

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2022
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 001.1/2022

O **MUNICÍPIO DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO/MA**, inscrito sob o CNPJ nº 01.597.627/0001-34, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, com sede na Rua João Luís, 1101 – Centro, CEP: 65928-000 – Governador Edison Lobão – MA, inscrito no CNPJ sob o nº 06.077.947/0001-87, neste ato Representada pela Sra. **DENISE PETUBA DE MORAES**, portadora da Carteira de Identidade nº brasileira, casada, portador da Carteira de Identidade Nº 00006528493-3, CPF Nº 467.230.723-91, residente e domiciliado na Rua da Duque de Caxias, 1146, Centro, Governador Edison Lobão/MA, neste ato denominado simplesmente **ORGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO DE PREÇOS**, realizado por meio do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2022**, tudo em conformidade com o processo administrativo nº 154/2021, nas cláusulas e condições constantes do instrumento convocatório da licitação supracitada, e a respectiva homologação, **RESOLVE** registrar os preços da empresa, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes das Leis Federais nº 8.666/93, 10.520/2002, Decreto Federal nº 7.892/2013 e demais legislações aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

BENEFICIÁRIO DA ATA: MEGA VENDAS DISTRIBUIDORA LTDA-ME		
CNPJ: 12.145.041/0001-55		FONE/FAX: (99) 3017-4030
ENDEREÇO: AV. NEWTON BELLO		
E-MAIL: MEGA VENDAS DISTRIBUIDORA@GMAIL.COM		
REPRESENTANTE LEGAL: FELIPE CASTORINO BATISTA COELHO		
CPF Nº: 600.081.573-59		RG Nº: 168156620013 SSP/MA
DADOS BANCÁRIOS:		
BANCO: BRASIL	AGÊNCIA: 2787-1	CONTA: 11095-7
OPERAÇÃO: 001		

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. A presente Ata estabelece as cláusulas e condições gerais para o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da merenda escolar para o ano letivo de 2022, dos alunos da rede municipal de ensino de Governador Edson Lobão/MA, conforme especificações do Termo de Referência – Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 001/2022, constituindo assim, em documento vinculativo e obrigacional às partes.



CLÁUSULA SEGUNDA – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

2.1. Faz parte integrante desta Ata todos os documentos e instruções que compõem o Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 001/2022, completando-a para todos os fins de direito, independentemente de sua transcrição, obrigando-se as partes em todos os seus termos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. Os preços dos serviços/produtos estão registrados nos termos da proposta vencedora do Pregão Eletrônico nº 001/2022 – Sistema de Registro de Preços, conforme a tabela (s) abaixo:

MERENDA ESCOLAR					
ITE M	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTD E	PREÇO UND.	PREÇO TOTAL
1	AÇAFRÃO: Classificação/Características gerais: Características técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Açafrão puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Devem estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes contendo 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 35,60	R\$ 7.120,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Classificação/Características gerais: pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Ingredientes: Maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio; Vitaminas: A, D, E, B1, B2, C, Nicotinamida, Ácido Pantotênico, B6, Ácido fólico, B12). Edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio; Aromatizante e Antiumectante: Dióxido de Silício. Sem adição de açúcar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em potes plásticos em polietileno, atóxico ou latas aluminizadas resistentes. Com peso individual de 210g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro.	KG	200	R\$ 68,99	R\$ 13.798,00



	Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) oito meses a contar a partir da data de fabricação.				
3	ACHOCOLATADO EM PÓ: Classificação/Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), ferro, fibra alimentar, cálcio e enriquecido com (7) sete vitaminas. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CEVADA E CENTEIO. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 400g/1kg com fardo de 10 Kg ou latas de 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) oito meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	5.000	R\$ 10,82	R\$ 54.100,00
4	AÇÚCAR CRISTAL: Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico transparente de 1kg ou 2 kg, fardo de 10kg ou 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	18.000	R\$ 4,83	R\$ 86.940,00
5	ALHO NACIONAL: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Embalagem: Acondicionada em caixas de papelão original do fabricante. Com peso de 10 Kg cada caixa.	KG	2.000	R\$ 22,99	R\$ 45.980,00



	Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.				
6	ARROZ LONGO FINO: Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, contendo 1 kg do produto, fardo com 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	65.00 0	R\$ 4,28	R\$ 278.200,00
7	AVEIA EM FLOCOS FINO-GROSSOS: Classificação/Características gerais: aveia em flocos rico em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral), açúcar, maltodextrina, inulina, aromatizantes, antiemético carbonato de cálcio, e regulador de acidez fosfato dissódico, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente dentro lata de caixas de papelão com peso individual de 200 gr ou lata 450 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 32,89	R\$ 3.289,00

8	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL: Classificação/ Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, açúcares, soro de leite, margarina, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermento biológico, aroma idêntico ao natural de manteiga, melhorador de farinha metabisulfito de sódio (INS223). O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 8kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	kg	10.000	R\$ 9,98	R\$ 99.800,00
9	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO OU NATA: Classificação/ Características gerais: tipo rosquinha sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, e bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isenta de matérias terrosas, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 12kg/12kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 11,65	R\$ 23.300,00



	BOLO DE PADARIA				
10	(CENOURA/MESCLADO/LARANJA/MILHO): Classificação/Características gerais: preparado com farinha de trigo, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, ovos, óleo vegetal ou margarina, fermento químico, sem recheio ou cobertura e fortificado com ferro e ácido fólico e adicionado de fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 20 pedaços). Ótima qualidade, integro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada bandeja deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: na embalagem secundária em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio e embalagem primária em bandejas de papelão laminado específica para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	2.000	R\$ 11,89	R\$ 23.780,00



11	CARNE EM CUBOS IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado em cortes (cubos), de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 18°C), resfriada (0º a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (3) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 40,00	R\$ 80.000,00
----	---	----	-------	-----------	---------------



12	CARNE MOÍDA IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado maciça moída de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 - CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina - Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -18°C), resfriada (0° a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (3) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	15.00 0	R\$ 42,71	R\$ 640.650,00
13	CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Classificação/Características gerais: café torrado e moído em pó, tipo tradicional, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a vácuo com caixa externa, contendo peso líquido de 500g. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data de entrega. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATORIA (RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003). Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 24,34	R\$ 24.340,00



14	COLORAU (colorífico): Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá, sal e óleo vegetal, pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno (à vácuo), atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes de 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.300	R\$ 10,34	R\$ 13.442,00
15	DOCE DE BANANA: Classificação/Características gerais: produtos sabores: BANANA, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 20g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 18,99	R\$ 3.798,00
16	DOCE DE LEITE: Classificação/Características gerais: Sabor LEITE, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 30g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 16,37	R\$ 3.274,00

17	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA): Classificação/Características gerais: farinha de mandioca fabricada a partir de matérias primas limpa isenta de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavadas e isentas do radical cianeto. Ser de primeira qualidade, seca, fina, branca. Composição nutricional: cada porção de 50g de farinha de mandioca, crua, contém: 178 kcal; com o mínimo de 0,6g de proteína; 0g de lipídeos; máximo de 44g de carboidratos; mínimo de 1,1 g de fibra alimentar e máximo de 42 mg de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 4,79	R\$ 479,00
18	FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL: Classificação/Características gerais: Farinha láctea enriquecida com vitaminas e sais minerais (ferro, cálcio e ácido fólico), de preparo instantâneo à base de farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, aromatizante. Contém leite e derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada e aveia. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados primariamente em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente em sachês individuais de 230 gramas e ainda envolto em caixas de papelão lacrado ou em latas de 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 22,24	R\$ 2.224,00
19	FEIJÃO DO SUL: Classificação/Características gerais: produto novo, tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, pacote de 1000g, carioquinha, constituído de no mínimo 90%(noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 01% de impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-MA para feijão classificado como tipo 01. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno	KG	8.000	R\$ 6,08	R\$ 48.640,00

	transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.				
20	FILE DE PEIXE CONGELADO, TILÁPIA. Classificação/Características gerais: sem cristais de gelo, com cheiro suave e fresco, sem pele e sem espinhas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionados em bandejas ou embalagens plásticas integras, rotulada, pesando 1 kg cada pacote. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 meses na data da entrega. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 10 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 34,99	R\$ 34.990,00
21	FLOCÃO DE ARROZ: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 5,29	R\$ 5.290,00
22	FLOCÃO DE MILHO: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30	KG	12.000	R\$ 5,00	R\$ 60.000,00

	dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) meses a contar a partir da data de fabricação.				
23	FRANGO CONGELADO: Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá apresentar-se com aspecto próprio, embalado a vácuo, com registro de inspeção, a carne deverá estar à temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Os frangos deverão ser embalados em sacos em material plástico; embalagem secundária de papelão devidamente identificada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	40,00 0	R\$ 11,50	R\$ 460.000,00
24	FRUTA IN NATURA, TIPO: MAÇÃ VERMELHA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano, o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente.	KG	5.000	R\$ 8,14	R\$ 40.700,00
25	FRUTA IN NATURA, TIPO: MARACUJÁ. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e/ou mofo, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano, o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar	KG	500	R\$ 6,89	R\$ 3.445,00

	acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.				
26	FRUTA IN NATURA, TIPO: MELÃO: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 4,07	R\$ 4.070,00
27	FRUTA IN NATURA, TIPO: PERA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 19,94	R\$ 15.952,00
28	FRUTA IN NATURA, TIPO: TANGERINA, ESPÉCIE: POKKAN. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 7,17	R\$ 7.170,00



29	FRUTA IN NATURA, TIPO: UVAS VERDES OU ROCHA: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 15,67	R\$ 12.536,00
30	FRUTA IN NATURA, MANGA KENT OU PALMER: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 8,29	R\$ 8.290,00
31	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos. Deverá apresentar cor viva. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	5.000	R\$ 4,44	R\$ 22.200,00
32	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos. Deverá apresentar cor viva. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 5,34	R\$ 4.272,00

[Assinatura]

33	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	3.000	R\$ 5,44	R\$ 16.320,00
34	LEGUME IN NATURA, TIPO: REPOLHO BRANCO, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	500	R\$ 5,99	R\$ 2.995,00
35	LEITE EM PÓ: Classificação/Características gerais: leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, isenta de gorduras trans., obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofo, de odores estranhos e substâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, conforme a legislação cabível. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada. Com peso individual de 200g e fardo de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (18) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	17.000	R\$ 31,89	R\$ 542.130,00



36	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ: Classificação/Características gerais: Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose. Rico em vitaminas A e D, fonte de vitamina C. Ingredientes: enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada, com peso individual de até 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
37	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS: Classificação/Características gerais: o produto, massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	12.000	R\$ 9,00	R\$ 108.000,00
38	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS: Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural (urucum). Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvar-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos	KG	2.000	R\$ 11,00	R\$ 22.000,00

	durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) meses a contar a partir da data de fabricação.				
39	MILHO VERDE EM CONSERVA: Classificação/ características gerais: produto resultante do preparo de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado. Porção de 130 g/ 1 xícara de chá: deve aproximadamente: Carboidratos: 24 g. Proteínas: 5,5 g. Gorduras totais: 0,5 g. Gorduras totais: 0,5g e fibra alimentar 3,3g. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fábrica nas opções de sachê de 340 gramas, sem presença de amassadura, furos, ou abaulamentos. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 16,49	R\$ 16.490,00
40	MARGARINA COM SAL: Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: primária de polipropileno. Com peso individual de 500g ou de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	5.000	R\$ 13,49	R\$ 67.450,00



41	MILHO PARA CANJICA (AMARELO): Classificação/Características gerais: Grãos amarelos, tipo 1, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofo. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 6,50	R\$ 6.500,00
42	MILHO PARA CANJICA (BRANCO): Classificação/Características gerais: Grãos brancos, tipo 1, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofo. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	6.000	R\$ 6,69	R\$ 40.140,00



