esteja em conformidade com as especificações da nota de empenho.

11.2.4. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados ao **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO /TO** ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente.

11.2.5. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto desta contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO /TO**.

11.2.6. Manter durante a vigência do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no **TERMO DE REFERÊNCIA anexo I do Edital**.

11.2.7. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE.

11.2.8. Comunicar imediatamente o CONTRATANTE sobre qualquer defeito apresentado.

11.2.9. Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente ao transporte, embalagem e seguro quando da entrega dos materiais.

11.3 O contratado se obriga a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes de sua proposta, obedecendo, rigorosamente, no prazo de entrega, estão de conformidade com a minuta do presente Edital.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1. Será responsável pela observância às leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao contrato.

12.2. Responsabilizar-se pela lavratura do respectivo contrato, com base nas disposições da Lei 14.133/2021 e suas alterações.

12.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear os fornecimentos e prover os pagamentos dentro dos prazos convencionados.

12.4. Processar e liquidar a fatura correspondente aos valores, através de Ordem Bancária, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ter seu prazo de validade renovada a cada vencimento.

12.5. Acompanhar, controlar e avaliar os produtos, através da unidade responsável por esta atribuição.

12.6. Zelar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

12.7 Receber os produtos fornecidos pelo Contratado devendo efetuar o correspondente pagamento no prazo estabelecido, estão de conformidade com a minuta do presente Edital.

16. 13. DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

13.1.1 apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

13.1.2 demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

13.1.3 consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

13.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

13.2.1 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

13.3 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

13.4 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

13.5 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 13.1.

Dos limites para as adesões

13.6 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

13.7 O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

13.8 A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 13.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

13.9 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

14. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

14.1 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:

- 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;

- 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;

14.2 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

- No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

17. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

15.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

- 17.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 15.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 15.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

15.2 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

15.3 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

15.4 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

15.5 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 19.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

15.6 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.14.

15.7 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 19.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

15.8 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 15.3 e no item 15.4, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

15.9 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

18. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

18.1. O remanejamento somente poderá ser feito:

- 18.1.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

18.1.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

18.2. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

18.3. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

18.4. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

18.5. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

18.6. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 16.2, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

19.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

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

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

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

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

19.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 17.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

19.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

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

19.4.1. Por razão de interesse público;

19.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

19.4.3. 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.

20. DAS PENALIDADES

20.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital ou no aviso de contratação direta*.

20.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

20.2. 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), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

20.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 17.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

19. DA GESTÃO DO CONTRATO

19.1. Será designado através de Portaria, após a realização dos procedimentos licitatórios, um servidor do respectivo órgão.

20. DA FISCALIZAÇÃO

20.1. A atuação ou a eventual omissão da Fiscalização durante a realização dos trabalhos, não poderá ser invocada para eximir a Contratada da responsabilidade no fornecimento dos produtos.

20.2. A comunicação entre a fiscalização e a contratada será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros no Relatório de fornecimentos.

20.3. O relatório de entrega dos produtos será destinado ao registro de fatos e comunicações pertinentes aos mesmos.

20.4. Todos os atos e instituições emanados ou emitidos pela fiscalização serão considerados como se fossem praticados pelo Contratante.

20.5. As reuniões serão documentadas por Atas de Reuniões, elaboradas pela fiscalização e que conterão, no mínimo, os seguintes elementos: data, nome e assinatura dos participantes, assuntos tratados, decisões e responsabilidades pelas providências a serem tomadas.

21. DA RELAÇÃO EMPREGATÍCIA E DOS ENCARGOS SOCIAIS

21.1. As partes desde já ajustam que não existirá para a **CONTRATANTE** solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os empregados da **CONTRATADA**, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia.

22. DOS TRIBUTOS

22.1. É de inteira responsabilidade da **CONTRATADA** os ônus tributários e encargos sociais resultantes deste Contrato, inclusive os decorrentes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social.

23.2. Em caso algum, a **CONTRATANTE** pagará indenização à **CONTRATADA** por encargos resultantes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, oriundos de Contrato entre a mesma e seus empregados.

24. DO FORO

24.1. Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente contrato, elegem as partes o Foro de Peixe - TO, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Rege-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissivo, pelas disposições constantes na Lei nº 14.133 de 01 de Abril de 2021, Lei complementar 123 de 14 Dezembro de 2006, Lei Complementar 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto 10.024 de 20 de Setembro de 2019 e Decreto Municipal nº 028/2021 de 01 de junho de 2021 (inclui-se em todas as alterações promovidas, no que couber), e no processo em epigrafe.

26. DAS ASSINATURAS

26.1. Assinam a presente Ata de Registro de Preços, os responsáveis pelos órgãos municipais participantes, bem como os representantes das empresas vencedoras.

São Valério/TO, 26 de Junho de 2024.



FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO VALÉRIO
MARIA NELCILENE ARAÚJO REIS
GESTOR FME

H A C COSTA

LTDA:2273911500
0135

Assinado de forma
digital por H A C COSTA
LTDA:22739115000135

H.A.C COSTA LTDA
CNPJ Nº: 22.739.115/0001 - 35
REPRESENTANTE LEGAL

SUPERMERCADO
SAMILLA

LTDA:1048481100016
9

Assinado de forma digital por
SUPERMERCADO SAMILLA
LTDA:10484811000169
Dados: 2024.07.02 10:56:45
-03'00'

SUPERMERCADO SAMILLA LTDA
CNPJ Nº: 10.484.811/0001-69
REPRESENTANTE LEGAL

M C A

MONTEIRO:37
176045000121

Assinado de forma digital
por M C A
MONTEIRO:371760450001
21
Dados: 2024.07.03
20:14:41 -03'00'

M C A MONTEIRO - ME
CNPJ Nº: 37.176.045/0001-21
REPRESENTANTE LEGAL