43	MOLHO DE TOMATE: Classificação/ Características gerais: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem semente e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Na porção de 30g deve conter: teor de sódio máximo de 130mg; 0 g de gorduras totais; 0g de gorduras trans e mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. SEM GLUTEM. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fábrica nas opções: Tetra Pack de 1kg/Sachê de 340g. Sem presença de amassadura, furos ou abaulamentos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	4.000	RS 3,28	RS 13.120,00
44	MUCILAGEM INFANTIL - ARROZ (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	500	R\$ 27,73	R\$ 13.865,00
45	MUCILAGEM INFANTIL - MILHO (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	KG	500	R\$ 22,79	R\$ 11.395,00

	informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.				
46	MULT MISTURA PÓ (FARINHA MÚLTIPLA NUTRICIONAL): Classificação/Características gerais: Alimento a base de cereais com alto teor de fibras. Com fibra de trigo, gérmen de trigo, aveia, proteína texturizada de soja. Não contém glúten e açúcar. É atribuído valor como suplemento / complemento alimentar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 1kg com fardo de 10 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
47	ÓLEO DE SOJA: Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas são e limpas. Não contém glúten, não transgênico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	LATA	5.000	R\$ 12,02	R\$ 60.100,00
48	OVOS DE GALINHA: Classificação/Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, classe A, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Aspectos externos – casca limpa, íntegra, portanto sem sujidades, trincas e ainda em manchas ou	DZ	300	R\$ 10,29	R\$ 3.087,00

	deformações. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (20) vinte dias ou (30) trinta dias a contar a partir da data de fabricação.				
49	PÃO DE QUEIJO: Classificação/Características gerais: pão de queijo produzido sabor queijo sem recheio – ingredientes: farinha de trigo, fermento e queijo – apresentação assado, tamanho médio (60g a unidade). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: secundária - em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio; primária em bandejas de papelão laminado específico para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	1.000	R\$ 23,84	R\$ 23.840,00
50	PÃO FRANCÊS: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada. Quando da	KG	1.000	R\$ 10,69	R\$ 10.690,00

[Assinatura]

	entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.				
51	PÃO DOCE: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxica nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	3.000	R\$ 13,38	R\$ 40.140,00
52	SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiumectante INS-535 (ferrocianeto de sódio). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1kg, fardo de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 0,74	R\$ 1.480,00



53	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%), eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 125g a lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) meses a contar a partir da data de fabricação.	LATA	500	RS 4,27	RS 2.135,00
54	VERDURA IN NATURA, TIPO: CHUCHU, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	300	RS 5,07	RS 1.521,00
55	VINAGRE DE ALCOOL/ALHO: Classificação/Características gerais: produto obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes a família Pseudomonaceae. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da ANVISA/MS. O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. - Aspecto: líquido - Cor: característica - Odor: característico - Sabor: característico. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: estar isento de sujidades, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: o vinagre deverá conter uma acidez volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem mililitros), expressa em ácido acético e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1º G.L (um grau Lussac). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação.	LITRO	500	RS 2,69	RS 1.345,00

Embalagem: acondicionado em garrafa plástica transparente e tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500 ml do produto, acondicionado em caixas com 12 unidades. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (4) quatro anos a contar a partir da data de fabricação				
VALOR TOTAL:				RS 3.136.812,00

3.2. O preço contratado será fixo e irreajustável, ressalvado o disposto na cláusula sétima deste instrumento.

3.3. A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição ou prestação de serviços pretendida nas hipóteses previstas na Lei nº 8.666/1993, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de prestação dos serviços em igualdade de condições.

3.4. Os preços, os quantitativos, o fornecedor e as especificações resumidas do objeto, como as possíveis alterações da presente ARP, serão publicadas no Diário Oficial, na forma de extrato, em conformidade com o disposto no parágrafo único do artigo 61, da Lei de Licitações.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses contínuos, incluídas as eventuais prorrogações, contados a partir da data de sua publicação no Diário Oficial, conforme inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os serviços deverão ser executados, na especificação, quantidade e periodicidade especificadas no Edital, Termo de Referência – Anexo I e nesta ARP, sendo que a inobservância destas condições implicará recusa sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente. Os fornecimentos dos produtos deverão ser executados em perfeita condições e de acordo com o Termo de Referência e a proposta apresentada, sob pena de serem refeitos.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos referentes ao fornecimento dos produtos objeto da presente Ata será efetuado nos termos do edital da licitação e anexos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO E DO REEQUILÍBRIO DA EQUAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.1. A Ata de Registro de Preços não poderá sofrer acréscimos nos quantitativos fixados, inclusive o acréscimo de que trata § 1º no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

7.2. Durante a vigência da Ata, os valores registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou redução dos preços praticados no mercado.

[Assinatura]

7.3. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, o Órgão Municipal responsável, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

7.4. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo a Secretaria de Educação (Órgão Gerenciador) promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.5. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

7.5.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.5.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

7.6. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

7.6.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

7.6.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.7. Não havendo êxito nas negociações, a Prefeitura deverá proceder à revogação da respectiva Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.8. Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores à média daqueles apurados pela Prefeitura Municipal de GOVERNADOR EDISON LOBÃO/MA para determinado item.

7.9. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar os praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do Fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro.

7.10. As alterações de preços oriundas da revisão, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas no Diário Oficial.

CLAUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. O fornecedor terá seu registro cancelado pela Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão/MA, quando:

8.1.1. Não formalizar a Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceitável;

8.1.2. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

8.1.3. Não aceitar reduzir seus preços registrados na hipótese de se tornarem superiores aos praticados no mercado;

8.1.4. Estiver suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com o município, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93;



- 8.1.5.** For declarado inidôneo para licitar e contratar com a Administração nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93;
- 8.1.6.** For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do art. 7º, da Lei 10.520/2002.
- 8.1.7.** Não receber a Nota de Empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 8.2.** A Ata de Registro de Preços poderá ainda ser cancelada pela Administração unilateralmente, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas no art. 78 da Lei nº 8.666/93;
- 8.3.** O cancelamento de registro nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.
- 8.4.** O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 8.4.1.** Por razões de interesse público; ou
- 8.4.2.** A pedido do fornecedor.
- 8.5.** O fornecedor registrado poderá solicitar o cancelamento de seu registro de preço quando:
- 8.5.1.** Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou força maior;
- 8.6.** A solicitação, pelo fornecedor, de cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, instruída com a comprovação do fato ou fatos que justifiquem o pedido, para apreciação, avaliação e decisão da Administração Pública Municipal.
- 8.7.** O cancelamento do registro não prejudica a possibilidade de aplicação de sanção administrativa quando motivada pela ocorrência de infração cometida pela empresa, observados os critérios estabelecidos na cláusula nona deste instrumento.
- 8.8.** Da decisão da autoridade competente do órgão gerenciador se dará conhecimento aos fornecedores, mediante o envio de correspondência, com aviso de recebimento, e/ou publicado na imprensa oficial.
- 8.9.** No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do fornecedor, a comunicação será efetivada através de publicação na imprensa oficial, considerando-se cancelado o preço registrado, a contar do terceiro dia subsequente ao da publicação.
- 8.10.** A Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação será extinta, automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA BENEFICIÁRIA DA ATA

- 9.1.** A empresa beneficiária do registro de preços fica obrigada a:
- 9.1.1.** Assinar a Ata de Registro de Preços, retirar a respectiva nota de empenho e/ou contrato ou instrumento equivalente, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contado da convocação;
- 9.1.2.** Executar o objeto nas condições acordadas, nas quantidades solicitadas, na forma definida no edital e seus anexos;

9.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente aos órgãos gerenciadores e participante(s) e/ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da entrega do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante;

9.1.4. Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, a contar da notificação, documentação atualizada de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação, e ainda pelos encargos trabalhistas, previdenciários e obrigações sociais em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão qualquer vínculo empregatício com o contratante;

9.1.6. Não subcontratar, total ou parcialmente, o objeto da contratação;

9.1.7. Substituir serviços/produtos, às suas expensas, no total ou em parte, do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data da notificação, por serviços/produtos com características e garantia estabelecida no edital e seus anexos;

9.1.8. Manter preposto, aceito pela administração, durante todo período de vigência da ata de registro de preços, para representa-la sempre que for necessário.

9.1.9. Comunicar a fiscalização do contratante, por escrito, quando verificar quaisquer condições inadequadas execução do objeto ou a iminência de fatos que possam prejudicar a perfeita execução do contrato e prestar os esclarecimentos necessários.

9.1.10. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para a Prefeitura.

9.1.11. Demais obrigações definidas no Edital e anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

10.1. A Prefeitura compromete-se a:

10.1.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA, devidamente identificados, quando necessário, às dependências da Prefeitura;

10.1.2. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais;

10.1.3. Notificar o fornecedor beneficiário do registro de preços quanto à requisição do objeto mediante o envio da nota de empenho, a ser repassada via fax ou outro meio ou retirada pessoalmente pelo fornecedor;

10.1.4. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada na entrega/prestação do objeto e interromper imediatamente a aquisição/prestação, se for o caso;

10.1.5. Efetuar os pagamentos devidos, observadas as condições estabelecidas na Ata e edital;

10.1.6. Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado;



10.1.7. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com as especificações e obrigações assumidas pelo fornecedor, além daqueles que não apresentarem condições de serem utilizados;

10.1.8. Demais obrigações definidas no Edital e anexos.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

11.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

11.2. Os Órgãos e entidades da Administração Pública que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao Órgão Gerenciador da Ata, para que este, através da CPL, indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

11.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não dos serviços, decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

11.4. O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem (art. 22, §4º do Decreto nº 7.892, de 2013, alterado pelo Decreto nº 9.488, de 2019);

11.5. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes (art. 22, §3º do Decreto nº 7.892, de 2013, alterado pelo Decreto nº 9.488, de 2019);

11.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata, conforme § 6º, do artigo 22 do Decreto nº 7.892/2013;

11.6.1. A Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão/MA poderá autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo previsto no § 6º do artigo 22 do Decreto nº 7.892/2013, respeitando o prazo de vigência da ata, quando solicitada pelo órgão não participante.

Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente Ata, garantida a prévia defesa e o contraditório, ficará o fornecedor registrado sujeito às sanções previstas no Edital, em conformidade com artigo 7º da Lei n.º 10.520/02, e subsidiariamente a lei 8.666/93, além do cancelamento do registro, nos termos da Cláusula Nona deste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, que seu ato ensejar.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. As omissões desta Ata e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuser o Edital de Licitação que deu origem a esta Ata de Registro de Preços e a proposta apresentada pela licitante, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as da proposta.

13.2. O presente registro decorre da adjudicação ao promitente fornecedor do objeto disposto na Cláusula Primeira, conforme quantidades e especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I do Edital da Licitação que deu origem a esta Ata de Registro de Preços, conforme decisão do Pregoeiro da Comissão Central de Licitação, lavrada em Ata e homologação pelo Ordenador de Despesa.

13.3. Para os casos omissos será aplicada a legislação que couber, obedecidas as disposições previstas na Lei nº 8.666/1993 e 10.520/2002 e suas alterações e Decreto Federal nº 7.892/2013.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

14.1. Para dirimir as questões oriundas deste Registro de Preços, fica eleito o Foro da Comarca de Imperatriz/MA.

E por estarem de pleno e comum acordo com as disposições estabelecidas na presente Ata, assinam este instrumento, em (03) três vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Governador Edison Lobão/MA, 22 de março de 2022.

Denise Peixoto de Moraes
Secretaria de Educação
12/03/2022
DENISE PEIXOTO DE MORAES
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CPF Nº 467.230.723-91
CONTRATANTE

MEGA VENDAS
DISTRIBUIDORA
LTD A: 12145041
000155
Assinado de forma digital por MEGA VENDAS DISTRIBUIDORA LTD A: 12145041000155
Data: 2022.03.22 16:44:02 -03'00'

MEGA VENDAS DISTRIBUIDORA LTDA-ME
C.N.P.J. Nº 12.145.041/0001-55
FELIPE CASTORINO BATISTA COELHO
CPF Nº 600.081.573-59
CONTRATADO